

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
FACULDADE DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO, CONHECIMENTO E
INCLUSÃO SOCIAL

Rebeca Cássia Andrade

Resistências Semiáridas: sobre a produção e circulação de conhecimentos pela rede sociotécnica do milho, estiagem e os indígenas Xakriabá do norte de Minas Gerais.



Belo Horizonte
2019

Rebeca Cássia Andrade

Resistências Semiáridas: sobre a produção e circulação de conhecimentos pela rede sociotécnica do milho, estiagem e os indígenas Xakriabá do norte de Minas Gerais.

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação, Conhecimento e Inclusão Social da Faculdade de Educação da Universidade Federal de Minas Gerais para obtenção do grau de Doutora em Educação.

Área de concentração: Educação e Ciências
Orientador: Prof. Dr. Francisco Ângelo Coutinho
Coorientadora: Profa. Dra. Ana Maria Rabelo Gomes

Belo Horizonte
2019

A553r
T

Andrade, Rebeca Cássia, 1987-
Resistências semiáridas [manuscrito] : sobre a produção e circulação de conhecimentos pela rede sociotécnica do milho, estiagem e os indígenas Xakriabá do norte de Minas Gerais / Rebeca Cássia Andrade. - Belo Horizonte, 2019.
319 f. : enc, il.

Tese -- (Doutorado) - Universidade Federal de Minas Gerais, Faculdade de Educação.
Orientador: Francisco Ângelo Coutinho.
Coorientador: Ana Maria Rabelo Gomes.
Bibliografia: f. 301-315.
Apêndices: f. 316-319.

1. Educação -- Teses. 2. Índios -- Educação -- Teses. 3. Índios Xacriabá -- Educação -- Minas Gerais, Norte -- Teses. 4. Milho -- Cultivo -- Aspectos educacionais -- Teses. 5. Zonas agrícolas -- Minas Gerais, Norte -- Teses. 6. Agricultura de regiões áridas -- Índios -- Aspectos educacionais -- Minas Gerais, Norte -- Teses. 7. Lavoura seca -- Índios -- Aspectos educacionais -- Minas Gerais, Norte -- Teses.

I. Título. II. Coutinho, Francisco Ângelo. III. Gomes, Ana Maria Rabelo. IV. Universidade Federal de Minas Gerais, Faculdade de Educação.

CDD- 371.97981

Catálogo da Fonte* : Biblioteca da FaE/UFMG (Setor de referência)

Bibliotecário[†]: Ivanir Fernandes Leandro CRB: MG-002576/O

(Atenção: É proibida a alteração no conteúdo, na forma e na diagramação gráfica da ficha catalográfica[‡].)

* Ficha catalográfica elaborada com base nas informações fornecidas pelo autor, sem a presença do trabalho físico completo. A veracidade e correção das informações é de inteira responsabilidade do autor, conforme Art. 299, do Decreto Lei nº 2.848 de 07 de Dezembro de 1940 - "Omitir, em documento público ou particular, declaração que dele devia constar, ou nele inserir ou fazer inserir declaração falsa ou diversa da que devia ser escrita..."

† Conforme resolução do Conselho Federal de Biblioteconomia nº 184 de 29 de setembro de 2017, Art. 3º - "É obrigatório que conste o número de registro no CRB do bibliotecário abaixo das fichas catalográficas de publicações de quaisquer natureza e trabalhos acadêmicos".

‡ Conforme Art. 297, do Decreto Lei nº 2.848 de 07 de Dezembro de 1940: "Falsificar, no todo ou em parte, documento público, ou alterar documento público verdadeiro..."

Folha de aprovação

Resistências Semiáridas: sobre a produção e circulação de conhecimentos pela rede sociotécnica do milho, estiagem e os indígenas Xakriabá do norte de Minas Gerais.

REBECA CÁSSIA ANDRADE

Tese submetida à Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-graduação em Educação, Conhecimento e Inclusão Social, como requisito para obtenção do grau de Doutora em Educação, área de concentração Educação e Ciências.

Aprovada em 12 de agosto de 2019, pela banca constituída pelos membros:

Prof. Dr. Francisco Ângelo Coutinho – Orientador
UFMG

Prof. (a) Dra. Ana Maria Rabelo Gomes – Coorientadora
UFMG

Prof. (a) Dra. Shirley Aparecida de Miranda
UFMG

Prof. Dr. Juarez Melgaço Valadares
UFMG

Prof. Dr. Fábio Augusto Rodrigues e Silva
UFOP

Prof. (a) Dra. Suzana Alves Escobar
IFNMG

Prof. Dr. Luiz Alberto Oliveira Gonçalves – Suplente
UFMG

Prof. Dr. Alessandro Roberto de Oliveira – Suplente
UNB

Belo Horizonte, 12 de agosto de 2019.

Dedicatória

Dedico à minha mãe Sandra, ao meu filho Felipe e aos povos indígenas do Brasil, em especial, aos meus amigos, que ousou chamar parentes, Xakriabá.

Agradecimentos



Figura 1 - Eu, dona Mera e Sr. Bioi. Adaptação de foto capturada por Ducilene Araújo. Território Xakriabá, 2016.

Este texto é resultado de uma grande rede de colaboradores humanos e não humanos aos quais sou imensamente grata! São muitos parceiros que agiram em prol da produção desta tese. Tentarei elencar alguns, assumindo o risco de esquecer outros muitos, afinal, esta é uma rede grande e complexa.

À energia suprema, que agora escolho chamar de Deus, agradeço profundamente por me possibilitar esta vivência repleta de transformações profissionais e humanas;

Ao meu orientador Chico por acreditar que uma agrônoma poderia produzir boa trajetória na área da Educação;

À minha coorientadora Ana Gomes, que me inspirou e segue inspirando, pela gigante profissional que é e por sua dedicação em seguir sempre aprendendo com as diversidades humanas;

À Universidade Federal de Minas Gerais e à Faculdade de Educação por ter me recebido tão bem;

À Capes pela concessão da bolsa de estudos, sem a qual seria impossível a execução deste trabalho;

Aos professores Prof. Dr. Juarez Melgaço Valadares, Profa. Dra. Shirley Aparecida de Miranda, Prof. Dr. Fábio Augusto Rodrigues e Silva, Profa. Dra. Suzana Alves Escobar, Prof. Dr. Luiz Alberto Oliveira Gonçalves e Prof. Dr. Alessandro Roberto de Oliveira pelas excelentes contribuições na banca examinadora; Agradeço também ao revisor Lucas Morais pela leitura atenta;

À minha mãe, Sandra, pelo incentivo e apoio incondicional e ao meu pai, Gilmar, pelos aprendizados conjuntos;

Ao meu amigo e companheiro, Caio, pelas escutas atentas, trocas e força. Também aos meus sogros e cunhados por estarem comigo nesta trajetória;

Um agradecimento especial ao meu filho Felipe por proporcionar a esta vivência do doutorado infinita beleza, já que misturou com ela sua concepção, gestação e parto;

Aos companheiros e amigos de universidade, em especial, do curso de Formação Intercultural para Educadores Indígenas que foram parte desta transformação pessoal e humana. Agradeço aos estudantes indígenas e à equipe de professores, bolsistas e outros profissionais. Esta rede é muito importante para mim. São tantos parceiros que é impossível citar todos os nomes aqui;

Agradeço a todos os indígenas que pude conhecer nessa trajetória desde 2013. Vocês me ajudaram a despertar ancestralidades, valores e conhecimentos que me enchem de vida;

Faço um agradecimento especial aos Xakriabá. Que são agentes centrais desta experiência. Dentre eles, tenho e quero compartilhar meu grande carinho pela família de dona Mera e Preta de Caboclo da aldeia Imbaúba. São famílias grandes, portanto, já peço desculpas se deixei de citar alguém. Da família de dona Mera: Dona Mera, Sr. Bioi, dona Leu, Seu Chiquinho, Binú, Theo, Sil, Anide, Li, Duci, Deda, Tita, Binha, Zetim, Leidinha, Vino, Dae, Luiz de Duci, Vanda de Theo, Preta de Zetim, Meirinha de Vino, Kelinha, Luan, Fátima, Nathan. Da vilinha: Sr. João da Vilinha (em memória), Dona Prisca, Preta, Caboclo, Cida, Edivan, Lisvan, Romildo, Josué, Adenilson, Reinan, Juçana, Fátima, Ednilson, a família de Ducileide, família de Dercina, família de Rosanira e de Tereza. Não posso deixar de citar outros grandes parceiros como Isaura e família, Zezinha, Sr. Valdinho (em memória), Sr. Hilário, Célia, Edgar, Dona Otília, Mari, Joel, Erick e dona Natalina, Luciana e família, Sr. Nicolau e família, pajé Vicente e família, Sr. Valdemar da Prata,

Sandra, Helena, Vení e família, Josa e todas as cozinheiras da escola sede Bukimuju e tantos outros com os quais convivi neste tempo. E todas as lideranças Xakriabá, em nome do cacique geral Sr. Domingos. São tantos parceiros, que apesar de extensa esta lista certamente está incompleta. A todos os Xakriabá com quem tive o prazer de estar, mesmo que por pouco tempo, muito obrigada!

Aos entrevistados não indígenas Dr. Fábio Freitas pesquisador da EMBRAPA Recursos Genéticos e Biotecnologia pela atenção e prontas respostas. Aos colegas do CAA/NM, em especial, o agrônomo Nilton Fábio Alves Lopes. Aos técnicos da FUNAI Guilherme Cosenza Almeida Franco e Hércio de Mattos Batista. E ao técnico do escritório local da EMATER-MG em São João das Missões Renato Lopes.

A todos que de alguma forma compartilharam e auxiliaram no desenvolvimento deste trabalho e na finalização desta etapa tão importante em minha vida, o meu muito obrigada!

As árvores são como uma mãe ancestral. Elas tiram suas vestes pra embrulhar seus filhos, as sementes. Depois quando a água vem os filhos têm força pra brotar e viver sem a proteção daquelas vestes da mãe.

(Deda, Território Xakriabá, julho de 2016)



Figura 2 - Árvore de barriguda (*Cavanillesia arborea*), muito frequente no Território Xakriabá, em especial, na região da aldeia Imbaúba. Dezembro de 2015. Foto: Rebeca C. Andrade.

RESUMO

O povo indígena Xakriabá de Minas Gerais vive em terras localizadas no norte deste estado, com características marcantes de um ambiente semiárido dentro do cerrado norte mineiro. A produção de alimentos nas roças Xakriabá, onde o milho tem uma presença protagonista, gera não somente alimentos, mas conhecimentos; práticas; estreitamento de relações com o ambiente, com outras pessoas, com seres em geral; faz parentes; e, desse modo, relaciona-se com a resistência marcantes desse povo. Nesta tese, tais relações são compreendidas em rede, quando tanto as ações humanas quanto não humanas produzem a realidade local. Tomando o milho como agente de entrada nessa rede-realidade, as ações de outros entes, humanos ou não, foram simetricamente observadas, descritas e analisadas como modo de reconhecer as formas como interagem o milho, a estiagem e os Xakriabá na produção e na circulação de conhecimentos e de ciências. As relações entre humanos e não humanos na rede descrita propõem a existência do híbrido milho-Xakriabá e demonstram que roças, comidas e cozinhas podem, junto dos indígenas Xakriabá, produzir mestres da tradição de memória e de coragem. Considera-se que as relações entre Xakriabá-estiagem-milho produzem e circulam diferentes conhecimentos sobre tempos, espaços, presenças e diversas dimensões sensíveis do semiárido norte mineiro. Questões importantes e que podem ser trabalhadas nas diversas práticas de Educação, considerando suas múltiplas realidades, sejam elas indígenas, camponesas ou urbanas.

Palavras-chave: semiárido, indígenas, resistência, milho, educação.

ABSTRACT

Xakriabá indigenous people of Minas Gerais Brazil live in lands located in the north of these state, with characteristic features of a semi-arid savanna environment. The production of food in Xakriaba fields, where maize has a leading role, generates not only food, but knowledge; practices; close relationships with environment, with other people, with beings; makes relatives; and relates to the resistance of this people. In this thesis, such relations are understood in an actor-network, when both human and nonhuman actions produce the local reality. To do this, by taking maize as an agent of entry into this reality network, the actions of other entities, human or otherwise, were symmetrically observed, described and analyzed as a way of recognizing the ways in which maize, drought and the Xakriabá interact in production and circulation of knowledge and science. The relationships between humans and nonhumans in the described actor-network suggest the existence of the hybrid maize-Xakriaba and demonstrate that plantations, foods and kitchens can together with the Xakriaba natives produce masters of the tradition of memory and courage. It is considered that the relations between Xakriaba-drought-maize produce and circulate different knowledge about times, spaces, presences and diverse sensitive dimensions of the semi-arid north of Minas Gerais. Important questions that can be worked out in different education practices considering their multiple realities are whether they are indigenous, rural or urban.

Keywords: semiarid, indigenous, resistance, corn, education.

LISTA DE FIGURAS

- Figura 1** - Eu, dona Mera e Sr. Bioi. Adaptação de foto capturada por Ducilene Araújo. Território Xakriabá, 2016. 7
- Figura 2** - Árvore de barriguda (*Cavanillesia arborea*), muito frequente no Território Xakriabá, em especial, na região da aldeia Imbaúba. Dezembro de 2015. Foto: Rebeca C. Andrade. 10
- Figura 3** - Visita à roça do brejo com Sr. Bioi. Aldeia Imbaúba, fevereiro de 2017. Foto: Ana Carolina Machado Ferrari. 29
- Figura 4** - Dona Mera e eu catando feijoa. Aldeia Imbaúba, julho de 2016. Foto: Meirinha Xakriabá. 49
- Figura 5** - Visita a uma roça na aldeia Caatinguinha. Ao redor dos ombros estou eu com um lenço vermelho, além do chapéu branco. Aldeia Caatinguinha, fevereiro de 2016. Foto: Edgar Corrêa Kanaykô. 64
- Figura 6** - Maniva de mandioca recém brotada. Para se manter viva essa maniva precisará ser plantada e a sobrevivência da planta é a forma de “armazenamento” dessa variedade. Aldeia Barreiro Preto, fevereiro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade. 77
- Figura 7** - Espiga de milho mostrada por Duci durante colheita na roça de cima. Aldeia Imbaúba, julho de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade. 78
- Figura 8** - Dona Mera em caminhada para a roça de baixo no brejo. Aldeia Imbaúba, Território Xakriabá, julho de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade. 87
- Figura 9** - Mapa da área etnográfica Atlântico Meridional Leste onde se encontram os Xakriabá. Fonte: Melatti (2016b, p. 2). 94
- Figura 10** - Área dos Gerais estudada por Santos (2013). Fonte: Santos (2013, p. 85). 97
- Figura 11** - Localização dos grupos étnicos indígenas nos Gerais de Planalto Central Brasileiro, por volta do ano de 1700. Adaptado de: Santos (2013, p. 298). 98
- Figura 12** - Dinâmica da ocupação indígena nos Gerais pós-invasões Luso-Brasileiras. Fonte: Adaptado de Santos (2013, p. 300). 99
- Figura 13** - Deda Xakriabá retira as penas do gavião caçado por Luiz para produção de cocar. Aldeia Imbaúba, Território Xakriabá, outubro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade. 101
- Figura 14** - Biomas nas 1) Terras Indígenas TI Xakriabá, 2) TI Xakriabá Rancharia, 3) TI Xakriabá (ampliação) e 4) Reserva Indígena RI Riachão/Luiza do Vale. Fonte: Adaptado de ISA, 2018. 101
- Figura 15** - Localização das Terras homologadas TI Xakriabá e TI Xakriabá Rancharia. Fonte: Santos e Barbosa (2012, p. 6). 104

Figura 16 - Localização dos Territórios Indígenas Xakriabá em dimensão regional. Fonte: Adaptado de ISA, 2018.	104
Figura 17 - Imagem da Terra Indígena Xakriabá com ênfase nas denominações locais das aldeias. Adaptado de Silva; Santos; Santos (2017, p. 13).	105
Figura 18 - Caminho da migração dos Xakriabá da margem do rio São Francisco para a serra. Fonte: Santos; Barbosa (2012, p. 79).....	107
Figura 19 - Diferentes fitofisionomias no Território Xakriabá, baseadas em descrições e categorias locais. Organização: Rebeca C. Andrade. Fonte: informação verbal de Deda Xakriabá, aldeia Imbaúba, 16/07/2016.....	120
Figura 20 - Comportamento dos três tipos de mata seca durante os períodos da seca e das águas. A) Mata Seca Sempre-Verde; B) Mata Seca Semidecídua; C) Mata Seca Decídua com afloramento rochoso. CA = Cobertura arbórea em porcentagem. Fonte: Ribeiro, Walter (2018).....	121
Figura 21 - Detalhes dos afloramentos rochosos na casa de dona Mera, aldeia Imbaúba. Foto: Rebeca C. Andrade. Aldeia Imbaúba, julho de 2016.....	122
Figura 22 - A) Paisagem no início mês de novembro próximo à aldeia Sumaré 1, região central do território Xakriabá. B) Paisagem no mesmo período da imagem A, na aldeia Imbaúba. Fotos: Rebeca C. Andrade.	123
Figura 23 - Roça de milho na aldeia Vargens em fevereiro de 2016 já demonstrando efeitos da estiagem que se fortalecia após as chuvas de janeiro. Foto: Rebeca C. Andrade.....	128
Figura 24 - Pajé Vicente mostra os milhos começando a embonecar em uma roça na aldeia Caatinguinha no mês de fevereiro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.....	129
Figura 25 - Colheita de milho, feijão andu e abóbora feita numa tarde de abril na roça de baixo do brejo. Aldeia Imbaúba, Território Xakriabá, abril de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.	148
Figura 26 - Raiz de imbu. A) A raiz antes de ser descascada. B) A raiz depois de descascada e pronta para o consumo. Aldeia Imbaúba, 05 de fevereiro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.	154
Figura 27 - Crianças preparando <i>pixé</i> . Aldeia Imbaúba, julho de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.	166
Figura 28 - Sr. Bioi demonstra para os netos como utilizar o moedor de grãos para preparo do <i>pixé</i> . Aldeia Imbaúba, julho de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.	167
Figura 29 - Dona Mera mostra sua panela antiga de fazer <i>cuscuz</i> . Aldeia Imbaúba, outubro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.....	169
Figura 30 - Preta da Vilinha segurando os cocares femininos que havíamos produzido naquela tarde. Imbaúba, outubro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.....	177

Figura 31 - Homens trabalhando no preparo do <i>porco</i> . Imbaúba, julho de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.	178
Figura 32 - Sil dando sequência ao processo, “cuidando” do <i>porco</i> . Imbaúba, julho de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.....	179
Figura 33 - Tião matando uma <i>galinha</i> . Imbaúba, julho de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.	180
Figura 34 - Luan com estilingue apontado para sua mira em um cocar no mato. Imbaúba, julho de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.....	180
Figura 35 - Deda dá instruções sobre a caça aos cocares para os sobrinhos enquanto esta ocorre. Imbaúba, julho de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.	181
Figura 36 - Várzea na aldeia Barra do Sumaré plantada com feijão. Barra do Sumaré, julho de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.....	185
Figura 37 - Dona Mera catando <i>feijoa</i> plantada por Sr. Bioi. Imbaúba, julho de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.	187
Figura 38 - Cozinheiras de festa em ação durante casamento na aldeia Imbaúba. Aldeia Imbaúba, Território Indígena Xakriabá, novembro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade. ..	206
Figura 39 - A cozinha cotidiana é espaço de participação e de prática. Aldeia Imbaúba, Território Indígena Xakriabá, outubro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.	220
Figura 40 - A mestra, Preta, que segura a peneira, dá segurança às aprendizes desenvolverem a memória e a coragem para cozinhar na festa. Aldeia Imbaúba, Território Indígena Xakriabá, outubro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.....	223
Figura 41 - Dona Otília cozinhando e conversando com dona Mera na cabana improvisada que servia de cozinha para a saída do noivo. Aldeia Riachinho, Território Indígena Xakriabá, novembro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.	225
Figura 42 - Cozinha improvisada do lado de fora da cantina da escola Bukimuju para festa das crianças. Aldeia Brejo Mata Fome, Território Indígena Xakriabá, outubro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.....	230
Figura 43 - Cozinheira de festa e cantineira, performances que se misturam. Território Indígena Xakriabá, outubro e novembro de 2016. Fotos: Rebeca C. Andrade.	231
Figura 44 - Sr. Bioi dá início aos trabalhos na roça, amolando sua enxada. Território Xakriabá, Aldeia Imbaúba, fevereiro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.	235
Figura 45 - Sr. Bioi faz covas na roça do brejo para semear milho e feijão em seguida. Território Xakriabá, Aldeia Imbaúba, novembro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.....	239
Figura 46 - Luan semeando milho na roça de cima. Território Xakriabá, aldeia Imbaúba, novembro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.....	240

- Figura 47** - Dae, Sr. Bioi e Luan trabalham no plantio. Território Xakriabá, Aldeia Imbaúba, novembro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade..... 242
- Figura 48** - Sementes de milho-alho (pipoca) nas mãos de Sr. Bioi antes de serem plantadas na roça do brejo. Aldeia Imbaúba, Terra Indígena Xakriabá, novembro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade..... 247
- Figura 49** - Dona Mera semeando milho na roça do brejo. Território Xakriabá, aldeia Imbaúba, novembro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade..... 254
- Figura 50** - Milhos semeados durante “invernada” na roça do brejo. Território Xakriabá, aldeia Imbaúba, novembro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade. 265
- Figura 51** - Milho da Associação utilizado por Sr. Bioi para plantio na roça de cima. Território Xakriabá, aldeia Imbaúba, novembro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade..... 265
- Figura 52** - Sementes de milho armazenadas em garrafas PET no Banco de Sementes da aldeia Vargens. Território Xakriabá, aldeia Vargens, fevereiro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade. 283
- Figura 53** - Sementes de milho e feijoa semeadas juntas na terra seca, em prática denominada pelos Xakriabá como “plantio no pó”. Território Xakriabá, aldeia Imbaúba, outubro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade. 288
- Figura 54** - A) Sr. Bioi colhendo espigas de milho na roça do brejo em fevereiro de 2016. B) Ação de plantio em que Sr. Bioi faz covas e dona Mera semeia o milho na roça do brejo em novembro de 2016. Território Xakriabá, aldeia Imbaúba. Foto: Rebeca C. Andrade. . 293

LISTA DE SIGLAS

- AIX – Associação Indígena Xakriabá
- AIXABp – Associação Indígena Xakriabá da Aldeia Barreiro Preto
- ASA – Articulação Semiárido Brasileiro
- ATER – Assistência Técnica e Extensão Rural
- CAA – Centro de Agricultura Alternativa do Norte de Minas
- CEDEPLAR – Centro de Desenvolvimento e Planejamento Regional
- CI – Carteira Indígena
- CIMI – Conselho Indigenista Missionário
- CODEVASF – Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
- CRAS – Centro de Referência da Assistência Social
- EMATER-MG – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais
- EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa e Agropecuária
- FaE/UFMG – Faculdade de Educação da Universidade Federal de Minas Gerais
- FIEI – Formação Intercultural para Educadores Indígenas
- FNMA – Fundo Nacional do Meio Ambiente
- FUNAI – Fundação Nacional do Índio
- FUNASA – Fundação Nacional de Saúde
- IBAMA – Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis
- IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
- ICMBIO – Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade
- IDENE-MG – Instituto de Desenvolvimento do Norte e Nordeste de Minas Gerais
- IEF – Instituto Estadual de Florestas
- IEF – Instituto Estadual de Florestas
- IFET – Instituto Federal de Educação Tecnológica
- IFNMG – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Norte de Minas Gerais
- ISCOS - *Istituto Sindacale per la Cooperazione e lo Sviluppo*
- MDA – Ministério do Desenvolvimento Agrário
- MDA – Ministério do Desenvolvimento Agrário
- MDS – Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome

MEC – Ministério da Educação
MMA – Ministério do Meio Ambiente
MST – Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra
ONU – Organização das Nações Unidas
PAA – Programa de Aquisição de Alimentos
PDA – Projetos Demonstrativos do MMA
PIEI-MG – Programa de Implantação das Escolas Indígenas de Minas Gerais
PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNUD – Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento
PPP Ecos – Programa Pequenos Projetos Ecosociais
REUNI – Programa de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais
SEE – Secretaria de Estado da Educação
UFMG – Universidade Federal de Minas Gerais
UFMG – Universidade Federal de Minas Gerais
UFSJ – Universidade Federal de São João Del Rei

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	22
1 ENCONTRO OPORTUNO	29
1.1 Entre Campos e Culturas: o encontro de linguagens agronômicas e antropológicas	37
<i>1.1.1 Sobre campos: “nem sempre o que parece é”</i>	<i>37</i>
<i>1.1.2 Sobre campos: o campo etnográfico</i>	<i>44</i>
<i>1.1.3 Cultura de planta, cultura de gente.....</i>	<i>52</i>
1.2 Ciência Xakriabá: é preciso saber que há coisas que podem e que não podem ser ditas.....	55
<i>1.2.1 Fato ou ficção?.....</i>	<i>55</i>
<i>1.2.2 Ciência tem segredo</i>	<i>59</i>
<i>1.2.3 Encontro entre ciências.....</i>	<i>64</i>
1.3 Domesticações do olhar: pré-requisito para conseguir farejar como uma formiga	70
<i>1.3.1 Trabalho de formiga.....</i>	<i>70</i>
<i>1.3.2 Por que seguir o milho?</i>	<i>75</i>
<i>1.3.3 Escrita de formiga</i>	<i>82</i>
1.4 Encontros da prática etnográfica.....	84
2 BELEZAS E ESPINHEZAS DOS TONS DE CÁQUI: (CON)VIVENDO NO SEMIÁRIDO.....	87
2.1 No chão da aldeia.....	93
<i>2.1.1 As diferentes performances do chão da aldeia.....</i>	<i>109</i>
<i>2.1.1.1 Qualidade da terra.....</i>	<i>111</i>
<i>2.1.1.2 Baixada</i>	<i>113</i>
<i>2.1.1.3 Retomada</i>	<i>114</i>
2.2 Dos tons de verde aos tons de cáqui.....	116
<i>2.2.1 Aprendendo a enxergar vida no cáqui</i>	<i>119</i>
2.3 Quando a Estiagem entrou na conversa.....	126

2.4 Pro tempo formar	133
2.4.1 <i>A mudança de Era</i>	139
2.5 Quem (con)vive no semiárido	145
3.1 Comida da gente: beiju de milho, canja, coruja, pixé e cuscuz.....	156
3.1.2 <i>O milho ritual</i>	170
3.2 Galinha e porco: outras performances do milho.....	173
3.3 Feijão: o grande parceiro do milho.....	182
3.4 De primeiro não tinha arroz nem macarrão, só tinha milho e feijão	188
3.4.1 <i>Paladar dos antigos e o paladar dos jovens.....</i>	188
3.4.2 <i>Novas realidades econômicas e os rastros da comida.....</i>	191
3.4.3 <i>Possibilidades para o futuro da alimentação Xakriabá.....</i>	198
3.5 A rede da comida de milho	202
4 NA COZINHA E NA ROÇA TEM MEMÓRIA, TEM CORAGEM E TEM QUE PARTICIPAR	206
4.1 A pessoa de grande entendimento tem memória e tem coragem	210
4.2 Cozinheiras de festa.....	218
4.2.1 <i>Cozinhando em casa.....</i>	219
4.2.2 <i>Cozinhando nas festas</i>	223
4.2.3 <i>Cozinhando na escola.....</i>	229
4.3 Estar na roça: sobre ser agricultor(a).....	233
4.4 A rede das cozinheiras de festa e agricultores experientes Xakriabá.....	243
5 MISTURAS, CULTURAS E RESISTÊNCIAS: SOBRE O HÍBRIDO MILHO-XAKRIABÁ	247
5.1 Quem é o milho Xakriabá?	252
5.1.1 <i>Uma parceria de longa data.....</i>	253
5.1.2 <i>Os milhos antigos e os de hoje</i>	257
5.2 Índio e milho misturado: sobre misturas	271
5.3 “Ter cuidado pra não perder”: sobre culturas	277

5.4 A rede da semente de milho Xakriabá.....	289
CONSIDERAÇÕES FINAIS: A REDE SOCIOTÉCNICA DO MILHO E DA ESTIAGEM JUNTOS AOS XAKRIABÁ.....	293
REFERÊNCIAS	302
ANEXO 1.....	317

INTRODUÇÃO

O campo da educação admite a prática da multidisciplinaridade como poucos outros. Considero-me autorizada a fazer essa afirmação por ter vivenciado nessa área do conhecimento receptividade incomum no mundo acadêmico. Os clãs acadêmicos são, em geral, pouco afeitos às outras linguagens teóricas. Ainda assim, me parece válida a pergunta *por que uma engenheira agrônoma se interessaria em compreender questões relacionadas à educação?* Para responder esta questão citarei, brevemente, minha trajetória acadêmica que culmina nesta tese.

Durante o curso técnico em Meio Ambiente no CEFET-MG – Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais tive a oportunidade de refletir sobre a relação entre conservação ambiental e qualidade de vida de populações locais. Essa reflexão me conduziu para a graduação em Agronomia, em que pretendia compreender as realidades dos povos do campo. Durante a graduação meu interesse pela interação entre pessoas e os outros seres vivos, que sempre considerei muito conspícua nas pessoas do campo, me levaram a participar e desenvolver projetos integrados de ensino, pesquisa e extensão, com temas também ligados à agricultura orgânica, agroecologia e agricultura familiar.

Já no mestrado em Agronomia/ Entomologia,¹ na linha de Controle Biológico de Pragas – CBP, que une conceitos da interação insetos-humanos-meio, tive a oportunidade de trabalhar com Extensão Rural², aproximando o CBP de agricultores urbanos. Desse encontro emergiram, de modo intenso, relações entre os conhecimentos populares e acadêmicos e pude vivenciar com os agricultores uma realidade onde a aproximação desses sujeitos com a universidade iniciou o que nos pareceu uma interação um pouco mais simétrica entre os conhecimentos. Apesar de muito rica essa experiência, algumas inquietações, como a manutenção da figura do agricultor como fonte asséptica [definidos pela falta] de informações para a práxis daqueles que conhecem [os cientistas], me estimularam a buscar novas leituras, inclusive para compreender melhor tal vivência. Percebi que não se tratava do simples levantamento de demandas para transferência de conhecimentos. Muito pelo contrário, todo o processo demonstrou que os maiores ganhos

¹ Entomologia é a ciência que se dedica ao estudo dos insetos. O profissional dessa área é chamado entomólogo(a) ou entomologista.

² O conceito de Extensão Rural é instável e apresenta diferentes concepções baseadas nos históricos agordesenvolvimentistas do Brasil. De forma ampla pode-se dizer que a Extensão Rural está associada às ações educacionais e de comunicação relacionadas aos conhecimentos mobilizados por profissionais das ciências agrárias e afins.

foram as trocas de experiências, resultando na aproximação e mesmo no embate entre as diferentes cosmologias ou mundos. Compreender como se dão os processos de produção e circulação de conhecimentos tornou-se uma questão que nutria meu interesse por uma “aparente” mudança de área de estudos para a educação.

Antes de iniciar o doutorado, busquei complementar minha formação e me aproximar de linguagens do campo da educação a partir do Programa Especial de Formação Pedagógica de Docentes no CEFET-MG quando me licenciei na área de biologia. Durante esse tempo aproximei-me também da Faculdade de Educação da UFMG – Universidade Federal de Minas Gerais e tive a oportunidade de acompanhar atividades docentes na área de ensino de ciências tanto na educação do campo, quanto na educação indígena. Ambas as lutas me tocaram muito, mas a educação indígena mexeu comigo de modo especial. Ter a oportunidade de ver a cultura indígena viva, dinâmica e resistindo às pressões do mercado capitalista, como ocorre com agricultores familiares, camponeses e urbanos que tive a oportunidade de conhecer, foi interessante, mas os ver também resistindo à pressão colonialista que insiste em dizê-los extintos me tocou muito.

Auxiliada por leituras, estudos e trocas de experiências no Grupo de Pesquisa sobre Produção e Circulação do Conhecimento da FaE/UFMG tive também a oportunidade de conhecer a Teoria Ator-rede – do inglês ANT – *Actor Network Theory* – e outros trabalhos de autores como Bruno Latour, John Law, Annemarie Mol, Isabelle Stengers, entre tantos outros. Nessa teoria vi grande suporte para dar continuidade aos estudos que me interessavam na interação entre humanos e outros seres vivos e vi nos indígenas enormes potenciais para aprender a definir pela ação, pela prática, e não pelos essencialismos como defende Latour. Desse conhecer, me instigava compreender a Educação de forma ampla como processo produção e circulação de conhecimentos múltiplos. Conhecimentos que com os indígenas eu aprenderia a chamar de ciência, expandindo também a compreensão desse conceito.

Este encontro entre Educação e Ciências se adequou à linha de pesquisa de mesmo nome, à qual me vinculei no programa de Pós Graduação em Educação. Apesar de eu transitar mais por suas bordas. Fator influenciado pela minha trajetória de vida pouco ligada aos espaços formais de ensino, mas muito interessada nas relações de produção e circulação de conhecimentos costuradas entre os humanos e a “natureza” [não humanos]. Para isso, era importante compreender a Educação e a Ciência de forma ampla, ou seja, parte de práticas em que diferentes formas de conhecer [ciências] se encontram, se produzem e circulam [educação]. No que diz respeito ao Ensino de Ciências, parte

importante da linha de Educação e Ciências, se construiu o objetivo de ir além das práticas que ocorrem dentro dos espaços formais de educação urbana. Não que esta também não possa produzir repercussões positivas, mas a “utopia” nutrida é que outras realidades para além da urbana pudessem protagonizar os estudos nessa linha.

Estas outras realidades podem ser diversas quando se consideram as multiplicidades de experiências que fluem pelos processos educativos entre rural, urbano, do campo, indígena, negra, parda, periférica, informal entre outras nomenclaturas que se queira utilizar. É nessa diversidade de mundos e realidades que reside a compreensão da educação e da ciência de forma ampla. A expectativa é que esta tese possa contribuir para um processo de abertura dos mundos com os quais o campo da Educação e Ciências se depara nas múltiplas realidades em que pode ser aplicado. Ciências, Natureza, Vida, Sociedade, Tecnologias são realidades importantes para diferentes mundos. Essas dimensões nutrem os espaços de encontro entre ciências que está na centralidade das discussões da presente tese e que por toda ela flui.

Uma forma de começar a aproximação com a área da Educação e Ciências em realidades para além do urbano se deu pela oportunidade de vivenciar por mais de 5 anos experiências junto à habilitação de Ciências da Vida e da Natureza – CVN, parte do curso de Formação Intercultural para Educadores Indígenas – FIEI FaE/UFMG³. Nesta experiência, o contato com os indígenas foi se fortalecendo desde o fim do ano de 2013 quando iniciei trabalhos voluntários no curso. Ao acessar a pós-graduação esse vínculo pôde ser formalizado e atuei até 2018 como monitora pelo Programa de Incentivo à Formação Docente da UFMG – PIFD. Conhecer na ação os indígenas de hoje, seus desafios e objetivos no que concerne a educação me possibilitava revisitar reflexões que a extensão

³ O direito a processos próprios de aprendizagem aos povos indígenas no ensino fundamental é assegurado pela Constituição Federal de 1988. No entanto, a formação de professores indígenas habilitados para lidar com suas especificidades passou a ser o grande desafio. Em Minas Gerais, a primeira iniciativa no sentido de fomentar a educação indígena específica foi com o Programa de Implantação de Escolas Indígenas (PIEI), iniciado em 1995 (SANTOS, 2006; SEE, 2015) e que, tendo a Faculdade de Educação da UFMG como parceira, iniciou um primeiro projeto de formação de docentes indígenas (SILVEIRA, 2015). Em 2006, a partir de muitas lutas dos indígenas e docentes envolvidos com a educação indígena e com apoio do Programa de Apoio às Licenciaturas Indígenas (PROLIND), iniciou-se, na UFMG, a primeira turma com 140 estudantes, na qual todos eram professores em exercício. Este curso de graduação em Licenciatura Indígena foi chamado por Formação Intercultural para Educadores Indígenas (FIEI). Na segunda fase do FIEI, iniciada em 2009, o curso, com duração de 4 anos, passou a ter oferta anual de 35 vagas em processo seletivo e foi institucionalizado pela UFMG, contando com o apoio do Plano de Reestruturação e Expansão das Universidades (Reuni) ao invés do PROLIND (SANTOS, 2006; SILVEIRA, 2015). Em 2009, foi estabelecido o formato das quatro habilitações, ainda corrente, que são Ciências da Vida e da Natureza (CVN); Matemática; Ciências Sociais e Humanidades (CSH); e Línguas, Artes e Literaturas (LAL). A entrada é anual, o que implica em uma rotatividade de quatro anos entre o início de uma nova turma de dada habilitação.

rural me ensinou como o aprender pela/na prática, pela/na observação, com os seres vivos humanos e não humanos. As vivências que a Faculdade de Educação possibilitou me ajudaram a costurar essa colcha de retalhos de vida, para mim, tão repleta de significados, quanto instigante. É dessa trajetória formativa que culmina a presente tese.

No que diz respeito ao desenvolvimento do projeto de pesquisa, foram necessárias algumas adequações, como era previsto, até tomar a versão final que unia as temáticas comida, roças, milho, mandioca com o povo indígena Xakriabá. Sobre as temáticas, a motivação adivinha de minha formação inicial, mas também da compreensão do ato de alimentar-se como uma ação que vai além de saciar o corpo, mas é também como uma ação cosmopolítica de interações, produções e relações com o ambiente e com o outro. Nessa temática havia possibilidades de dialogar com as ciências agrônômicas, educacionais e sociais; com a produção e circulação de conhecimentos pela prática; com a vida e resistência indígena. E o milho, por diversos aspectos que serão trabalhados na tese é uma comida com potencial para falar sobre todas essas coisas, em especial, quando essa relação trata dos Xakriabá. A definição da parceria com os Xakriabá se deu por meio de contatos prévios durante atuações no FIEI.

Como se pode esperar de um trabalho etnográfico, nos trabalhos de campo – que foram vivenciados entre fevereiro de 2016 e julho de 2017, com duração de três meses no território, além de outros momentos de interação em Belo Horizonte e em minha casa – outras readequações foram sendo demandadas. Entre elas, houve a necessidade de centrar as análises no milho, já que as oportunidades de interagir com a cultura da mandioca foram menos relevantes. Além disso, a análise dos dados dos cadernos também foi determinante nessa reformulação, pois o volume de dados para o que naquele momento se configurou como *rede milho* se mostrou suficiente para o desenvolvimento do trabalho de tese. Desse modo, o milho tomou o protagonismo, a mandioca “perdeu” sua expressão e o campo apresentou a estiagem como contexto importante. Dessa forma, a temática final da tese seguiu o eixo comida-milho e relações com a estiagem na produção e circulação de conhecimentos entre os Xakriabá.

Assim, o objetivo geral da presente tese foi o de reconhecer as formas como interagem o milho, a estiagem e os Xakriabá na produção e circulação de conhecimentos e ciências e na resistência característica desta cosmologia. Nesse sentido, as contribuições com a área da Educação passam pela compreensão desta em sentido amplo, como um processo em que conhecimentos são produzidos e circulados nas interações entre humanos e não humanos. Assim, como as realidades urbanas, agrícolas, indígenas, ou qualquer outra

classificação que se queira utilizar variam, variadas também são as formas de conhecer e interagir com as condições que fazem os mundos se manterem estáveis e serem respeitados na sua diversidade.

Para isso, o uso da ANT como proposta teórico-investigativa se fez coerente e produtivo, visto que esta teoria, como será possível retomar no Capítulo 1 e em outros momentos da tese, toma como central a relação entre humanos e não humanos na produção de sentidos e realidades (LATOURE, 1986, 1994, 2001, entre outros), sendo estas múltiplas (MOL, 2002). A relação entre diferentes realidades, mundos, conhecimentos, ciências é desafiante, pois gera tensões cosmopolíticas (STENGERS, 2005a, 2005b, 2018). Ao mesmo passo que possibilita a produção de novos sentidos e práticas, assim como relações de respeito entre as diferenças. Esse contexto de discussões é importante para a presente tese. Para a construção textual utilizou-se da produção de descrições em narrativa, com textura descritiva e linguagem muito próximas dos cadernos de campo – principal fonte de dados –, no diálogo entre os dados de campo com referenciais como Bruno Latour, Isabelle Stengers, Annemarie Mol, Roy Wagner, Eduardo Viveiros de Castro, Márcio Goldman, Laura Rival, Michel Pollan, Fábio Freitas e pesquisadores indígenas, seguindo proposição intercultural, ou prefiro dizer *multicosmológica*⁴ (ANDRADE; COUTINHO, 2018).

Diante desse quadro, o desenho da presente tese teve como caminho seguir a trajetória etnográfica vivenciada nos trabalhos de campo, travando o encontro entre os dados dos cadernos, que incluem afecções da pesquisadora e descrições de ações dos diversos parceiros humanos e não humanos, com os referenciais acima citados, entre outros. Assim, foi feita a descrição da rede sociotécnica do milho, estiagem e Xakriabá em cinco capítulos, que se constituem em cinco redes, a citar: Capítulo 1, que tem como ponto de partida o encontro entre a pesquisadora, com os diferentes campos de pesquisa, referenciais teóricos, os Xakriabá e o milho; Capítulo 2, que passa pela chegada e reconhecimento do território semiárido onde vivem os Xakriabá; Capítulo 3, após pisar o chão da aldeia e sentir seus ventos e aromas seria possível acessar as cozinhas e comidas de parente; Capítulo 4, comer como parente viabilizou o estreitamento de vínculos e

⁴ A ideia de educação multicosmológica nos aponta uma alternativa ao conceito de educação intercultural, que nos parece, com o *prefixo inter*, supor uma condição de mundo comum onde as diferenças pudessem ser dissolvidas na interação. Ao pensarmos no *prefixo multi* vemos a possibilidade de abarcar a proposta cosmológica de Stengers (2005) do encontro de mundos que são e continuarão a ser diferentes, ainda que igualmente possíveis; já para o *sufixo cultural*, preferimos adotar a ideia de *cosmologia*, que evita o vício comum de considerar a cultura como algo estático, além de abarcar a ideia de multinaturalismo ao invés de multiculturalismo defendida por Viveiros de Castro (1996), admitindo assim, a variação das formas e não da condição humana comum para várias cosmologias ameríndias. Para mais informações, cf. Andrade, Coutinho (2018).

aprendizados com mestras e mestres da cozinha e das roças; Capítulo 5, realizado o caminho encontro > território > cozinha-comida > mestres tornou-se possível enxergar a estreita relação entre milho e os Xakriabá, levando à proposição do conceito *híbrido milho-Xakriabá*. Por fim, as considerações finais possibilitam a descrição final da rede, reflexões sobre emergências mais ou menos visíveis e fechamento.

Detalhando um pouco mais, é possível dizer que o Capítulo 1 *Encontro oportuno* é dedicado à apresentação e reflexão sobre a presença da pesquisadora na tese, a partir da sua trajetória formativa e a relação com alguns fundamentos teóricos importantes que a atravessam, em especial, no que diz respeito às escolhas investigativas e a relação com dois agentes centrais desde o início da pesquisa: os Xakriabá e o milho.

No Capítulo 2 *Belezas e espinhezas dos tons de cáqui: (con)vivendo no semiárido* é apresentada uma revisão sobre o Território Tradicional Xakriabá, situando o(a) leitor(a) das características históricas, geográficas e ambientais do local. Além disso, o protagonismo da Estiagem no ambiente semiárido e a força de seus rastros nos últimos anos na região, onde estão os Xakriabá, ganha relevância. Faz-se uma discussão sobre as ações da estiagem naquele ambiente trazendo elementos etnográficos, em diálogo com literaturas relacionadas ao tema.

Já no Capítulo 3 denominado *Comidas de milho*, a culinária tradicional e suas ressignificações contemporâneas são apresentadas a partir de relações sociotécnicas em que os Xakriabá interagem com os alimentos a partir de relações de comensalidade, memórias, práticas culturais, ritualísticas e cotidianas. As comidas Xakriabá são, no capítulo, separadas em *comidas-da-gente* e *comidas de visita*, levando em conta preferências, em especial, dos mais velhos. Dentre as comidas-da-gente estão as *comidas de milho*, que trazem à tona algumas emergências e ações dessa cultura agrícola. Neste capítulo, são descritas também mudanças nos hábitos alimentares dos Xakriabá ocasionados por adaptações necessárias diante da força da estiagem e perdas consecutivas das roças, mas também à entrada de recursos financeiros facilitados pela chegada na década de 1990 de atividades assalariadas. Situações essas que parecem influenciar o paladar dos mais jovens. Além de ações para uma possível nova realidade no que diz respeito à alimentação.

O Capítulo 4 *Na cozinha e na roça tem memória, tem coragem e tem que participar* toma como central o processo de aprendizagem Xakriabá, quando uma pessoa se torna mestre e passa a ser reconhecido(a) na comunidade pelas habilidades adquiridas que o(a) diferenciam da maioria. Para este tornar-se mestre, apresenta-se a necessidade de duas condições concomitantes: ter memória e coragem, possibilitadas pela participação. Para

ilustrar essa discussão, utilizam-se exemplos etnográficos baseados nas cozinheiras de festa e nos(as) agricultores(as) experientes.

O Capítulo 5 *Misturas, culturas e resistências: sobre o híbrido milho-Xakriabá* retoma a centralidade do milho, mas desta vez o seu modo de ação *semente* toma o protagonismo das ações junto aos *Xakriabá*. A relevância dessa ação do milho reside nas possibilidades de observação das relações de coevolução, coprodução, entre esse não humano com os humanos *Xakriabá*. A partir de exemplos etnográficos apresentados neste capítulo e retomados de outros, observam-se relações bastante próximas entre riscos, adaptações, resistências e resiliências que se produzem desde tempos pré-colombianos. Estas relações correlacionadas trazem à tona as ações do híbrido milho-*Xakriabá*, que flui entre não humano e humano.

Por fim, nas Considerações finais faz-se a descrição e análise da rede completa, ou seja, da *Rede sociotécnica do milho e da estiagem junto aos Xakriabá* composta pelo conjunto das outras cinco redes apresentadas. Será sobre essa rede de visão ampla e menos detalhada que se construirão as reflexões finais da tese. Os actantes mais fortes e assim mais visíveis serão analisados e relacionados, proporcionando análises importantes para o fechamento da tese. Além de tais reflexões, será discutido por que a mandioca foi percebida como um actante de rastros enfraquecidos, apesar da sua relevância na cultura *Xakriabá*. A Extensão Rural também será retomada dada sua relevância na trajetória da pesquisadora e como ação de Educação, apesar de sua aparente invisibilidade entre os actantes de rastros mais fortes. Serão também desenhadas algumas repercussões das descrições e reflexões produzidas para a área de Educação e Ciências. Além disso, o caráter fluido das redes descritas será discutido, como particularidade das proposições da ANT, que se baseia nas práticas. Práticas que não estão protegidas de quaisquer mudanças sejam elas imperceptíveis ou mesmo drásticas. Com isso, se faz o fechamento da tese e apontamentos para novas pesquisas.

1 ENCONTRO OPORTUNO

A feijoa estava com fortes sinais de uma virose generalizada. Regiões amarelas entre nervuras se alternavam com outras verdes. Apesar disso, o porte das plantas estava bem bonito. Sr. Bioi mostrou preocupação com o amarelamento das plantas. Para ele, isso teria a ver com o eclipse que aconteceu naquele ano.

(Trecho do caderno de campo, 19 de abril de 2016).



Figura 3 - Visita à roça do brejo com Sr. Bioi. Aldeia Imbaúba, fevereiro de 2017. Foto: Ana Carolina Machado Ferrari.

Este primeiro capítulo tem como foco questões relevantes ao processo de desenvolvimento da presente tese. Desde o encontro entre diferentes práticas acadêmicas, passando pela entrada em campo, aos cuidados necessários em interagir com os parceiros de pesquisa. Ao construir essa narrativa, a expectativa é preparar o leitor para discussões posteriores, que nortearam as opções teórico-investigativas, temáticas e de escrita.

Antes de partir diretamente para tal ato, é válido lembrar que a trajetória acadêmica da pesquisadora em questão, descrita na Introdução, passa pela graduação em

Agronomia e pelo mestrado em Agronomia/Entomologia. Com formação no campo da Extensão Rural, interesses em questões relacionadas à Educação Ambiental, à Agricultura Familiar, à Agricultura Urbana e à militância na área da Agricultura Orgânica e Agroecologia. Por não se tratar de uma formação frequente em pós-graduandos da área da Educação, foi necessário, em alguns momentos de forma um tanto instintiva, lidar com os desafios provocados pelo encontro entre os distintos modos de fazer ciência.

A Educação, conforme brevemente citado na Introdução, é uma área do conhecimento acadêmico que admite a prática da multidisciplinaridade como poucas. Ao lidar com os processos de ensino e de aprendizagem das mais diversas capacidades (FERREIRA, 1995a [1988]; ABBNAGNAGO, 2007), a amplitude da ideia de educação nos dá algumas pistas para essa receptividade às múltiplas disciplinas. E foi por esse motivo que me senti tão bem recepcionada, apesar da “aparente mudança de área”. Quando digo mudança de área, entre aspas, faço referência à inexistência ou à ínfima presença de disciplinas na área da Educação dentro dos currículos dos cursos de Agronomia no Brasil.

Por outro lado, a Extensão Rural,⁵ como área do conhecimento importante na prática das ciências agrárias, indica a importância dos conhecimentos de Educação para essa formação. Isso quando consideramos a Educação de forma ampla, como resultado de processos de Produção e de Circulação de Conhecimentos. Desse modo, a Educação é identificada em um sentido que escapa às práticas restritas aos espaços formais de ensino, tais como as “instituições escolas”. É com essa compreensão de Educação que a presente tese dialoga. Por meio dela podemos refletir sobre práticas que se fazem para além do ambiente escolar. Esse sempre foi meu interesse na Educação, gestado em experiências pessoais na Extensão Rural e na Educação Ambiental⁶ desde a graduação.

Tais experiências, que se iniciaram na graduação, possibilitaram-me perceber que *o* ou *a* Extensionista Rural,⁷ profissional muitas vezes com formação nas ciências

⁵ “[...] como processo, extensão rural significaria, num sentido literal, o ato de estender, levar ou transmitir conhecimentos de sua fonte geradora ao receptor final, o público rural. Todavia, como processo, em um sentido amplo e atualmente mais aceito, extensão rural pode ser entendida como um processo educativo de comunicação de conhecimentos de qualquer natureza sejam conhecimentos técnicos ou não.” (PEIXOTO, 2008, p. 7).

⁶ A Lei n. 9.9795/99 define Educação Ambiental como “os processos por meio dos quais o indivíduo e a coletividade constroem valores sociais, conhecimentos, habilidades, atitudes e competências voltadas para a conservação do meio ambiente, bem de uso comum do povo, essencial à sadia qualidade de vida e sua sustentabilidade” (BRASIL, 1999).

⁷ Os Extensionistas Rurais, ou agentes de Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER), de acordo com a Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural (PNATER), devem “desempenhar um papel educativo, atuando como animadores e facilitadores de processos de desenvolvimento rural sustentável” (BRASIL, 2004). A ação extensionista liga-se, de forma própria, à relação entre as diferentes lógicas de conhecimento entre as lógicas dos centros de pesquisa (conhecimentos científicos acadêmicos) e dos

agrárias, desempenha ações muito similares às de professores. Ambos agem como ponto de passagem e de ligação na circulação de diversos conhecimentos produzidos e requisitados durante as interações de ensino-aprendizagem. Nesse caso, *o* ou *a* agrônoma pode – ou provavelmente irá – desempenhar práticas educativas⁸ nas suas atividades profissionais. Desse modo, apesar de não ter me encontrado com disciplinas da área de Educação durante a graduação, o contato, em especial, com a Extensão Rural me conduziu à busca por aprofundamentos e leituras nessa área.

As experiências com a Extensão Rural, que pude vivenciar durante o mestrado,⁹ demonstraram que diversos conhecimentos são produzidos e circulados na interação extensionista-agricultores, assim como nas relações agricultores-agricultores nos ambientes onde se dão as práticas agrárias (ANDRADE, 2013). Práticas estas que podem acontecer em ambientes rurais, mas também urbanos e periurbanos, onde se dão, por exemplo, ações de agricultura urbana. Os conhecimentos produzidos nessas práticas demonstram, frequentemente, estar também associados à observação do ambiente e às interações com plantas, animais e outros entes não humanos, produzindo sentidos e realidades.

Por exemplo, quando as joaninhas que, inicialmente, eram consideradas pragas da couve, passaram, a partir de atividades de Extensão Rural, a ser compreendidas como inimigos naturais¹⁰ dos pulgões que prejudicam tal hortaliça, os agricultores passaram a se atentar ao uso de agrotóxicos que poderiam matar as joaninhas, pois estas já não eram mais vistas como pragas, mas como parceiras na produção agrícola. Para os agricultores acompanhados no mestrado, as joaninhas que, antes, não eram percebidas ou eram malvistas, começaram a ser observadas, seus hábitos analisados e suas condições de vida incentivadas (*ibid.*). Desse modo, uma nova realidade foi produzida nessa interação, assim

agricultores (conhecimentos populares, tradicionais). A mediação entre esses diferentes ‘mundos’ é, a princípio, objeto de ação do agente de ATER. A simples transferência de conhecimentos é considerada por diversos autores, como Paulo Freire (1975; 1983), um grande prejuízo da extensão praticada por alguns agentes e instituições extensionistas. Essa situação aborta as possibilidades de os agricultores (educandos) se tornarem ativos do processo de uso da informação técnica e os delega o papel de passivos, incapazes de transformar sua realidade.

⁸ Nesse sentido, Paulo Freire (1983, p. 49) afirma: “O trabalho do agrônomo como educador não se esgota e não deve esgotar-se no domínio da técnica, pois esta não existe sem os homens e estes não existem fora da história, fora da realidade que devem transformar.”

⁹ As atividades de pesquisa do mestrado em questão foram desenvolvidas em parceria com agricultores urbanos da Horta da COHAB, localizada na periferia do município de Lavras, Minas Gerais e geraram o texto de dissertação denominado *Agricultura Urbana e Controle Biológico: construindo estratégias participativas no município de Lavras, MG*. Essa dissertação, defendida em 2013, foi orientada pela Profa. Dra. Brígida Souza e coorientada pela Profa. Dra. Maria de Lourdes Sousa Oliveira (ANDRADE, 2013).

¹⁰ Inimigos naturais são espécies biológicas que ao se alimentar ou parasitar outra espécie considerada praga reduzem sua população e beneficiam a produção agrícola sem a necessidade do uso de produtos químicos como os agrotóxicos.

como novos sentidos. É possível dizer também que as joaninhas passaram, a partir de tal prática, a produzir realidades em que o uso de agrotóxicos é deixado de lado, e novas estratégias como a produção desses inimigos naturais de forma artesanal emergem.

Inspirada por essa experiência, entre outras de Educação Ambiental na Entomologia que levaram à produção, por exemplo, do livreto “*No mundo dos Insetos*”,¹¹ a produção e circulação de conhecimentos fora dos espaços formais de ensino, dados em atividades previamente orientadas, mas também naquelas cotidianas, é que começou a germinar a presente tese na área da Educação. Além das ações em espaços não formais, a Educação, como processo de produção e circulação de conhecimentos, demonstra se relacionar com ações *intraespecíficas*, uma vez que muitas vezes ocorre na interação entre indivíduos da mesma espécie, por exemplo, humano-humano, mas também *interespecíficas*, nas interações entre indivíduos de espécies diferentes, como, por exemplo, humano-joaninha ou, neste caso, humano-milho.

Iniciada nessa trajetória de formação anterior ao projeto da tese, encontrar fundamentos interessantes nas leituras relacionadas à teoria Ator-rede não foi algo difícil. Essa teoria, como retomaremos na sequência deste capítulo, considera a relevância das interações entre humano e não humano na produção de realidades. Mais que isso, para a ANT, os não humanos têm capacidade de produzir realidades e sentidos e são, portanto, agentes ativos, e não passivos, nos mundos em que fazem parte. Compreender essa acepção após observar as ações das joaninhas fazia muito sentido. Levar os não humanos a sério nos processos de produção e de circulação de conhecimentos também.

Bruno Latour (LATOURE; WOOLGAR, 1986), autor de formação ampla que passa pela filosofia e pela antropologia, tem trabalhado com a abordagem analítica da ANT desde a década de 1980. Latour (1994; 2001; 2014; 2012), que hoje tem se posicionado como filósofo da ciência, afirma que a realidade é produzida na interação entre humanos e não humanos, assim, para compreender como se dá essa interação e quais realidades são produzidas a partir dela, o autor propõe, numa inspiração antropológica, que as práticas sejam observadas de perto, seguindo os rastros daqueles que agem, para assim identificar como se dão suas relações, suas interações e que realidade produzem. Desse modo, tal realidade poderá ser descrita, analisada e compreendida.

Considerar os não humanos ativos na produção de realidades causa, em geral, estranhamentos. Muitos desses estranhamentos estão ligados a pressupostos

¹¹ Vide Proença, Andrade, Tomazella (2012).

antropocêntricos facilmente disseminados e que nutrem a ideia de supremacia do humano frente à natureza, esforçando-se, ainda, em separar esses domínios e mantê-los em polaridades opostas. Os riscos dessas dicotomizações são questões que Latour (1994; 2000; 2012) frequentemente aborda nos seus escritos. O autor considera que o foco em qualquer um dos polos de oposições como natureza/cultura, natureza/sociedade, sujeito/objeto, científico/popular, mente/corpo e até mesmo humano/não humano pouco contribui para explicar as relações. Assim, para ele, ater-se a qualquer uma dessas polaridades é negar a fluidez com que as dimensões se conectam e se produzem.

Um dos modos de tratar dessa questão é a utilização da simetria, no que Latour (1994) denominou por *antropologia simétrica* (GOLDMAN; VIVEIROS DE CASTRO, 2006). Para isso, o autor propõe que a realidade deve ser pensada pela perspectiva da continuidade simétrica entre natureza e cultura, humano e não humano, etc. Isso evita cairmos no vício da diluição da cultura na natureza, assim como a assimilação da natureza pela cultura, por exemplo (LATOURE, 1996). Ele propõe, ao contrário, uma fusão dessas histórias – da história humana e natural –, o que faz de todos nós, humanos e não humanos, companheiros em um mesmo mundo. Goldman e Viveiros de Castro (*ibid.*, p. 181) reforçam que a simetria expressa por Latour não busca por uma unidade generalizada, mas, ao contrário, defende a multiplicidade, pois “o que se contrapõe aos grandes divisores são as pequenas multiplicidades. A noção de multiplicidade é a chave: o problema não é ser dois, mas ser só dois; e a solução para isso não é voltar ao um”.

As interações entre humanos e não humanos constituem ontologias que, quando estabilizadas, produzem realidades que podem ser chamadas de *mundos*, mundos estes que são produzidos, como, por exemplo, o mundo moderno, o mundo material, o mundo do laboratório sobre os quais Latour (1994; 2012) tem interesse. Para a ANT, não há um mundo universal, mas mundos distintos, realidades produzidas nas práticas de interações entre entes humanos e não humanos (*ibid.*). Isabelle Stengers, também filósofa da ciência, é outra autora que dialoga com essa noção de multiplicidade de mundos, aos quais denomina em vários momentos *cosmos* ou *cosmologias*. De acordo com Stengers (2018, p. 447), “o cosmos (...) designa o desconhecido que constitui [os] mundos múltiplos, divergentes”. Para a autora, a diferença entre os mundos deve tomar a atenção em lugar ao ideário de unidade entre eles (STENGERS, 2005a; 2005b; 2018). Ela considera que é justamente a diferença que propicia a produção de novas realidades a partir do encontro entre os diferentes (*ibid.*).

Já Annemarie Mol (2002, p. 2) desenvolve o conceito de *política ontológica*, que dialoga de forma muito próxima com a ANT e a ideia dos múltiplos mundos exposta por Stengers. Nesse conceito, a ontologia se relaciona com o que pertence ao real, e a política, por sua vez, com “o processo de modulação que transita pelo caráter aberto e contestado” do real. Assim, Mol (*ibid.*, p. 3) considera que a realidade é produzida e “localizada histórica, cultural e materialmente” sendo, portanto, *múltipla*. A autora utiliza o termo *ontologias* no plural para se referir às diferentes realidades. *Ontologias, mundos, cosmos, cosmologias, realidades, redes* (termo que será descrito na sequência do presente capítulo) são formas distintas de nomear o processo de produção do real, que se dá a partir das práticas, nas suas dimensões históricas, culturais e materiais específicas. Portanto, cabe indicar que é essa correlação entre os termos o que os fazem emergir de forma fluida na presente tese, transitando entre as formas como são expressos nas diferentes abordagens teóricas. Ainda assim, vale ressaltar que todos eles são utilizados em referência a essa multiplicidade de modos de produção e de expressão do real.

No que diz respeito ao tangenciamento ou encontro entre as distintas realidades/cosmos/mundos, Stengers (2005a; 2018) apresenta a *proposta cosmopolítica* que leva em consideração as tensões e as diplomacias necessárias nessa aproximação. A autora observa que, apesar de possibilitar o entrelaçar, o encontro entre os mundos nunca poderá fazer com que estes se englobem completamente. Para Oliveira (2015), na ação cosmopolítica o que se tem é a “inter-ação” entre a multiplicidade de sujeitos humanos e não humanos viventes em seus respectivos mundos.

A proposta cosmopolítica de Stengers (2005a; 2018) enfatiza a importância de um personagem conceitual proposto por Deleuze (2008, p. 53), o *idiota*. O idiota que é aquele que resiste ao modo consensual apresentado, que coloca outras prioridades, aquele que produz interstícios, que propõe um desacelerar, questionando, assim, a universalidade científica que se coloca como válida para todos. A ideia é desacelerar a construção de um mundo comum, criando um espaço de hesitação que é considerado positivo – ou quanto menos necessário – pela autora. Bom, pois respeita o outro sem ignorar suas diferenças e, desse modo, permite suas expressões, ao invés de suprimi-las com a falsa criação de um mundo comum e supostamente igual para todos. No que compete a presente tese, tal espaço de hesitação, e desaceleração, se faz oportuno nos diferentes momentos em que os cosmos Xakriabá e acadêmicos inter-agem.

Para Stengers (*ibid.*), diferente da concepção universal que Kant (KANT; JAKI, 1981, p. 152-160) propõe ao tratar do “cosmopolitismo”, tal termo para ela se refere ao

desconhecido constituído por múltiplos mundos distintos e às relações que estes poderiam estabelecer entre si. A relação da política com o cosmos vem no sentido de proporcionar centralidades diante da amplitude de entes que lhe faz mundo. E a presença do cosmos na política tira da política a exclusividade de relações humanas (FARIA, 2014). A interação entre os cosmos numa relação política, ou seja, cosmopolítica, tende a possibilitar construções na direção de uma possível paz, em que se encontra um ponto de convergência momentâneo entre os diferentes (STENGERS, 2005a).

Latour e Stengers são referenciais importantes na presente tese e voltarão à cena sempre que a narrativa requisitar e proporcionar. Outros referenciais também deverão emergir no fluir do texto como a brevemente citada Annemarie Mol, entre outros, a exemplo, de Roy Wagner, Eduardo Viveiros de Castro, Márcio Goldman, Laura Rival, Michel Pollan e Fábio Freitas. Sobre a escolha de *escrita*, é válido alertar ao leitor que o estilo de *narrativa* adotado utilizará com alguma frequência da recursividade (MORAES, 2003). Essa estratégia, muitas vezes estranha ao mundo das ciências “duras” como as ciências agrárias, de onde me formei, propicia ao relato escapar da linearidade e da simplificação e o aproxima das suas complexidades. Tal escolha se deve à tentativa de vincular ao máximo possível o texto com as multiplicidades de ações, tempos e espaços que a *etnografia*, proposta conceitual ou lógica de investigação escolhida, propõe. Essa lógica de investigação, que será retomada no decorrer deste capítulo, é adotada por muitos trabalhos que tomam a ANT como referencial. Nela, os trabalhos de campo nas suas práticas e tempos indicam o caminho, que muitas vezes é recursivo, em especial, quando se tratam das cosmologias de vários povos indígenas.

Isso pode ser observado ao se analisar, por exemplo, o modo de escrita de outros referenciais importantes para esta tese, que são os trabalhos de conclusão de curso produzidos por professores indígenas nos cursos de formação específica, como o FIEI FaE/UFMG. São produções bibliográficas feitas pelos indígenas, que, em grande parte, tratam das realidades vivenciadas por eles nos seus territórios. Realidades estas relacionadas com conhecimentos sobre os ambientes, as sociabilidades, as histórias, as culturas e as lutas políticas dos indígenas contemporâneos no Brasil. Muitos desses trabalhos, dada sua importância para as comunidades indígenas, têm sido utilizados como materiais de apoio às práticas didáticas e pedagógicas das escolas indígenas. Para os mundos não indígenas, estes se configuram como importante fonte bibliográfica em que os próprios indígenas falam sobre suas cosmologias ao modo como lhes soa condizente.

Apesar do enquadramento e constrações a que estes trabalhos estão submetidos no contexto acadêmico.

Feita essa referência aos indígenas, vale, neste tópico introdutório do primeiro capítulo, apontar como a educação indígena se tornou lócus de emergência desta tese. Finalizado o mestrado que me conduziu, a partir da Extensão Rural, ao interesse em aprofundar nos conhecimentos da área da Educação, procurei a Faculdade de Educação da UFMG e fui – por alegre façanha do “destino” – apresentada à equipe que trabalha com a área de Ciências da Vida e da Natureza nos cursos de Licenciatura em Educação do Campo (Lecampo) e FIEI. Em meio às duas experiências, às quais sou muito grata, fui tomada pela Educação Indígena, pela dimensão política da luta desses povos e observei que ali emergiam, assim como na Extensão Rural, práticas em que a produção de conhecimentos se dava em relações *intra* e *interespecíficas*. As dimensões sensíveis das observações, que, naquele momento, ocorriam sem qualquer pretensão de pesquisa, indicavam-me que os não humanos, nas diferentes ações de “natureza” que os estudantes indígenas traziam para dentro da sala de aula, pareciam ser relevantes e causar menores estranhamentos nas suas práticas de educação.

Desse modo, havia indícios de que levar a sério os não humanos nas práticas de educação indígena não seria sem propósito. Parecia muito interessante a oportunidade de aprender com eles a enxergar práticas e efeitos das produções e das circulações de conhecimentos que ocorrem nas interações com não humanos. Carvalho, Mhule (2006); Borges (2014); Dall’agnol (2016), Comunello (2017), por exemplo, desenvolveram reflexões sobre a importância dos não humanos em práticas de educação ambiental. Para Carvalho, Mhule (2016), a possibilidade de levar a sério os não humanos nos processos educativos favorece a movimentos para além das restrições, frequentemente impostas pelas práticas escolares a uma formação livre e atenta ao meio que nos rodeia, nas suas diferentes racionalidades e formas de existência. Essa seria uma oportunidade de mover-se para “fora das caixas” que enrijecem muitas das práticas educacionais (*ibid.*). Diferente dos autores acima, que trabalharam, em especial, com práticas de educação ambiental, eu estava diante de outro tipo de prática, da educação indígena, mas que também indicava semelhante potencial de contribuições para reflexões para “fora da caixa”, retomando Carvalho, Mhule (2016).

Neste momento, é válido diferenciar *educação indígena* de *educação escolar indígena*. Para isso, Clarice Cohn (2005, p. 487) oferece importantes contribuições. A autora reforça que a educação indígena perpassa relações, tempos, espaços e não se

restringe à escola, instituição exógena trazida pelos europeus. Já a educação escolar indígena, por maiores que sejam os esforços travados por muitas lutas políticas importantes, carrega os desafios impostos por uma história imersa em pressupostos engessados, como, por exemplo, “infância, cultura, conhecimento, aprendizado, disciplina” etc. Por outro lado, a educação indígena não precisa se restringir a essas amarras e pode se dar de formas tão variadas quanto variados são os mundos indígenas. Levando em conta essa diferenciação, vale dizer que a presente tese dialoga, em especial, com os enredos da educação indígena Xakriabá e pouco com a educação escolar indígena desenvolvida naquele território. Essa escolha não tem qualquer relação com suas potencialidades: ambas são valiosas. Passa, contudo, pela continuidade dos caminhos de minha formação com foco nos processos de produção e de circulação de conhecimentos que ocorrem para além dos ambientes escolares formais. A expectativa, assim, é poder contribuir com a área da educação em sentido amplo, por onde a Extensão Rural também pode transitar.

Traçadas tais escolhas e encaminhamentos “do destino”, era hora de me encontrar com a prática da etnografia. Antes, porém, de mergulhar nos trabalhos de campo propriamente, eu começava a perceber e a concluir que precisaria me preparar para uma primeira cosmopolítica, dada pelo encontro entre vários mundos que diferiam nas suas realidades, ações, falas, ciências. Entender esse processo implicava em estar igualmente atenta às práticas de cada um – o mundo da agronomia, da educação, da antropologia e dos Xakriabá – e aprender a transitar entre eles. Com o desenrolar do meu envolvimento com a pesquisa, pude perceber que campos, culturas e ciências não são a mesma coisa para esses diferentes mundos. Em cada uma dessas realidades/cosmologias as práticas e relações que as estabilizam como tal são diferentes, assim como igualmente legítimas e possíveis. Façamos uma imersão nessas questões.

1.1 Entre Campos e Culturas: o encontro de linguagens agrônômicas e antropológicas

1.1.1 Sobre campos: “nem sempre o que parece é”

Quando me deparei com a palavra *campo* dita no ambiente da educação eu demorei um pouco a perceber que não se tratava do mesmo *campo* que eu estava acostumada a ouvir na agronomia. Nas faculdades de ciências agrárias, campo está frequentemente associado à ideia de *rural*. Campo como *área do conhecimento*, apesar de, possivelmente, não estar relacionado com as memórias mais acessíveis de uma agrônoma, é reconhecido com facilidade. Para muitos dos meus colegas da Faculdade de Educação, por

sua vez, o campo fazia outras coisas: não estava, necessariamente, nas áreas rurais, nem relacionado diretamente com alguma área acadêmica. Esse campo, muitas vezes, é entendido como o *locus* onde ocorrem trabalhos inspirados na etnografia. Mas o que o encontro com tais diferentes *campos* me dizia? Como depois me ensinaram os Xakriabá, dizia que “*nem tudo o que parece é*”.

Junto de cada um desses campos emergiam mundos diferentes. Não eram apenas formas distintas de uso da palavra campo ou de representações do termo, mas de ações diferentes, práticas diferentes, realidades diferentes. Entender cada um desses campos não deveria passar pela busca de uma “essência-campo” que servisse a qualquer uma dessas práticas, mas por observar, em cada uma daquelas realidades, o que o campo fazia, que ações e interações movimentava. Como sugere a ANT, essas observações poderiam me responder o que seria campo em cada realidade, de acordo com o que faz naquele mundo. Assim, o campo deveria ser definido por sua *performance*.

Vale explicitar qual é a compreensão de performance utilizada na presente tese. Performance é uma terminologia que Bruno Latour trouxe dos estudos da semiótica – inspirados em Greimas – para se referir às ações e às produções desempenhadas por um ente (RICOEUR, COLLINS, PERRON, 1989; LENOIR, 1994). Na proposta de Latour (1996) e da ANT, as ações é que definem o agente – seja ele humano ou não humano – nos seus movimentos de circulação, associação e relações. Para o autor, tal definição se dá nas ações e re-ações exercidas diante das condições submetidas (LATOURE, 2000). Assim, compreender um ente não deve passar pela busca de uma essência, mas pela compreensão do que ele faz. Esse *o que faz* se constitui na sua performance (*ibid.*; LATOUR, 2012). Baseado na performance, um ente *não é*, ele *faz*. Assim, também o *campo* não deve ser considerado como algo que *é*, mas pelo que *faz*.

Ao analisar um ente pela sua performance, existe, para tal definição, a necessidade de que a ação esteja sob um estado de estabilização, de resistência, que mantém os laços com outros entes, da qual trata a ANT, formando uma plataforma ontológica que Latour e a ANT chamam de *rede*. A rede, sobre a qual trata a ANT, constitui-se de um emaranhado de relações e de associações (LAW, 1992; LATOUR, 1996; LATOUR, 2000; LATOUR, 2012). Como consideram Oliveira e Porto (2016, p. 63-64), o conceito de rede da ANT “remete ao fluxo das associações, ao espaço-tempo onde as ações se estabelecem”. Essa rede não se refere a um espaço real, mas ao locus das associações em que relações micro, macro, locais e globais podem acontecer de forma fluida, sem fronteiras definidas (LATOURE, 1996).

Assim, um ente, ou ator, que desenvolve uma performance (ação) numa dada rede poderá ser definido enquanto suas relações estiverem estabilizadas, formando o híbrido chamado na ANT por ator-rede (*ibid.*; LAW, 1992). Esse híbrido pode se apresentar individualmente ou em coletivo. Por exemplo, o *milho-crioulo-Xakriabá* pode ser considerado um ator-rede individual, se considerado apenas milho ou coletivo, quando analisado como resultado da associação entre uma determinada variedade de milho com agricultores Xakriabá, com o semiárido, com o documento assinado por Donald Trump em que os EUA se recusam a reduzir a emissão de gás carbônico, com o solo no território Xakriabá, etc. Mas a sua definição na descrição estará sempre associada a alguma ação (performance) estabilizada, momentaneamente, naquela rede-realidade. Importa menos se o milho-crioulo-Xakriabá age como um ente individual ou coletivo, de ações locais ou globais. Importa mais o que ele faz para ser considerado milho-crioulo-Xakriabá naquela plataforma ontológica chamada rede. Do mesmo modo, o *campo* deverá ser definido por aquilo que ele faz, por suas ações, performances, pelas associações que estabelece, pela forma estável como se comporta em determinada rede, ou, por assim dizer, como se comporta naquela realidade.

Com o tempo, Latour (1996) observou que a palavra ator servia pouco à ANT, pois, muitas vezes, movimentava um sentido restrito ao indivíduo humano. Na busca por superar essa restrição, o autor propôs o uso do termo *actante*, que, assim como o de performance, tem sua origem na semiótica. No que considera Latour (*ibid.*, p. 7), actante, para a ANT, “pode ser, literalmente, qualquer coisa desde que seja garantido que este seja fonte de uma ação”. Para Oliveira e Porto (2016, p. 63), por sua vez, “o actante torna-se actante porque ele adquire forma, significado e deixa rastros dentro de uma determinada rede”. Lima et al. (2018, p. 336) indicam que os actantes “não existem como entidades objetivas, mas se definem e se estabilizam pelas relações com os demais actantes e pelas respostas que provocam em suas interações, o que chamamos de performances”. Lima e colaboradores resumem de forma objetiva um exemplo de Latour que ilustra bem as noções de actante, performance e rede utilizados pela ANT:

Latour [1999] narra, por exemplo, como o fermento (um **actante**) pode passar a existir a partir da associação de Pasteur (outro **actante**) com o ácido láctico (outro **actante**). O fermento não existia antes desses dois actantes se associarem. Somente por intermédio da relação estabelecida por Pasteur com o ácido láctico, o fermento passou a apresentar diferentes respostas em testes de laboratório (suas **performances**). Pasteur nunca teve acesso ao fermento em si; mas às suas **performances**. Sem as **performances**, nada haveria para definir o fermento. Além disso, conforme as relações e as performances do fermento mudam, ele próprio

muda. Ao final, fermento é o rótulo usado para designar o conjunto de **performances** e **actantes** que estão associados em uma única rede. Uma vez que a essência (objetiva e autônoma) do fermento é negada em favor da sua rede de associações e *performances*, a qual é sempre mutável e contingente, o conceito de verdade é diluído. (*ibid.*, p. 336, grifos do original)

Para a ANT, a mudança de performance de um actante, que passa de uma coisa a outra, ocorre num movimento denominado *translação*. A partir desse movimento, novas performances se fazem rastreáveis (LAW, 1992; LATOUR, 2000; LATOUR, 2012). Para Law (1992), o movimento de translação implica na transformação dos actantes, podendo, inclusive, produzir novas relações de equivalência entre eles. Tal movimento influencia na organização, na mobilização, na justaposição e na união entre os elementos que constituem o actante a partir de novas performances, relações e associações (*ibid.*). Oliveira e Porto (2016, p. 66) consideram que:

[...] translação é um processo que envolve, simultaneamente, desvios de rota na circulação de ações (transporte) e articulações nas quais cada elemento expressa os interesses dos demais elementos em sua própria linguagem. Portanto, toda translação envolve actantes.

Rodrigues e Silva et al. (2016, p. 51) consideram que “por meio das translações, os actantes se associam, formam alianças, e, com isso, ocorrem transformações mútuas”. Para Law (1992), no movimento de translação, resistências são superadas, mas não sem dificuldades. Assim, o movimento de translação de uma coisa para outra é político, uma vez que as relações e as associações são negociadas até que uma nova estabilização seja possível. É só a partir de tal estabilização – resistência – que a definição momentânea do actante poderá ser descrita. Nesse sentido, o actante *campo*, analisado nesta seção, pode alternar, num movimento de translação, entre diferentes performances que em estabilização momentânea podem possibilitar sua definição em cada uma das práticas, seja na realidade da agronomia, da educação, da etnografia etc.

Quando Law (1992) enfatiza que a superação das resistências, necessária ao movimento de translação entre performances não ocorre, necessariamente, sem dificuldades, a proposição cosmopolítica de Stengers encontra *locus* para reemergir no texto. Mais especificamente, ganha relevância na discussão a figura do *diplomata* que a autora apresenta. Para Stengers (2000; 2005b), o diplomata é aquele que busca pelo consenso diante da tensão que perpassa o encontro entre mundos. Nesse sentido, o diplomata aceita a responsabilidade de lidar com os conflitos e identificar, dentre eles, pontos de consenso que possibilitem a paz momentânea (PINHEIRO DIAS et al., 2016).

A diplomacia traz à tona a postura de que “não estamos sozinhos no mundo”, e o resultado de qualquer questão, dada no encontro entre as fronteiras fluidas que diferenciam os mundos/realidades/cosmos, provém de algo prático, que nunca é universal para todos (STENGERS, 2005b, p. 192). É diante da *não universalidade* que os diplomatas se fazem importantes, pois são eles que explicitam o que importa para cada cosmos/realidade. Nesse sentido, Stengers (*ibid.*, p. 193) cita que “de fato, as fronteiras estão envolvidas e não há uma maneira neutra e extraterritorial de definir o que importa na situação. Implica, para cada parte envolvida, diferentes riscos e diferentes desafios”. Ao levar a sério os riscos, o diplomata precisa se concentrar naqueles que representa para, assim, agir nas negociações de modo a não ser depois chamado de traidor.

Para a autora, a inteligência diplomática implica, entre outros, perceber que é necessário abandonar pretensões de se chegar a uma formulação definitiva e totalizante (SUTTER, 2004). Para argumentar sobre o caráter momentâneo do consenso, que não implica na unidade ou mesmo em qualquer universalidade – dado que o resultado da prática é local –, Stengers (2005b) utiliza o exemplo dado por Deleuze sobre a interação vespa e orquídea. Ela cita que da “união não natural da vespa e da orquídea, não obtemos nenhuma unidade de orquídea-vespa. As vespas e as orquídeas dão cada uma outros significados à relação que foi produzida entre elas” (*ibid.*, p. 194). Ou seja, a paz entre elas não as faz uma mesma coisa, mas produz, diante do encontro – um evento cosmopolítico –, um resultado momentaneamente satisfatório.

Retomando a questão do encontro entre diferentes práticas/mundos com os quais eu me deparava antes mesmo de iniciar os trabalhos na Terra Indígena Xakriabá (TIX), pude perceber – após elaborar a experiência auxiliada pela substância teórica aqui esboçada – que lidar com as diferentes performances de campo exigia uma habilidade diplomática que com o tempo eu perceberia ser fundamental na condução etnográfica que eu havia escolhido. A partir da ação diplomática seria possível tratar com respeito as diferenças – como alerta Stengers – da forma mais simétrica possível – como sugere Latour. Assim, seria importante aprender a lidar com as distintas realidades nas suas diferentes ações. Não me cabia buscar uma essência-campo, uma paz universal ou mesmo uma unificação entre as diferentes práticas que se me apresentavam. Eu precisava, a partir dali, me abrir para o novo, para as diferenças, para as multiplicidades, sem, com isso, julgar – como um árbitro – qual delas estaria mais próxima da verdade-campo. Ou seja, não adiantava buscar compreender, por exemplo, o campo da etnografia pelo campo da agronomia, com o qual eu estava mais habituada. Era necessário compreender o que fazia

cada campo em cada realidade e perceber que ambos são igualmente possíveis, mesmo que possam parecer desconexos ou até que similitudes pudessem ser observadas.

Esse é um exemplo sutil, mas importante para o exercício que passaria a ser frequente, assim como, constantemente, desafiante ao adentrar o mundo Xakriabá. Eu precisava buscar me libertar do vício de encontrar, no que se me apresentava de novo, uma explicação válida dentro do meu próprio mundo. Para isso, não seria necessário anular meus modos de conhecer, mas compreender que eu lidava com o encontro entre mundos, não com a busca por uma unidade indissolúvel entre eles. Seria preciso romper com a ideia dos etnoconhecimentos como versões locais do conhecimento válido (o acadêmico-científico).¹² Era preciso compreender que “o diferente” não deveria ser visto como uma versão dos conhecimentos com os quais eu estava habituada a lidar. Cada prática deveria ser entendida na sua própria expressão histórica, cultural e material. Apesar desse reconhecimento, as vivências em campo etnográfico me colocariam ainda inúmeros desafios que retornariam a me desafiar.

Como brevemente citado acima, as mudanças fluidas de performances indicam, como dizem os Xakriabá, que “nem sempre o que parece é”. Deve-se ter um olhar atento ao que aquele ator-rede, actante, faz para assim ser possível compreendê-lo. O que *parece* muitas vezes traz consigo vícios de essência, e sair deste caminho exige determinação e atenção. A confusão com as performances de campo já apontavam para a necessidade de observações mais cuidadosas de minha parte, que favorecessem uma compreensão pela prática. Mas nas interações com os Xakriabá esses meandros proliferaram. Durante conversa com Zezinha, uma estudante do FIEI quando eu participava como monitora no intermódulo,¹³ eu observava, novamente, que palavras iguais poderiam significar coisas diferentes. Nessa conversa, ela falava sobre o problema de “*morróida*” que poderia acontecer ao sentar sobre o banco quente da moto. Eu achava que ela falava de problemas de hemorroida, mas só depois de um mais tempo de conversa percebi que ela se referia a problemas mais gerais no aparelho reprodutor feminino. Ao apresentar para ela minha confusão em entender o que ela me dizia, ela respondeu: “às vezes as coisas que a gente fala parecem a mesma coisa, mas os significados são diferentes. Aí a gente vê que nem sempre o que parece é.” (Zezinha, Barreiro Preto, 04/12/2015). Zezinha me ajudava a refletir sobre a necessidade de ouvir com mais atenção para a prática. Mas, como citado

¹² Para mais reflexões nesse sentido, ver Andrade, Rodrigues e Silva, Coutinho (2014).

¹³ O FIEI FaE/UFMG tem organização modular, sendo o tempo de atividades desenvolvidas em Belo Horizonte na UFMG chamado de *módulo* e nas Terras Indígenas de *intermódulo*.

anteriormente, eu viria a esbarrar muitas vezes ainda nesse tipo de “confusão”, no encontro de mundos, que me exigiria desestabilizar minhas próprias categorias¹⁴ para, de fato, entender o que meus parceiros diziam.

Outro momento que fez emergir diferentes performances e práticas, dada no encontro entre diferentes mundos-realidades, aconteceu durante uma oportunidade que tive de ir com alguns parceiros Xakriabá à cidade de Manga. Cidade esta que fica a aproximadamente 38 km de distância da aldeia Imbaúba onde eu estava na Terra Indígena Xakriabá e a 701 km de Belo Horizonte. Manga fica às margens do rio São Francisco e, como é comum nessa região, o calor estava intenso naquele primeiro de novembro de 2016. Fomos almoçar em um restaurante à beira do rio e lá ficamos maravilhados com a dimensão do Velho Chico e com o vento úmido e agradável que dele soprava. Binha, irmã da minha parceira Duci, nunca tinha visto o rio daquele local. Foi interessante quando conversávamos sobre onde estava a Bahia. A divisa de Minas Gerais com a Bahia não estava longe e era “dividida pelo rio Carindé, que deságua no São Francisco”, me contou Duci (Manga, 01/11/2016).

Ao falar sobre a direção da Bahia, eu disse que ficava para cima e todos discordaram, dizendo que não, que ficava para baixo. Eu fiquei intrigada com aquilo, achei no momento que eles estivessem se referindo ao mapa descolonizador das Américas,¹⁵ mas, depois, pensei que eles não deveriam ter visto esse mapa, que eles falavam de outra coisa. Então eu quis entender melhor *como assim pra baixo*, porque a Bahia fica para cima no mapa. E eles explicaram que a Bahia fica pra baixo no sentido que o rio corre. Só aí compreendi que eu falava do senso de direção do mapa convencional do Brasil – e na minha mente – enquanto que eles olhavam para o que o local os dizia, que era pra baixo no fluxo do rio. Eles me apresentavam outra realidade, vinculada ao sensível, que indicava que a Bahia estava no sentido da foz, e não da cabeceira. Eles se relacionavam com uma prática em que Minas estava para cima e a Bahia para baixo. Já eu movimentava prática diferente, mas igualmente possível, que, de maneira oposta, compreendia que a Bahia estava acima e Minas abaixo.

¹⁴ Stengers (2005a) considera que o encontro entre mundos não é pacífico. Ele gera desestabilizações e conflitos.

¹⁵ Iconografia produzida em 1935 pelo artista uruguaio Joaquín Torres García, denominada *El norte es el Sur* (A imagem pode ser visualizada em Costa [2011, p. 193]. Disponível em: <<https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/134669/ISSN2317-1707-2011-01-01-193-197.pdf?sequence=1>>).

Esse, à primeira vista, modesto exemplo etnográfico ilustra complexidades existentes nos encontros entre mundos diferentes, em que, de fato, “nem sempre o que parece é”. Cabe refletir que o meu mundo não poderia ser exatamente igual ao dos meus parceiros que me alertaram para o sentido do rio, nem o deles poderia ser idêntico ao meu. Por outro lado, nossos mundos são igualmente “reais” e definidos pelas práticas que nos produzem. Stengers (2005b, p. 193) considera que diante do encontro “não se pode compreender completamente o outro”.¹⁶ Podemos compreender parcialmente as associações que justificam determinada forma de conhecer, mas seria impossível rastrear todas as relações e interações humanas e não humanas que, por exemplo, meus parceiros Xakriabá movimentaram para tal descrição. A proliferação dessas associações faria inviável a expectativa de atingir um fim que a definisse e estabilizasse para todo o sempre. A interação proposta pelo nosso encontro, por exemplo, permitiu novas relações, interações, ressignificações, como no modelo da interação orquídea e abelha citado pela autora, em que cada uma das partes dá significado diferente para a associação (STENGERS, 2005b). Cada um de nós produziu significados diferentes para a associação rio-Xakriabás-pesquisadora. De forma semelhante, as associações e as translações de performances pesquisadora-campo-agronomia, pesquisadora-campo-etnografia, pesquisadora-campo-agronomia-etnografia, etc. produzem significados diversos e não reduzíveis uns aos outros.

1.1.2 Sobre campos: o campo etnográfico

Retomando a questão sobre as performances de *campo*, a que mais passou a me interessar, nesse momento, era aquela utilizada na prática etnográfica. Eu identificava que a melhor forma de compreender os conhecimentos produzidos e circulados pelos Xakriabá nas suas práticas de alimentação – que passam pela produção, pela cozinha, pela memória, pelo território, pelo supermercado etc. – era estando com eles. O campo etnográfico para mim admitiu a prática de “estar junto”.

Sobre a ação etnográfica, Geertz (2008 [1976], p. 14) alerta para a necessidade de este modo de investigação – aqui, centrado no trabalho de campo – ultrapassar o caráter observação, reconhecendo ao próprio etnógrafo um papel culturalmente enquadrado que precisa ir além de ser apenas um “interessado temporário”. Em um outro momento, Clifford (2002 [1994]), que também analisa e discute os caminhos da prática etnográfica, considera que a observação participante é uma estratégia importante para a etnografia.

¹⁶ Original em inglês.

Sobre a relação entre antropologia e etnografia, Rocha (2006, p. 99) argumenta que nem sempre estas duas práticas estiveram tão imbricadas como hoje. Foi a partir do século XX que elas se uniram e, assim, o(a) antropólogo(a) passou a ter “no trabalho de campo um método de pesquisa, a “etnografia”, sendo a legitimidade desta conquistada por meio da observação-participante”. Durante esse movimento histórico, a etnografia passou a ser considerada “sinônimo de trabalho de campo” embora realizem coisas distintas. Rocha (*ibid.*) ainda considera que, mesmo com vários documentos já produzidos sobre o fazer etnográfico, há uma unanimidade entre os(as) antropólogos(as) em dizer que não existem “receitas para se fazer trabalho de campo”, o que não significa dizer que não existe um rigor metodológico e analítico na etnografia.

Já Goldman (2003, p. 458) nos alerta sobre o fato que a observação participante na etnografia “significa muito mais a possibilidade de captar as ações e os discursos em ato do que uma improvável metamorfose em nativo”. Feita essa ressalva, é possível apontar para outra dimensão importante da prática do *campo etnográfico* aqui assumida: “se permitir ser afetado”. Nesse sentido, além do fator observação, a *participação* que afeta o(a) etnógrafo(a) deve ser realmente levada a sério (GOLDMAN, 2003). Essa concepção de afecção vem de Jeanne Favret-Saada, referida por Goldman (2003, p. 450) quando reafirma que “ser afetado implica permitir que o corpo viva as identificações e os estranhamentos no encontro tátil, sensível, entre os mundos do nativo-Outro-gente e do antropólogo-etnógrafo-pesquisador-gente.

Dito dessa forma, justifica-se porque a etnografia me tocou como método e porque, mesmo sem uma formação extensiva que me habilitasse, resolvi me aventurar nessa nova performance de *campo*. Uma experiência que eu tinha certeza que mudaria meu mundo, me proporcionaria observar, sentir e vivenciar a emergência de muitas *realidades colaterais*.¹⁷ Agora, gostaria de passar ao relato de como aconteceu minha entrada em campo; apresentar alguns dos meus importantes parceiros de pesquisa; e citar determinadas experiências de afecção que vivi.

¹⁷ O termo realidade colateral, proposto por John Law (2011), descreve realidades que são produzidas, quase sempre, de forma não intencional. Essas novas realidades modificam a cena política da ação. Podem ser desagradáveis, assim como inesperadas. Existe uma relação entre esse termo e a proposta de Ontologia Política de Annemarie Mol (2002).

Entrada em campo

A minha entrada em campo se iniciou antes do início do doutorado na monitoria da licenciatura FIEI na FaE/UFMG. Isso porque essa foi a minha porta de entrada na questão indígena e também na pesquisa e relação com o povo Xakriabá. Como monitora, tive a oportunidade de conhecer as lutas políticas dos povos indígenas; identificar nessas lutas uma forte relação com a terra de uma forma bastante profunda, simbólica e memorial, para além dos aspectos físicos da produção agrícola; pude conhecer fantásticos jovens indígenas que mostram, a partir de uma forte presença coletiva, que os indígenas de hoje podem ser o que quiser que continuarão sendo indígenas; e conheci também muitas lideranças inspiradoras, tanto nos momentos de seminários temáticos¹⁸ quanto nas presenças pontuais desses líderes nas reuniões de colegiado.¹⁹ Certamente, essa foi uma das experiências mais marcantes na minha trajetória acadêmica e de vida. Isso sem falar nos espaços de aula, tanto no campus da UFMG como nas terras indígenas,²⁰ em que pude aprofundar, com a equipe de professores e com os(as) licenciandos(as) indígenas, nas questões que tocam a luta por uma educação indígena diferenciada.

E foi nesse convívio intenso que, já iniciado o meu projeto de doutorado, pude conversar com lideranças Xakriabá sobre minha proposta, identificar, a partir do retorno deles, pontos de atenção e iniciar a costura na relação mais profunda com esse povo que me afetaria profundamente. O contato inicial com o cacique geral do povo Xakriabá, Sr. Domingos Oliveira, aconteceu durante viagem à Terra Indígena Xakriabá para atividade do FIEI. Foi uma oportunidade extremamente relevante para eu identificar a abertura do representante do povo Xakriabá ao trabalho que eu estava disposta a fazer. E foi nesse lugar FIEI que eu acessei meus primeiros parceiros que me receberiam em campo. Na verdade, trata-se de parceiras. Mulheres que, com a força de gigantes, “dão conta de muitas coisas”,

¹⁸ Os seminários temáticos são atividades curriculares do curso FIEI da FaE/UFMG nas quais as lideranças e os mais idosos são convidados a falar sobre algum tema pré-definido de interesse a causa indígena. Esse é um espaço de formação muito importante tanto para os(as) licenciandos(as) quanto para toda a equipe envolvida no curso e outros interessados no assunto. Frequentemente, juntam-se a esses sábios os pesquisadores não indígenas que se dedicam ao estudo do tema discutido naquele módulo/semestre.

¹⁹ O curso FIEI da FaE/UFMG tem no colegiado a presença de lideranças indígenas de várias etnias diferentes. Junto da equipe de professores do curso e de representantes dos estudantes, esse colegiado discute questões importantes para a licenciatura e para os indígenas e tomam nesse coletivo as devidas providências e encaminhamentos.

²⁰ O tempo na UFMG é chamado módulo e nas terras indígenas intermódulo.

como uma vez me disse Isaura (Barreiro Preto, 04/12/2015). Dão conta do cuidado com a família, da dedicação à profissão professora, da formação docente e muito mais. São *mulheres Bombril* – como algumas vezes eu as ouvi dizer –, isto é, “com mil e uma utilidades”. Dentre elas – com grande risco de ser indelicada por esquecer alguém –, estão Isaura, Zezinha, Mari, Luciana, entre tantas outras. Vale dizer que os nomes referidos nesta tese foram autorizados pelos(as) parceiros(as).

Depois da entrada pelo FIEI, outras relações e alianças foram se construindo em campo com o encaminhamento dos trabalhos. Entre elas, houve uma família, em especial, que me recebeu vivamente como um membro. Essa afirmação poderia até parecer piegas se não representasse, com muita verdade, a relação criada. É fato que eu não me considero a única “sortuda” a ser recebida com tamanha disponibilidade. Aí seria muita pretensão. Mas eu me considero uma entre as várias *entidades* sortudas por ter sido recebida como parente pelos Xakriabá. Dona Mera (Imbaúba, 16/10/2016) foi a parceira que explicitou de forma mais clara esse reconhecimento ao falar sobre a relação próxima que acaba tendo com quem vai para lá, e demonstrou me sentir como filha ao dizer “que aqui eu sou sua mãe, Bioi é seu pai e Duci sua irmã”. Dona Mera é alguém que me afetou muito.

Santos (2010, p. 179) considera que a socialidade Xakriabá está intimamente ligada ao “parentesco extensivo, as relações permeadas pelo trabalho na roça e pela comensalidade”. E o autor prossegue: “pautada pela *mistura*, a socialidade Xakriabá enfatiza a incorporação de Outros mediante a produção de parentes.” A presente tese, entre outras questões, também lida com tais relações: roça, comensalidade, parentesco. E dona Mera foi, em vários momentos, expressão dessas três dimensões. É válido pensar, por outro lado, que há nos parentescos uma proximidade maior ou menor dependendo do parente, mas, ainda assim, ser parente é algo forte. No Capítulo 5, tratamos mais intensivamente dessa questão do parentesco, neste caso, de uma relação certamente muito mais forte entre os Xakriabá com seu parente-milho.

Dada a fala breve sobre dona Mera, gostaria antes de apresentá-la com mais detalhes, iniciar apresentando Duci, sua filha. Duci foi meu primeiro contato com essa família em campo. A minha chegada à sua casa foi um daqueles “acazos” que, para os menos céticos, carrega boa porção de mistério. Eu havia recebido da minha coorientadora a recomendação do nome de Duci como parceira para um possível pouso na região da aldeia Imbaúba. Contudo, eu não a conhecia e, sem contatos telefônicos ou pela internet no território, não pude localizar seu endereço. Nesse dia, uma parceira do FIEI me levaria para visitar uma pessoa naquela região, porém, essa pessoa não estava em casa. Ainda assim,

alguém da porta da casa vizinha chamou: “vamos entrar!”. Era Luiz, marido de Duci, depois eu viria saber. E foi Duci quem nos recepcionou após a porta. Conversamos bastante e só depois de bom tempo de conversa fui saber que ela era o contato recomendado. Isso pode parecer algo fácil de acontecer para alguém que não conhece a densidade populacional de indígenas no território Xakriabá, que é a maior do estado de Minas Gerais. Pelos dados do IBGE (2010), são 7.936 indígenas, contudo, informações locais e mais atualizadas apontam para um número de, aproximadamente, 12.000 indígenas vivendo na TI Xakriabá e na TI Rancharia (PINHEIRO e SILVA, 2013; SEE, 2011).

Voltando ao meu primeiro contato com Duci (Imbaúba, 04/04/2016), depois de eu a contar que havia ouvido seu nome e não sabia onde ela morava, que eu estava interessada em lhe pedir pouso, mas que havia ficado sem graça uma vez que ainda não nos conhecíamos, ela prontamente me disse: “que bom! Agora você já pode ficar, porque já me conhece.” Fiquei surpresa, alegre e aliviada ao mesmo tempo e aceitei ficar em sua casa. E foi assim que se iniciou nossa parceria-amizade. Com o passar dos nossos convívios eu fui me sentindo mais e mais tranquila. Mais e mais em família. Tranquila por estar entre eles.

O caminho de alianças que começou com Duci se estendeu para outros dois grandes parceiros dessa pesquisa: dona Mera e Sr. Bioi, pais de Duci. Dona Mera (Figura 4) é uma mulher muito especial, foram tantos conhecimentos compartilhados nas suas falas durante os vários momentos de convívio que tornava-se difícil de se fazer o registro. As únicas formas que eu utilizei para isso foram o caderno de campo, algumas fotografias e pequenos vídeos quando autorizada. A câmera rodava por várias mãos, como no caso da figura abaixo onde uma interação minha com dona Mera foi captada.



Figura 4 - Dona Mera e eu catando feijoa. Aldeia Imbaúba, julho de 2016. Foto: Meirinha Xakriabá.

As fotos, inclusive, tornaram-se uma estratégia de “retorno” para meus parceiros. Muitas delas foram impressas e entregues para eles. Em uma dessas ocasiões de entrega, dona Mera (Imbaúba, 07/07/2016) me disse que gostou de eu ter levado as fotos “porque muitas vezes esse povo vem, tira foto e depois a gente nunca mais vê”. Essa prática de levar fotos foi se ampliando com o tempo e se tornou uma forma interessante de coprodução desse trabalho. Alianças foram fortalecidas nessa relação com as fotos, que se tornaram um dos presentes que eu me acostumei a levar ao voltar a campo. Sobre as anotações que eu fazia nos cadernos, elas ocorriam, em geral, pela noite. Eu me adaptei muito bem a essa estratégia e utilizava o caderno como um diário mesmo, por intermédio do qual praticava a escrita criativa, sem filtros, com objetivo de esvaziar o copo das vivências daquele dia. E foram muitos e muitos relatos baseados nos conhecimentos de dona Mera. Mulher que, quando mais nova, foi cozinheira de festa. É benzedora, agricultora, mãe de 20 filhos, 13 vivos. Esposa, mãe, avó e bisavó. Mestre! Muitas das nossas conversas aconteciam na cozinha, enquanto ela cozinhava uma comida acalentadora para os que por ali passassem.

Outro grande parceiro dessa pesquisa foi Sr. Bioi (Figura 3), que é um grande agricultor, mestre da agricultura Xakriabá que me ensinou muito sobre a intimidade desse povo com essa prática, com o milho e os feijões, com a vida de quem aprende com/na a roça, com as plantas, com os animais e tem na família sua maior riqueza. A roça é, para ele, lugar de produção e de reprodução. Em um dos nossos convívios eu o perguntei: “o Sr. gosta de plantar, né Sr. Bioi?”. Ele respondeu afirmativamente com a cabeça e disse: “a gente vive é da roça, enquanto que a gente trabalha a gente come” (Sr. Bioi, Imbaúba, 09/11/2016). Luan (Imbaúba, 11/11/2016), seu neto, durante uma ocasião em que fomos juntos para a roça ajudar no plantio, disse que “tem gente que gosta tanto desse serviço que quando começa nem quer parar”. E eu comentei: “igual seu avô, né?”, e ele respondeu: “é.. Ele gosta muito de serviço de roça”.

Com o tempo eu fui percebendo que a interação de Sr. Bioi com essa atividade ia além da subsistência: era parte importante da prática que lhe constituía. Justificar essa questão com falas é algo difícil, pois Sr. Bioi é um homem de poucas palavras. Essa foi uma análise feita pelo meu corpo ao acompanhá-lo durante alguns dias de plantio. Durante aquelas práticas eu podia me sentir bem pela concentração que a atividade do plantio me causava e, ao olhar para Sr. Bioi, eu via muita entrega. Uma entrega que se mostrava também pelo período que ele passava na roça, mesmo quando o tempo não era propício. A satisfação que ele imprimia quando estava na roça, em especial, na companhia dos seus filhos durante o trabalho, transformou-se em informações anotadas nos meus cadernos. Um dos poucos momentos que ele expressou em fala essa relação veio a partir da palavra união:

Era bom o tempo dos ajuntamentos viu. Tinha uma interação maior. As mulheres cozinhava, às vezes até matava porco. Depois as crianças ia buscar o almoço. E deixava uma garrafinha de pinga. Não era pra chumbar não, só pra animar. Ali era bem divertido. De primeiro, os homens bebia e não brigava como os de hoje. Hoje um pouquinho que bebe quer brigar. Estão bem desunidos. (Sr. Bioi, Imbaúba, 11/11/2016)

Eu perguntei por que ele achava que tinha diminuído esse serviço de ajuntamento e Sr. Bioi (*ibid.*) respondeu: “por causa da menor união mesmo, é cada qual no seu”.

Participar era uma forma de entender com o corpo, como citei acima. Era me permitir ser afetada e ir além da observação pura e simples de um “interessado temporário”, citando novamente Geertz (2008 [1926], p. 14). E ser afetada passava por vivenciar várias identificações, como acontecia com dona Mera, mas era também viver estranhamentos.

Nesse sentido, um dos grandes estranhamentos que vivenciei foi em entender a minha própria performance. Por vezes, a ação técnica-agrônoma-extensionista queria agir, mas a educadora-etnógrafa precisava mostrar que não era esse o caso.

Houve um momento interessante em que a minha performance agrônoma tomou uma chacoalhada e viu que era necessário ir com calma. A calma de quem experimenta no método etnográfico a necessidade de tempo pra começar a compreender uma dada prática. Durante conversa com minha parceira Luciana sobre o que eu pensava com relação à pesquisa até aquele momento, falei que planejava conseguir, depois de filtrar as informações que eu obteria com os campos, preparar um material que servisse para a reflexão sobre a alimentação Xakriabá nos dias de hoje, sobre os impactos da entrada de produtos à base de milho e da mandioca de fora, ambos utilizados no dia a dia do povo. Nessa hora, Luciana (06/02/2016, aldeia Vargens) me falou: “se não for de fora, vai ser de onde? A gente não tá conseguindo colher muita coisa não.” Essa fala de Luciana foi cortante para meu mundo idealizado da boa alimentação ecossustentável, agroecológica, orgânica ou qualquer outro conceito que eu quisesse trazer. Isso porque, ao me deparar com a realidade do problema da forte estiagem que estava afetando a agricultura local, comecei me questionar: “Qual seria a solução para boa alimentação dentro do Território Indígena Xakriabá (TIX), considerando a crise do seu sistema agrícola? Eu conseguiria nas minhas acepções técnicas pensar em *uma* solução?” Diante dessa realidade, minha *performance agrônoma*, que não tinha uma resposta, precisava se render à *performance etnógrafa*, que tinha ainda longo caminho à frente na busca por encontrar, talvez, não soluções, mas, principalmente, novas perguntas.

Assim, eu aprendia que o campo etnográfico não tratava de uma linha reta que seguisse no sentido das respostas. Ele, provavelmente, movimentaria muito mais questões e estranhamentos. Entre esses estranhamentos, esteve um pós-campo onde vivenciei momento de muita ansiedade com a forma como eu estava sendo afetada pelo campo. No campo anterior a essa sensação eu havia passado por perigos e aflições que eu não havia me preparado para. De queda de moto a diarreia, passando pelo receio em desagradar meus parceiros por qualquer ignorância de conduta. Nesse momento, uma palavra foi fundamental para me reequilibrar novamente: *interstício*. Nessa palavra, que eu havia aprendido com Stengers (2005a), encontrei alento e fonte para análises produtivas do que eu estava vivendo. O interstício, para a autora, traz o sentido de pausa, do necessário *slow down*, importante na sua proposta cosmopolítica. Comecei a enxergar, naquele momento, que eu precisava de tempo para começar a compreender o que havia sido aquele marcante

campo. A partir desse fôlego eu começava a me questionar: “o que estava sendo esse desafio de entrar numa fronteira em que meu mundo se chocava com o deles?” Eu passava agora a entender que não havia como seguir ilesa a esse processo. Esse forte encontro cósmico estava realmente me afetando. Eu estava, finalmente, começando a viver o *campo etnográfico*.

Viver o campo etnográfico apresentaria muitas demandas diferentes, entre elas, reconhecer o modo de ser/agir/falar Xakriabá. Reconhecer que, para esse povo, coisas importantes são ditas de forma implícita, não muito clara, ou por meio de sutis brincadeiras, como aconteceu com Sr. Otávio (Barreiro Preto, 5/12/ 2015), durante intermódulo do FIEI, quando falou sorrindo que Aparecido tinha sido puxado pra dentro da água depois que ele caiu. Os estudantes e nós rimos, achando que era uma piada e ele disse: “Estou falando sério”. Sr. Otávio só falou isso. Não explicou nada mais, mas, no meu estrangeirismo, sentia que tinha muito mais história por detrás de tais palavras. O máximo que eu podia compreender era que ele falava sobre o encantado ter puxado Aparecido por alguma interação específica. Se ele com essa fala já tinha explicado que interações eram essas, não consegui entender. Sr. Otávio não teve intenção de esclarecer o que dizia, apenas disse e alertou para os parentes que algo importante não estava sendo observado por eles. E foi nítida a mudança de comportamento dos estudantes que ficaram bastante reflexivos. As falas de Sr. Otávio eram assim, cheias desses ditos não ditos. Eu começava a entender que, para compreender mais o mundo Xakriabá, eu teria de ficar muito mais atenta aos não ditos no que era dito.

1.1.3 Cultura de planta, cultura de gente

Não é objetivo desta seção aprofundar no termo cultura, que será retomado no Capítulo 5. O objetivo aqui é apontar para outro encontro interessante de performances diferentes que habitam as práticas da agronomia e da antropologia. Na agronomia, a palavra cultura está frequentemente associada a todos os aspectos envolvendo determinada espécie ou variedade agrícola. Envolve desde suas características morfológicas e fisiológicas a preferências ambientais no que diz respeito à insolação, adubação, disponibilidades de água etc., ou seja, ao seu cultivo. Ferreira (1995b [1988], p. 24, grifos nossos) se refere à *agricultura* como “arte de cultivar os *campos*; cultivo da terra; lavoura; *cultura*”.

Na antropologia, por seu turno, *cultura* é uma entidade-conceito mais disputada. Entre diferentes correntes da prática antropológica, a cultura movimenta distintas

associações. Tal diversidade de relações desfavorece a uma descrição momentaneamente estável como a feita para a agronomia. Nesta tese, tomaremos como referência a ideia de cultura expressa por Roy Wagner (2010), uma cultura fluida, que se reinventa constantemente. Wagner se mostra contrário às ideias de interpretação, simbolização ou representação da cultura e é favorável ao entendimento de invenção, ou seria melhor dizer *criação*, ou, ainda, *reinvenção* contínua das culturas (GOLDMAN, 2011). Seria algo como dizer sobre o processo de produção sucessiva dos mundos, das realidades a partir das práticas e das ações, do *fazer*. A estabilização dessas práticas, que se relaciona com a ideia de cultura de Roy Wagner, dialoga sinergicamente com as ideias de realidades-ontologias-mundos-cosmos-cosmologias-redes desenvolvidas por outros autores importantes para a presente tese como Mol (2002), Stengers (2005a), Law (2011), Latour (2012), entre outros.

A proposta de invenção-criação da cultura de Wagner é também simétrica uma vez que propõe reconhecer no Outro o mesmo nível de criatividade que aquele se julga possuir (GOLDMAN, 2011). Goldman (*ibid.*), referindo-se às proposições de Marilyn Strathern, reforça a importância de se compreender que a criatividade dos povos será sempre maior do que qualquer análise e descrição etnográfica possam fazer. Lembrete este que se relaciona com a ponderação expressa por Stengers (2005a), de que um mundo nunca poderá englobar completamente o outro, assim como é impossível um compreender o outro completamente. Para esse entendimento, o caráter local, transitório e instável é o que se mantém como referência (GOLDMAN, 2011).

Também nesse sentido, Latour (2000) traz um argumento importante que é o da cultura como artefato criado, fabricado assim como a ciência ocidental, noção que Wagner (2010) também desenvolve. Latour argumenta que não existem nem culturas, nem natureza universal. O que existe são os híbridos de natureza-cultura, que por suas infinitas condições de combinação podem gerar infinitos resultados transitórios. Assim, considera-se que a cultura é fluida e não estática, como qualquer outra realidade (LATOUR, 1994). Desse modo, ressalta-se que esta tese considera importante a noção de cultura como prática fluida, mutável, desempenhada por certo coletivo, que se poderia dizer misto de humanos e não humanos.

Esta compreensão busca superar a ilusão de que para ser cultura não pode haver mudanças. Entendimento que motiva muitos preconceitos contra os povos indígenas. A clássica fala “se usa computador não é mais índio” reside nessa dimensão. Portanto, a proposta de descrição dada pela performance, pela ação, pelo processo e pela prática, importante para o referencial teórico até aqui mobilizado, serve muito a causa indígena que

tem na sua existência e persistência, a prática de uma cultura fluida, contínua e sempre passível de ser reinventada.

Apesar de essa discussão ser parte importante do Capítulo 5, é interessante analisar em Santos (2010) algumas práticas relacionadas à ideia de cultura para os Xakriabá. O autor, em sua dissertação, concentrou-se no estudo da importância da entidade cultura para os Xakriabá. Santos (2010, p. 179) percebeu diversas mobilizações do termo cultura dentro do território, em particular em práticas ligadas às artes, às danças, às festas; aos projetos fomentados por parceiros externos, como a construção da Casa de Cultura; ligações com o aspecto político de “ser índio” Xakriabá, que, de índio pra caboclo, “virou índio de novo”; está ligado à busca por “*levantar, retomar* ou trazer de volta elementos muito específicos da *cultura dos antigos* (a cerâmica, a língua, os adornos, a pintura corporal)” (*ibid.*, p. 180). Outra ação importante da cultura, para os Xakriabá, reside no *segredo*, como descreve Santos (2010, p. 181), ao afirmar que “para os Xakriabá o *segredo* representa um polo de não-abertura, precisamente o que nunca deve ser compartilhado, algo oposto à *mistura*”.

Apesar de Santos (2010) não ter se concentrado nas performances agrícolas de cultura entre os Xakriabá, ele faz referência, no decorrer de seu texto, à importância, para essa etnia, do ato de comer juntos a mesma comida para se fazer parentes. O autor cita a importância dessa prática na construção das relações familiares:

[...] o consumo da comida também está relacionado às relações familiares, sendo que o ato de comer da mesma panela – ou outra expressão com o mesmo caráter – é algo que designa parentes ou pessoas que são feito parentes para os Xakriabá. Significa proximidade e uma convivência marcada pela constância, uma vez que para que se coma da mesma panela é necessário viver próximo ou se visitar assiduamente. Além disso, comer da mesma panela implica comer da mesma comida, compartilhar o que se come. (*ibid.*, p. 53)

Mais do que parentes, propriamente, o alimentar-se juntos da mesma comida, ou da *comida da gente*, significa respeitar e considerar aquele com quem se come. Essa relação fica clara pela passagem de Santos (2010, p. 53-54) em relato sobre sua vivência durante seu trabalho de campo:

Além da reciprocidade e do parentesco, quando um estranho come da mesma panela é um indicativo de que ele aceita estar entre os Xakriabá. Em campo, notei que em alguns momentos os Xakriabá tinham dúvidas se eu ia comer o que chamavam de nossa comida, e demonstravam isso principalmente quando serviam feijão andu, feijoa (fava), *feijão-catador*, pequi, carne de caça, tripa de gado, *beiju*, canjicão (uma canjica salgada mais grossa) e outros pratos atípicos

para um forasteiro. Isso é diferente do que eles chamam comida simples, composta por arroz, feijão, farinha de mandioca e um pedaço de carne.

O relato do autor nos apresenta pontos muito interessantes sobre a comensalidade Xakriabá, sobre a importância do comer junto para se fazer parente ou amigo, que implica, por seu turno, nas relações sociais, mas também ficam algumas questões em aberto, que, certamente, não foram seu objetivo: o que o milho, *cultura* tão presente nas roças Xakriabá, *faz* para a comensalidade desse povo indígena? Pelo trecho da citação acima poderíamos pensar que o milho está presente na categoria *comida-da-gente*, contudo, estaria ele também presente na *comida de visita*? De que modo o milho *age* nessas diferentes realidades? O que poderíamos conhecer sobre essa *cultura agrícola* de grande importância pré-colonial para os povos ameríndios, em momentos pós-coloniais em que a comida industrializada está mais presente? Quais dimensões cosmopolíticas daí emergiriam?

Assim, vê-se que tanto as ações da *cultura* na agronomia quanto na antropologia se fazem igualmente importantes para a presente tese. O *milho como cultura* mobiliza questões importantes, assim como a *cultura Xakriabá*, compreendida na dimensão das suas práticas, realidade-ontologia-cosmologia, se faz fundamental. Dentre as relações que a ideia de cultura mobilizou para Santos (2010), a dimensão do segredo é uma performance que não pode ser ignorada e que as Ciências Xakriabá, expressas muitas vezes de forma implícita durante as interações nos trabalhos de campo, trazem à tona.

1.2 Ciência Xakriabá: é preciso saber que há coisas que podem e que não podem ser ditas

1.2.1 Fato ou ficção?

Estar em campo implica em estar atento aos códigos de conduta, de linguagem e de relações, sempre com muito respeito diante do encontro. A epígrafe do início deste capítulo traz um encontro em que diferentes realidades eram movimentadas. Realidades-ciências por assim dizer. Eu utilizava da realidade-ciência agrônômica para descrever os sintomas que eu observava na feijoa e fazer, com isso, relação com um possível agente etiológico que estivesse causando aquela patologia.

Sr. Bioi, por sua vez, movimentava outra realidade-ciência, que também previa uma hipótese frente ao problema. Na minha realidade-ciência, a hipótese residia nas ações de uma “virose”. Na realidade-ciência de Sr. Bioi, residia nas influências do eclipse que

havia ocorrido naquele ano. Quem estaria correto? Haveria alguém correto? O que há de *fato* e de *ficção* em cada uma das nossas hipóteses? Eu percebi que não valeria a pena me esforçar para responder a essas perguntas. Questionar a minha hipótese e me abrir para a de Sr. Bioi era o que de mais produtivo eu poderia fazer naquela situação. Na verdade, nem eu nem Sr. Bioi estávamos dispostos a mergulhar nessas hipóteses na busca de respostas, como o fazem os cientistas. Aquele era um problema ao qual só restava aceitar que tivesse ocorrido, pois tanto para mim quanto para ele não havia volta. O resultado deveria ser esperar que as feijoas ainda conseguissem produzir pelo menos um pouco.

Para mim, aquela experiência trouxe outras reflexões, provocou a produção de outras realidades. Sr. Bioi não citou condições possíveis dentro do meu repertório como falta de adubo, “enxame” de barbeiro ou pulgões, condições climáticas favoráveis aos vírus, etc. Nada disso. O que ele me trouxe foi uma *realidade colateral*, a qual eu não deveria ignorar e, no mínimo, deveria levá-la a sério, considerando nela igual condição de existir com a minha. Ambas as ciências que nós movimentávamos são produzidas e carregam em si uma dose de incerteza.

Fatos científicos são fabricados? São! Isso é o que Latour (2000) vem nos apresentar. Se o fato científico é construído, alguém poderia perguntar: mas onde fica a verdade? O conceito de verdade não se aplica ao mundo, se aplica ao que nós falamos sobre o mundo. Assim, para Latour (*ibid.*), não vale a pena se fixar nesse conceito de verdade. Latour se preocupa com a descrição da ação e de seus efeitos. Assim também se diz para o conceito de realidade, que, para Latour, é o que resiste. A questão não é ser ou não ser real, mas como tal realidade foi fabricada e estabilizada. Antes de estar ali fazendo algo, a realidade nem mesmo existe. Ser ou não ser depende do que se está fazendo, do que faz o actante, da sua ação, sua performance (*ibid.*).

No livro *Ciência em Ação*, Latour (2000) apresenta argumentos sobre a produção da ciência ocidental e dos fatos fabricados por essa ciência. Para o autor, os fatos científicos são fabricados em um cenário complexo de incertezas, jogos políticos, econômicos, etc. Ao expor tal cenário sociomaterial em que a ciência ocidental está imbuída – algo muitas vezes ignorado quando se considera o fato científico –, Latour busca assinalar que a ciência ocidental não é feita de certezas, mas de incertezas. Ainda assim, ele discute sobre a estabilização das incertezas, um trabalho árduo feito por cientistas e seus aliados, a fim de trazer as incertezas a uma posição momentânea de certeza, tornando-as, desse modo, caixas-pretas, fatos seguros para serem repetidos. De uma maneira geral, podemos dizer que o que Latour quer provocar é que nos posicionemos a abrir a caixa-preta

da ciência e, assim, possamos refletir sobre o processo de produção do conhecimento científico ocidental. Em uma das passagens do texto, Latour (2000, p. 21) afirma que “a ciência tem duas faces: uma que sabe, outra que ainda não sabe. Ficaremos com a mais ignorante”. O autor utiliza as faces de Jano²¹ para ilustrar o processo ambíguo da produção de conhecimentos pela ciência ocidental. Para o autor, a produção da ciência engloba as duas faces ao mesmo tempo, de um lado, a ciência pronta – a ciência com C maiúsculo – e, de outro, a ciência em construção – a ciência com C minúsculo, reforçando que, para conhecermos a ciência ocidental, é muito importante entender suas duas faces em seus diferentes discursos. Precisamos conseguir alternar entre os lados relativistas e realistas da ciência nos seus diferentes momentos entre controvérsia e fato. Quando concebemos a ideia da ciência em construção, mudamos a imagem da certeza para seus momentos de incerteza e passamos a perceber que conhecer o processo situado da produção do conhecimento é fundamental. A dimensão situada da produção da ciência ocidental traz à tona outro paradigma importante a ser questionado, que é a tentativa dessa ciência em se afirmar capaz de revelar um conhecimento único, universal e neutro, a serviço da missão de iluminar o que até então estava obscurecido (*ibid.*).

Para fugir de tal ilusão é que Latour (*ibid.*) aponta para as incertezas e a dimensão situada que fazem parte do processo de produção do conhecimento científico ocidental. Ambos os fatores vão de contra o discurso universal, neutro e certo. Quem pensa nos jogos de ego, nas relações conturbadas entre membros de equipe, nas dificuldades financeiras e nas informações captadas pela sorte que perpassaram a construção das grandes caixas-pretas científicas? Sorte? Alguns questionariam indignados. “Sorte não é ciência, é misticismo”, diriam eles. Sim, Latour nos lembra de que a produção científica advém da *ficção* e que ela é fluida, ou seja, um *fato* sempre é capaz de voltar a ser ficção. Assim, nossa ciência é tão complexa e ficcional como as outras ciências, as quais os fundamentalistas da ciência ocidental muitas vezes insistem em chamar pseudociências ou mesmo de etnociências. Os trabalhos focados nas etnociências, apesar de tentar considerar outras formas de conhecimento, acabam, muitas vezes, por tomar a ciência ocidental como mais próxima da verdade, da realidade, da natureza única, mantendo, assim, a frequente assimetria entre nós e os Outros (ANDRADE et al., 2014). Sobre isso, Latour (2000, p. 34) diz:

²¹ Na mitologia, Jano é um Deus que tem duas faces e simboliza mudanças e transições.

A defesa da ciência e da razão contra as pseudociências, contra a fraude e a irracionalidade mantém a maioria dessas pessoas ocupada demais para estudá-la. Como ocorre com os milhões ou bilhões de leigos, o que eles sabem sobre ciência e tecnologia provém apenas de sua vulgarização. Os fatos e artefatos que esta produz caem sobre suas cabeças como um fado externo tão estranho, desumano e imprevisível quanto o *Fatum* dos antigos romanos.

Nessa passagem, Latour aponta para a importância de estudarmos o processo de produção da ciência ocidental. Mais do que gastar energias construindo argumentos que a coloque num pedestal inalcançável para quaisquer outras formas de conhecimento, vale entendermos como a ciência ocidental fabrica seus conceitos. Só assim poderemos entendê-la com igual capacidade de produzir conhecimentos como as outras formas de ciência, a ciência dos Outros.

Para Latour (2000), o fato de os Outros muitas vezes não se prostrarem frente à divisão natureza/sociedade como Nós,²² faz com que achemos que eles consigam acessar menos a natureza por falta de instrumentos tão bons quanto os “nossos” e por se perderem em meio ao outro polo onde residem suas culturas e a sociedade. Sobre a prática fluida das culturas que lidam com híbridos de natureza-cultura, Latour (1994, p. 124) afirma:

Não é possível argumentar sobre um Ocidente radicalmente separado das outras naturezas-culturas. Assim como não é possível avaliar culturas aprisionadas para sempre em representações arbitrárias, completas e coerentes. Ninguém salvará um mundo que tenha esquecido completamente do Ser. Nenhuma alma poderá reordenar um passado do qual estamos para sempre separados por *cortes* epistemológicos radicais.

A tentativa de diferenciação exacerbada dos modernos²³ frente aos Outros e ao seu próprio passado é um grande entrave à tentativa dos que se dizem modernos de se conhecer melhor. Em oposição a isso é que Latour nos instiga a levar mais a sério os Outros e a nos desapegar da ilusão que é a modernidade. Só assim poderemos entender o que é, para nós, fazer ciência e como essa ciência pode trilhar novos rumos. Ao mesmo tempo,

²² Entenda-se por esse Nós os que se consideram ocidentais “modernos”. Entre eles prevalece a figura do homem, branco, heterossexual, “civilizado”.

²³ Latour (1994) fez trabalhos etnográficos em ambientes-situações como laboratórios, tribunais, expedições científicas, etc. Seu interesse nesses locais foi estudar, a partir de uma prática etnográfica, o que viria a ser moderno. Saber quais as forças e as fraquezas daqueles que se dizem modernos. De forma aqui um tanto simplificada, descrevemos que, para Latour, moderno é aquele que separa os híbridos por um movimento de purificação, mas, ao fazer isso, dispara a produção de outros híbridos. Essa incongruência é que sustenta a tese de Latour de que jamais fomos modernos. Até tentamos sê-lo, mas quanto mais nos esforçamos para sermos modernos, mais nos afastamos da sua acepção purificadora, adepta da essência das coisas. Latour (1994, p. 54) aponta para o momento em que a proposta de modernidade entra em colapso, quando a tentativa da purificação se vê afogada em híbridos de toda ordem, chegando a um “curto-circuito entre natureza e as massas humanas”.

apenas depois de nos conhecermos melhor poderemos agir com respeito para com as formas dos Outros de também fazer ciência e produzir conhecimentos.

1.2.2 *Ciência tem segredo*

Feita a anterior reflexão sobre a ciência acadêmica ocidental a partir das leituras, em especial, de Bruno Latour, vamos partir agora para uma breve imersão nas ciências Xakriabá, parte de seu mundo. Cabe citar que alguns dos aspectos sobre a cosmologia Xakriabá, em parte conhecidos, foram descritos na literatura e incluem a referência à *encantada* Iaiá cabocla, a prática do Toré e o consumo da jurema (SILVA, 2002; OLIVEIRA, 2008; SANTOS, 2010). Contudo, a dimensão “segredo” continua a ser mantida distante dos estrangeiros e é muito respeitada (SANTOS, 2010). Assim como, para diversas outras etnias, o respeito ao aspecto “desconhecido” ou inacessível para determinadas pessoas é uma prática fundamental para os Xakriabá. Essa dimensão do *segredo* está intimamente ligada à entidade-conceito *ciência Xakriabá*. É muito interessante observar a emergência, em um mundo indígena, de uma entidade-conceito – a de ciência – à qual o “mundo moderno” é altamente apegado, como analisa Bruno Latour. Mas, apesar da coincidência morfológica, o que novamente observamos é a emergência de práticas totalmente distintas, de mundos, realidades, ontologias diferentes. Vejamos o que nos dizem os Xakriabá sobre suas acepções de ciência, crença e sabedoria. Tais definições são fornecidas por três professoras Xakriabá – uma delas é Duci – no livro de sua autoria *Nem tudo que se vê se fala*:

CIÊNCIA: é palavra muito usada pelo nosso povo, no sentido de cautela, de saber fazer alguma coisa. Está relacionada com proporcionar o bem e a saúde. Até na forma de organizar um ritual, não pode ser de qualquer jeito, tem de seguir uma regra porque, senão, aquilo que vai fazer poderá não ser realizado, cumprido e surtir efeito. Essa regra é a ciência. CRENÇA: tem o sentido de se acreditar no que diz respeito a todos os nossos costumes, não só material e visual, mas também espiritual, ou seja, diz respeito às coisas concretas e abstratas. SABEDORIA: é tudo aquilo que vem guardado na memória, coisas que há muito foram acontecidas, e também tem a ver com o significado de saber alguma coisa, no sentido de ser inteligente e conhecer além daquilo que é ensinado na escola ou na família. A pessoa já nasce com aquele saber. Essas três palavras caminham juntas, esse trio não pode separar. (ARAÚJO et al., 2013, p. 11)

Essas três definições que as autoras trazem colocam a *ciência indígena* em lugar diferente ao da sabedoria ou mesmo da crença, como muitos fundamentalistas da ciência ocidental insistiriam em vincular. O conceito de ciência que elas movimentam traz

como principal fator estabilizante a ideia de regra. No livro, as autoras apresentam 18 diferentes ciências Xakriabá. São elas: ciência dos alimentos; ciência da mata; ciência da linguagem; ciência da religião; ciência dos mortos; ciência da casa; ciência do sabão e do azeite; ciência da mulher e da criança; ciência de bicho ruim; ciência do céu; ciência da caça; ciência do corpo; ciência do sonho; ciência da viagem; ciência dos remédios e da cura; ciência da roça; ciência dos animais; e ciência do casamento (ARAÚJO et al., 2013). Há, em todas elas, uma densidade de regras e de relações com a vida, no sentido da transição fluida e conectada entre as dimensões natureza-cultura que nós “modernos” acreditamos conseguir separar.

Lévi-Strauss (1989 [1908]), no capítulo *Ciência do concreto* do livro *Pensamento Selvagem*, oferece importantes contribuições para se analisar as diferenças entre os modos de operação do pensamento ocidental, ciência ocidental e dos Outros, o que ele chama por ciência do concreto. Para o autor, ciência do concreto é aquela que se produz a partir de dados do sensível, dados sensoriais da experiência. Já a ciência ocidental se produz a partir de categorias abstratas, como a lógica matemática ou, por exemplo, a criação de modelos na química. Com isso, Lévi-Strauss procurou desconstruir a ideia de que os “selvagens” não manejassem uma lógica e que seu pensamento fosse “pré-lógico”, ou mesmo primitivo na escala evolucionista em que os ocidentais estariam à frente posicionados. Essa relação *sensível x abstrato* pode ser analisada no exemplo etnográfico sobre o *sentido da Bahia* apresentado acima, assim como em outros momentos em que as ciências Xakriabá se encontraram com as ciências acadêmicas, seja em campo ou dentro do presente texto.

Ainda no capítulo citado de Lévi-Strauss (1989 [1908]), o autor trata da diferença entre as ciências ocidental e do concreto, mas também reforça sua igual condição de uso e aplicabilidade nas suas práticas específicas. Lévi-Strauss (*ibid.*, p. 28) avalia que:

[...] como dois modos de conhecimento desiguais quanto aos resultados teóricos e práticos [...], mas não devido à espécie de operações mentais que ambas supõem [...] diferem menos na natureza que na função dos tipos de fenômenos aos quais são aplicadas.

Assim, o autor (*ibid.*) considera que ciência ocidental e do concreto diferem mais nos resultados teóricos e práticos do que na capacidade de operação. Ele aponta para a necessidade de se compreender que a diferença não deve imprimir sentidos de valor, pelo

contrário, deve servir de estímulo para que se conheçam outras formas de pensamento igualmente possíveis, complexas e aplicadas às suas realidades.

Retomando as ciências apresentadas no texto de Araújo et. al (2013), as autoras descrevem, para a ciência da mata, por exemplo, regras necessárias a se seguir quando se adentra tais espaços a fim de garantir a segurança daquele que entra, mas também daqueles que já estão lá dentro. O método dessa ciência também define quem pode e onde se devem desenvolver as experimentações e as observações. Essa ciência considera regras para a relação com as plantas e com os encantados. Sobre as plantas, uma das regras diz que “no pé de jenipapo sempre se encontra fruto (maduro, verde, pequeno, grande) e flor. E se a gente for vê-lo e não tiver nada disso é que o mundo vai acabar” (ARAÚJO et al., 2013, p. 28). Para tal fato/ficção – utilizando Latour – estabilizado, muita experimentação e observações, certamente, foram realizadas durante as gerações. Há também, na ciência da mata, a ciência dos encantados. Entre elas está a do Xibungo:

Xibungo é um bicho também conhecido por pé-de-garrafa, porque tem os dois pés parecidos com um fundo de garrafa, só que um é maior do que o outro. Ele vive na mata, mas, à noite, vem próximo das casas roubar galinha – quando não consegue outra comida na mata. Ele tem o espinhaço duro e dorme em pé, encostado em uma árvore. Se a gente descobrir a árvore que ele dorme e cortá-la, o coitado chega para dormir, encosta sem olhar para trás, pensando que a árvore está no lugar, cai e morre se não achar nada pra segurar. (ARAÚJO et al., 2013, p. 29)

O trecho sobre o Xibungo apresenta de forma intensa a relação imbrincada entre humano-não humano e entre natureza-cultura para a cosmologia e ciência Xakriabá. Podemos perceber vários trechos em que o Xibungo se mostra parecido com o humano por sua fisiologia, seus desejos, mas também ele é diferente. O Xibungo é nitidamente um híbrido.²⁴ E a relação natureza-cultura emerge da ação/reação sobre o ambiente onde ele vive. A ação humana impacta diretamente na vida do Xibungo, mas também na da cultura-sociedade, afinal, há algo de antiético em cortar a árvore onde o Xibungo repousa.

A ciência da caça é outra que mostra muito forte a ligação entre natureza-cultura. Por exemplo, as autoras citam que o caçador, ao sair para a caça, não deve falar que está indo para essa atividade ou “o dono dos bichos escuta e avisa eles, aí o caçador não mata nada” (ARAÚJO et al., 2013, p. 76). A atividade da caça é muito importante e tradicional para o povo Xakriabá. Em outro trecho interessante dessa ciência, as autoras

²⁴ Híbrido é um termo utilizado por Latour (1994, 2001) para se referir às performances opostas à ideia de purificação, em que traços e rastros de diferentes actantes podem ser desempenhados por um mesmo ente.

abordam o uso de uma planta, o Itapicuru para a proteção do corpo de pessoas e de animais. O macaco barbado, por exemplo, quando:

[...] percebe que está sendo perseguido, ele coloca uma folha de Itapicuru na boca. Ao receber o tiro, se ele não morrer na hora, ele coloca a folha de Itapicuru no ferimento e fica bom. Nesse caso, o caçador costuma desistir de matar o bicho, com dó e admiração da inteligência. (*ibid.*, p. 77)

Esse trecho demonstra a impossibilidade de se separar natureza de cultura ou sociedade na ciência Xakriabá. A prática dessa ciência admite livremente a associação entre essas dimensões e pouco gasta energias para tentar fazer tal purificação, admitindo seus resultados híbridos e situados. Essa ciência admite também, de forma muito mais tranquila que a ciência ocidental, suas limitações e seu caráter não absoluto. Por exemplo, na ciência dos mortos a regra relacionada ao comportamento pós-velório varia quase que de forma oposta de prática a prática:

Quando morre uma pessoa, depois do velório, assim que o povo sai, não pode varrer a casa, senão o rastro das pessoas pode ir junto com o defunto, e mais gente pode morrer. Só pode varrer no outro dia. Não é todo mundo que segue essa ciência, tem uns que acreditam de outro jeito: eles varrem a casa assim que o corpo sai, e jogam o lixo para o rumo que o povo está levando o corpo. Desse jeito, não vai morrer gente daquela família tão logo. (*ibid.*, p. 45)

Esse caráter não absoluto também acontece nos mundos-realidades²⁵ performados pela ciência da física, por exemplo. Digo mundos da física, e não mundo, porque podemos perceber que os mundos onde as fórmulas físicas $F=m.a$ e $E=m.c^2$ foram fabricadas são diferentes. No mundo da primeira, espaço e tempo são dimensões absolutas. Já no mundo da segunda, as dimensões espaço e tempo não são absolutas, mas, pelo contrário, são relativas. Tal diferença demonstra que mundo é aquilo que a prática estabiliza. Assim, essas fórmulas não falam sobre um mundo, mas sobre mundos, sobre realidades distintas. Desse modo, podemos considerar que as ciências produzem verdades situadas, sejam elas ciências ocidentais ou ciências outras.

Continuando as discussões sobre as ciências Xakriabá, Araújo et al. (2013, p. 32) apresentam outra ciência interessante: a ciência da linguagem, e, por intermédio desta,

²⁵ Essa acepção de mundo está relacionada com a ideia de cosmos apresentada por Stengers (2005a) e se contrapõe à concepção Arquimediana de um mundo único onde o que varia é a condição de melhor observador que contempla. Dessa forma, os mundos são aqui considerados redes estabilizadas momentaneamente pelas relações que estabelecem entre agentes humanos e não humanos, ou seja, por relações sociomateriais. São realidades localizadas histórica, cultural e materialmente. E “se a realidade é feita, se é localizada histórica, cultural e materialmente, também é múltipla” (MOL, 2002, p. 3).

alertam para a questão do *segredo* acima pontuado, isto é, nem tudo pode ser revelado ou pode ser dito. As rezas, por exemplo, “não devem ser ensinadas para qualquer um, nem escritas. Se escrever a oração, ela enfraquece”. A oralidade, no sentido do aprendizado e da circulação do conhecimento, é muito importante para muitas comunidades indígenas e é o que aqui os Xakriabá, por meio dessas professoras também, apresentam.

Diante dos exemplos descritos no livro de Araújo et al. (2013), mesmo que brevemente citados, é possível perceber que a performance de *ciência* praticada pelos Xakriabá – como híbrida de múltiplos elementos com os quais eles lidam – traz à tona reflexões da ciência do concreto. A entidade-conceito de ciência Xakriabá também mobiliza a proposição de Latour de que não há essência em qualquer coisa. Assim como nas discussões apresentadas sobre campo e cultura, a ciência também deve ser definida por aquilo que faz, e ela pode fazer outras coisas e continuar a ser ciência, do modo, por exemplo, que emerge entre os Xakriabá. Mais do que se apegar às essências universalizantes ou justificativas que utilizem, por exemplo, dimensões sociais para falar sobre o uso do conceito-entidade ciência pelos Xakriabá, vale perceber o que é essa ciência que eles utilizam nas suas práticas-cosmologias e percebê-la com igual condição de existir-resistir nos seus mundos, assim como ser diferente.

Foram várias as vezes com as quais me deparei com a emergência de ciências Xakriabá durante as experiências de campo. Sem entrar nos detalhes sobre elas, que irão encontrar condições de emergir em outros momentos desta tese, gostaria de apontar para um caráter relacional de conduta, em que a minha prática é que está sob análise. É importante dizer dos cuidados necessários ao lidar com as ciências Xakriabá, as ciências indígenas, ou quaisquer formas distintas das nossas de conhecer. Com relação aos Xakriabá, eu precisei aprender que há coisas que não podem ser ditas e que eu não poderia saber. Não era uma questão de encontrar uma metodologia diferente para acessar a informação, era uma questão de respeitar e levar a sério a dimensão do segredo. Algo certamente intrigante para alguém formada no mundo das ciências ocidentais, que consideram que a resposta não foi descoberta porque ainda não foi criado o método correto.

Levar a sério as ciências Xakriabá e o segredo era ser cordial, respeitar e, em alguns casos, submeter-me a eles também. Dona Natalina (09/02/2016), moradora da aldeia Sumaré, me falou uma vez sobre uma ciência da roça, quando me disse que a feijoa na florada perde facilmente as flores. E considerou que não se deve, por exemplo, ir vestido ou vestida de vermelho à roça durante a florada ou essa pessoa poderá “espantar as flores que acabam caindo”. Dias depois lá estava eu fazendo uma visita a uma roça na aldeia

Caatinguinha acompanhada do pajé Vicente. O sol estava muito forte e resolvi usar um lenço que eu tinha na minha bolsa para cobrir os ombros e parte do rosto. Um lenço vermelho (Figura 5).



Figura 5 - Visita a uma roça na aldeia Caatinguinha. Ao redor dos ombros estou eu com um lenço vermelho, além do chapéu branco. Aldeia Caatinguinha, fevereiro de 2016. Foto: Edgar Corrêa Kanaykô.

Quando eu vi algumas plantas de feijão floridas, lembrei-me da ciência que dona Natalina havia contado em que não se deveria ir à roça florida com pano vermelho ou então os feijões poderiam abortar. “Espantar as flores”, como me disse dona Natalina. Resolvi, assim, perguntar para o pajé se eu deveria guardar o pano para não prejudicar as flores e ele confirmou que poderia sim prejudicar. Talvez ele já estivesse pensando nisso, mas não tinha encontrado oportunidade para me falar. Imediatamente, guardei o pano e continuei a caminhada com meu chapéu branco e roupas em tons azulados. Ao reparar as roupas dos demais percebi que realmente ninguém vestia nenhuma peça vermelha.

Como dito, esta seção não irá esgotar a presença das ciências Xakriabá na presente tese. As ciências Xakriabá estão por toda parte por onde se fala desse e com esse povo indígena. Por isso, voltará a aparecer ora de forma mais explícita, ora menos explícita, assim como elas se apresentam nas práticas. E ora também nem aparecerão quando tais aparições não forem autorizadas para que eu diga ou mesmo saiba. Esse é, portanto, um comportamento que leva a sério os segredos e as ciências do mundo Xakriabá.

1.2.3 Encontro entre ciências

Apesar da aparente “coincidência” morfológica entre a palavra ciência, nas ciências ocidentais e Xakriabá, as seções anteriores fomentam a demonstração de que, na verdade, temos a emergência de mundos diferentes. Mundos em que tais práticas de ciências se fazem ativas, se produzem continuamente e se estabilizam. Na proposta cosmopolítica, Stengers (2005a; 2005b) propõe, como exposto na introdução do capítulo, a necessidade de desacelerarmos a construção de um mundo comum, criando um espaço de hesitação que é considerado bom por respeitar o outro, mas sem ignorar suas diferenças, permitindo assim suas expressões ao invés de suprimi-las com a falsa criação de um mundo igual para todos. Aqui, essa relação indica que não se deve buscar o que há de igual entre as ciências acadêmicas e Xakriabá: elas são em si diferentes. Diferentes, mas com igual condição de existência nas suas práticas – e assim deverão ser compreendidas, como diferentes e igualmente possíveis.

Esta é uma forma de agir com respeito diante das diferenças. No encontro em que o respeito está colocado, a relação de igualdade em possibilidade de existência, não em modo de ser, possibilita que conexões parciais produzam alianças positivas para ambas as partes. Sobre isso, Stengers considera durante entrevista:

Será que podemos ter um mundo comum melhor por meio de um encontro de conhecimentos? Acho que isso tem a ver com o modo como a Marilyn Strathern fala de ‘conexões parciais’. Eu acho que estamos na época das conexões parciais. Algum tempo atrás, li um texto muito bonito sobre indígenas norte-americanos que estavam lutando contra a construção de uma rodovia. Eles explicaram como ela destruiria o lugar, os animais e as suas antigas formas de caça. A partir daí, surgiu uma bela aliança entre eles – os indígenas que resistiram à estrada – e os etólogos que foram a campo estudar os animais da região, cotraduzindo em conjunto um argumento que ganhou força suficiente para fazer oposição ao projeto da estrada. Dessa forma, os cientistas interessados no modo de vida dos animais e os indígenas que têm outros tipos de conhecimento sobre os animais puderam se encontrar – não no geral, mas em relação à estrada. Isso é uma conexão parcial. Sim, é uma conexão parcial. E é o que o Mauro Almeida chama de encontro pragmático. Sim, exatamente. Um encontro pragmático – desde que ele aconteça com os dois lados em um plano de igualdade, e não com um enganando o outro – é possível e muito interessante. [...] Não há defeito nenhum em ser parcial, e todas as abstrações são parciais, já que elas fazem com que algo – mas não tudo – importe. (PINHEIRO DIAS et al., 2016, p. 173-174)

Contudo, nem sempre essa igual possibilidade de existência nas diferenças está presente, inviabilizando relações simétricas, como expressa Latour (1994). As relações assimétricas são bem mais frequentes nos encontros entre distintos mundos (STENGERS, 2005b). Essa assimetria é bastante comum nos espaços formais de ensino, por exemplo, na educação escolar indígena, que, inevitavelmente, lida com o encontro entre ciências

acadêmicas e tradicionais. Silveira (2015), por exemplo, em seu trabalho de tese, analisa tal encontro e as tensões a ele inerentes. A autora experimentou vários momentos de estranhamento na tentativa de ligar conhecimentos tradicionais e científicos como versões diferentes de uma mesma verdade. As experiências etnográficas com os *tikmũ'ũn* – modo como se autodenominam os Maxakali com os quais a autora trabalhou – lhe permitiram, com o tempo, compreender que eles produzem expectativas diferentes para o encontro entre seus conhecimentos e os conhecimentos dos brancos.

Diferente do que a autora esperava, eles não buscavam compreender a ciência acadêmica como uma versão dos seus próprios conhecimentos, pois eles sabem que se trata de mundos diferentes. Sua expectativa na relação com o conhecimento acadêmico, a partir das relações com a universidade, era produzir mais autonomia do seu próprio mundo com relação ao mundo ocidental, uma vez que pudessem lhe compreender melhor. Diante desse entendimento, Silveira (*ibid.*) considerou importante a busca pelo desenvolvimento de abordagens simétricas entre os diferentes conhecimentos, tomando a sala de aula como um espaço relacional, assim como pluricultural. A autora reforça a relevância de se reconhecer as diferenças entre as racionalidades, ao mesmo tempo em que se deve respeitar e acolher as distintas formas de existir e conhecer.

Pensar a educação escolar indígena a partir da simetria entre os conhecimentos, ou se poderia dizer também entre ciências, é algo desafiante, em especial, para o mundo acadêmico apegado ao seu conceito-entidade de ciências. Assim como Silveira (*ibid.*), Valadares e Silveira Júnior (2016), a partir de experiências na formação de professores indígenas no FIEI FaE/UFMG, alertam para esse desafio. Os autores discutem sobre as tensões expostas pelo encontro entre conhecimentos e culturas dentro de um espaço escolar para formação de professores indígenas. Eles argumentam que os espaços de prática da educação escolar indígena são, em si, fronteiriços por lidarem com a convivência de diferentes modos de conhecer, muitas vezes, relacionados a um “mesmo” fenômeno.

Em análise das vivências em sala de aula, os autores consideraram que existe um comodismo em se trabalhar no ensino de ciências com a concepção de soberania do conhecimento científico ocidental uma vez que, desse modo, pode-se: ignorar as outras formas de conhecer, pois a “universalidade” da ciência acadêmica daria conta dos conflitos de ideias; desconsiderar os conhecimentos dos estudantes, pois estes não possuiriam argumentos suficientes baseados no conhecimento científico acadêmico universal; utilizar o conhecimento indígena apenas como trampolim para se chegar ao conhecimento científico acadêmico. Por fim, os autores avaliam que se deve buscar, a partir do fatídico encontro

entre formas de conhecer nas atividades de formação de professores indígenas e nas suas escolas, o favorecimento de práticas que possibilitem a produção de novos conhecimentos ao mesmo tempo em que reforçam os mundos indígenas.

É válido refletir que o encontro entre diferentes racionalidades, como cita Silveira (2015), diferentes conhecimentos e culturas, para Valadares e Silveira Júnior (2016), ou diferentes práticas-mundos-ontologias, etc., não deve buscar por uma interação totalmente miscível. Mais importante do que tentar, inutilmente, compreender completamente o outro – retomando Stengers (2005a; 2005b) –, deve-se buscar conhecer suas ações, mas, principalmente, respeitar suas possibilidades de existir. Assim, para conhecer uma dada ciência – utilizando a questão aqui em análise –, deve-se buscar descrever a prática, mas não impor-lhe juízos de valor, como pode ocorrer, por exemplo, com os estudos de etnociências, que avaliam os conhecimentos dos outros tomando como referência os conhecimentos acadêmicos ocidentais (ANDRADE et. al, 2014).

Apesar de o foco da presente tese não estar centrado na educação escolar indígena, os desafios do encontro entre formas de conhecer diferentes ciências também se fizeram presentes. Com o desenvolvimento do processo de escrita algumas perguntas começaram a emergir: o que se produz no encontro entre essas diferentes ciências? Quem fala? Como fala? Quando fala? Quais discursos são favorecidos? Antes disso, quem são essas ciências? Diante de tantas questões que não puderam ser aprofundadas devido à diversidade de experiências e de análises que se pretendia realizar, além da complexidade da questão, foi importante exercitar o entendimento de, como disse Stengers, que “por mais que eu desconheça uma determinada prática, posso tentar compreender as suas exigências e obrigações. Não se trata de uma questão de julgamento, mas de uma boa maneira de pensar alguém que exerce uma prática” (PINHEIRO DIAS et al., 2016, p. 167).

Assim, como se discute nesta seção, ciências acadêmicas e ciências Xakriabá, inevitavelmente, encontraram-se em campo, assim como na escrita. Inevitável também é a tensão que o tangenciamento entre tais fronteiras, em um evento cosmopolítico, pode fazer emergir. No exemplo etnográfico da epígrafe, é possível perceber que Sr. Bioi e eu movimentamos mundos distintos que não poderão nunca se englobar completamente, mas ambos têm igual capacidade de existir. A relação respeitosa nesse encontro e o desacelerar para pensar sobre possibilitam a pausa necessária frente a uma possível guerra de forças, caso a tentativa fosse compreender a ciência de Sr. Bioi como uma versão pré-lógica da ciência da agronomia que eu mobilizava.

Entender a fundo os meandros da prática que Sr. Bioi fazia emergir naquele momento não era uma tarefa fácil. Assim como não era igualmente simples aprofundar na ciência que dona Natalina expressou e o pajé Vicente reforçou durante aquelas vivências em campo. Contudo, tal dificuldade não impedia de lidar com aquelas ciências com respeito, reconhecendo sua validade naquela prática que eu estava conhecendo. Se eu não conseguiria, nesse momento, aprofundar-me no cerne que produz e estabiliza tais ciências, valia começar do princípio e entender que seria necessário me atentar para as emergências de rastros das práticas e ações do que os Xakriabá chamam, criam, inventam e reinventam como ciência – fazendo referência às discussões sobre *A invenção da cultura* de Wagner (2010). Era necessário estar aberta para compreender “suas exigências e obrigações”, como afirmou Stengers acima. Não seria ocasião de julgar, mas de se abrir para conhecer.

Quanto mais distante do campo e mais próxima das memórias de campo e da escrita eu ficava, mais percebia a emergência de ciências Xakriabá, provavelmente, pela possibilidade de revisitar as observações vividas. Eu percebia também o grande desafio posto, que era o de ser porta-voz dessas ciências que me foram compartilhadas, utilizando, muitas vezes, modos e termos do meu próprio mundo para falar sobre. É certo que quanto mais imersa eu pudesse estar no mundo Xakriabá, mais experiências poderiam enriquecer o meu compreender, apesar da impossibilidade de transformar-me em nativa, ou seja, de fazer meu mundo englobar completamente o mundo Xakriabá (GOLDMAN, 2011; STENGERS, 2005a, 2005b). Ainda assim, o tempo de pausa da revisita aos dados e à escrita se fez importante para a produção de novos entendimentos.

Eu descobria que ser porta-voz e lidar com o encontro entre as diferentes ciências na escrita implicava em riscos. Risco de traição, pois eu precisava ser o mais fiel possível às ciências Xakriabá que eu descrevia, mas também às ciências ocidentais do meu mundo – da agronomia, antropologia, educação, etc. quando estas precisavam emergir. A grande tensão residia em agir de modo realmente simétrico com os conhecimentos que eu descrevia. Eu precisaria lutar a todo o momento contra o vício de falar sobre as ciências-mundo-ontologia-cosmologia Xakriabá a partir das explicações da ciência acadêmica. O que não significa dizer que ambas deveriam estar impedidas de falar sobre um mesmo fenômeno, ou seja, de se encontrar. Isso implica na possibilidade de emergência das distintas ciências, por vezes em diálogo que produz novas realidades, mas resguardando sua diferença e igual capacidade de existir e de persistir nas suas práticas. Em *Face à Gaia*, Latour (2015) se refere à relevância da diplomacia no encontro entre diferentes cosmologias na busca pela paz momentânea que pode oportunizar a produção de novas

realidades. Para o autor (2014), o trabalho diplomático leva em conta a capacidade de diferentes agências interagirem umas com as outras tracejando diversas possibilidades de convergência e divergência entre elas. Como cita Stengers (2005a), entretanto, ser de fato simétrico não é uma tarefa fácil. A autora considera que a diplomacia não implica em boa vontade ou linguagem comum, mas na necessidade fundamental do pedido: “dê uma chance à paz” (STENGERS, 2005b, p. 193). Tal estado de paz não implica em qualquer “convergência final” (*ibid.*), mas numa “articulação local” (*ibid.*) em que a contradição se transforma em contraste. A autora observa ainda que, para que essa paz seja possível, é necessário antes um desacelerar diante da “justificada guerra”, quando o trabalho diplomático terá condições de se efetuar (*ibid.*).

Quando um encontro ocorre em condições de paz momentânea, há possibilidades de se fazer alianças – como citado acima –, de se criar vínculos e, assim, ter a oportunidade de aprender mais (*ibid.*). Em um estado de paz momentânea, há respeito às diferenças, de modo que “sujeitos e objetos permaneçam” e, desse modo, se aprenda sobre o outro o que não se sabia antes, como citou Stengers (*ibid.*). Para a autora, vínculo (*ibid.*, p. 165) “é algo que se cria (...) é mais forte que uma relação”. Pelo vínculo com o outro, algo novo se faz. Esse é o potencial de aprendizagem e de transformação do proporcionado pelo encontro. Encontro aqui relacionado ao tangenciamento entre as ciências acadêmicas e as ciências Xakriabá.

Além do potencial de aprendizagem e de transformação, não há como negar que o encontro favoreça uma tensão política. Lidar com o frequente choque entre o contraste é um desafio constante e importante em práticas de produção de conhecimentos que se proponham ser simétricas e a levar a sério os diferentes mundos e suas materialidades. Como considera Stengers, a relação com estrangeiros – neste caso, as ciências Xakriabá – pode ensinar a se relacionar, indicar como permanecer, e pode também proporcionar vínculos que criem coisas novas (PINHEIRO DIAS et al., 2016).

Sobre a relação tarô e ciência ocidental, por exemplo, a autora considera que compreender cada uma dessas diferentes práticas não passa por tentar explicar uma pelos argumentos da outra, mas identificar como se dão suas ações (*ibid.*). Assim, considera que para compreender e descrever uma prática não é necessário “virar nativa”, mas aprender a se expressar bem a respeito dela (*ibid.*). Dessa forma, o cuidado implica no vínculo, no diálogo, na conexão parcial, não na tradução de um conhecimento sobre o outro. Esse é o desafio a que a presente tese se coloca diante dos encontros em campo, mas também no processo de escrita. Desse modo, eu compreendia que seria fundamental me abrir para o

risco da tarefa diplomática de escrever e de mobilizar diferentes ciências de forma realmente simétrica, em que ambas têm o mesmo direito de emergir, se expressar e continuar sendo o que elas quiserem ser. Além disso, seria necessário esquecer o vício de agir como juiz, julgando um mundo pelo outro.

Feita essa ponderação da necessidade de ouvir, de observar e de analisar com respeito às diferenças emersas do campo, vale, neste primeiro capítulo – sobre performances da pesquisadora, caminhos e escolhas teórico-investigativas, temáticas e de escrita da tese –, tratar também das emergências temáticas que fizeram do milho – a *planta poliglota de poderes xamânicos* – protagonista e porta de entrada na busca por conhecer o mundo Xakriabá. Ainda assim, vale explicitar por que a ANT se firmou como importante escolha teórico-investigativa na análise da relação milho-Xakriabá com posterior entrada da estiagem.

1.3 Domesticções do olhar: pré-requisito para conseguir farejar como uma formiga

1.3.1 Trabalho de formiga

Quando, nesta tese, emerge a pergunta “o que o milho *faz?*”, ou “como ele *age?*”, leva-se em conta as discussões de Bruno Latour sobre a agência dos não humanos. Essas discussões provêm de acepções da Teoria Ator-rede. Segundo Latour (2004, p. 397), a ANT “trata de seguir as coisas através das redes em que elas se transportam, descrevê-las em seus enredos”. Latour (2012) afirma que o social é compreendido a partir de sua raiz latina *socius*, que traz o significado de associação, numa rede de interações, sendo a rede o plano ontológico em que as associações ocorrem. Identificar uma associação “consiste em ligar entidades a outras entidades, ou seja, em traçar uma rede” (*ibid.*, p. 135). Essa associação em rede deve considerar não apenas as relações entre humanos, mas entre humanos e não humanos. Nesse sentido, os não humanos que eram desconsiderados pelas teorias sociais da Sociologia Clássica na *Sociologia das Associações*, a qual a ANT se vincula, passam a ser percebidos como agentes, e “não mais como meras projeções simbólicas” (*ibid.*, p. 29).

Isso implica em levar igualmente a sério as ações de humanos e de não humanos. E é por isso que, na ANT, ambos passaram a receber o mesmo tratamento e são chamados actantes (LATOURE, 2001). Com isso, o autor busca superar a forte relação que o termo ator carrega do humano. Os actantes não se limitam a uma categorização humana ou não humana e passam a ser percebidos numa performance *híbrida* e indefinível entre as

duas coisas, numa coabitação intrincada de relações em redes. Nesse sentido, o exercício proposto nesta tese é o de unir a descrição etnográfica de aspectos do mundo Xakriabá ao mapeamento das redes de associações entre híbridos de coletivos humanos e não humanos. Pela acepção dessa dimensão híbrida, essas redes são denominadas *redes sociotécnicas* (LATOURE, 1994).

Para traçar a rede sociotécnica, nesta tese será utilizado um caminho investigativo importante que reside na ideia de *seguir* rastros. Seguir o caminho, como faz a formiga farejadora de trilhas que inspira Latour (2012). Para isso, é necessário *domesticar*²⁶ o olhar. Essa tarefa de seguir me pareceu interessante desde o princípio, afinal, foi fácil levar o trabalho de uma formiga a sério. Por isso, nesse texto a referência à Teoria Ator-Rede será dada pela sigla ANT que, no inglês, lembra a palavra “*ant*”, que significa formiga em português. Sobre o trabalho árduo da formiga para os interessados na Sociologia das Associações, Latour (2012, p. 47) diz que:

Os sociólogos do social parecem pairar como anjos, transportando poder e conexões quase imaterialmente, enquanto o estudioso da ANT tem de arrastar-se como uma formiga carregando seu pesado equipamento para estabelecer até o mais insignificante dos vínculos.

É importante também compreendermos que uma associação ou rede sociotécnica não será nunca estável para todo o sempre. Por isso, o que podemos fazer é descrever os vínculos e as relações que mantêm a rede estável naquele momento. Ou seja, uma explicação do social por associação é momentânea, fluida e instável assim como o são as redes nas suas práticas. Os rastros e os vínculos nos permitem compreender quais e como os vínculos se fazem numa determinada associação-rede. Assim, é importante compreender que uma rede pode ser mais ou menos estável, dependendo da força entre as conexões que mantêm ligados os actantes e seus aliados (FENWICK; EDWARDS, 2012). Para Latour (2012), social faz referência ao ato de seguir, e seguir é a etapa anterior à aliança que possibilitará a emergência de coisas em comum, como ele cita:

A etimologia da palavra ‘social’ em si é bastante instrutiva. A raiz *seq-*, *sequi*, e a primeira acepção é ‘seguir’. O latim *socius* denota um companheiro, um associado. Nas diferentes línguas, a genealogia histórica da palavra ‘social’

²⁶ A palavra domesticar, aqui, tem sido utilizada em referência ao processo de domesticação, no qual um “agente de seleção” seleciona na outra espécie características interessantes a si, domesticando-a. Não é objetivo dessa descrição explicitar o “agente de seleção” como humano para, propositalmente, abrir as possibilidades de performances dessa domesticação, compartilhando, assim, do argumento de Pollan (2007), de que os estadunidenses parecem ter sido domesticados pelo milho.

designa primeiro 'seguir alguém' e depois 'alistar' e 'aliar-se a', para finalmente exprimir 'alguma coisa em comum'. (*ibid.*, p. 24)

Ao desempenhar o trabalho da formiga que fareja rastros e segue os actantes e suas associações-alianças em rede, domestica-se o olhar para tomar como foco os actantes e suas ações. Assim, passa-se à condição de ilustrar a rede a partir de uma descrição que implica em dizer o que se vê ao olhar para a rede, explorá-la, descrevê-la (FARIA, 2014). A ideia de descrição vem à tona como estratégia de identificação da circulação e da distribuição das associações nas redes sociotécnicas e, a partir disso, possibilitar a compreensão sobre como tal rede se mantém estável e resistente no tempo-espaço (BLOCK; JENSEN, 2011).

Observar e analisar as redes sociotécnicas requer um modo de olhar para as associações entre humanos e não humanos e descrever o que se vê. Mas não se trata de um trabalho fácil. É árduo, assim como o trabalho das formigas. Perceber os não humanos como entes com agência e intencionalidade não é algo que se está acostumado a fazer. Trata-se de uma tarefa minuciosa, que exige, a todo o momento, questionar os pressupostos etnocêntricos, assim como antropocêntricos, de pensamento que somos estimulados a utilizar como referência. Para isso, esta tese lançará mão também da proposta da *Etnografia de multiespécies*.

A etnografia de multiespécies, como argumentam Kirksey e Helmreich (2010), procura estudar os processos de interação entre os diversos organismos vivos com os grupos humanos. Os autores discutem que animais, plantas, fungos e micro-organismos – criaturas antes vistas às margens dos estudos etnográficos – passaram a figurar no primeiro plano, lado a lado com os seres humanos, atingindo legitimidade na vida biográfica e política. A novidade proposta pelos estudos de etnografia de multiespécies, tendo como contrapartida os da concepção etnocientífica clássica, se dá na forma como a análise das interações é feita, sendo que, para a etnografia de multiespécies, a simetria, a ecologia mútua e a coprodução de nichos são pontos chave da análise (ANAYA, 2013; KIRKSEY; HELMREICH, 2010).

A etnografia de multiespécies pode ser considerada um novo campo de estudos, de perfil transdisciplinar, que abriga conceitos da antropologia, das áreas ambientais e biológicas e dos estudos de ciência e tecnologia (ANAYA, 2013). Kirksey, Schuetze e Helmereich (2014, p. 1) argumentam que os:

[...] antropólogos estão redescobrimo a raiz grega da palavra *ethnos*, uma multidude (seja de homens ou de animais) associada ou vivendo junta, uma companhia, tropa, ou enxame de indivíduos de uma mesma natureza ou gênero. (*ibid.*)²⁷

Nesse sentido, a simetria que se coloca diante da análise de tais etnólogos vem muito forte, quando humanos e não humanos são considerados igualmente ativos, capazes de mudar a cena e se beneficiar da interação multiespécie, como os autores citam:

Os etnógrafos estão agora explorando como ‘o humano’ tem sido formado e transformado entre encontros com múltiplas espécies de plantas, animais, fungos, e micro-organismos. Mais do que simplesmente celebrar a mistura das multiespécies, os etnógrafos têm começado a explorar uma questão central: quem se beneficia, *cui bono*, quando as espécies se encontram? (*ibid.*, p. 2)²⁸

Para nós, é muito interessante pensar nessas referências que a etnografia de multiespécies traz, quando trata da importância de se analisar os encontros nos quais a interação do “humano” com as demais espécies com quem compartilha nichos e interesses pode fazer emergir novas realidades, formar e transformar os entes e as relações.

Alguns autores já têm trabalhado com a proposta da etnografia de multiespécies, por exemplo, no texto “*Ecologies of empire: on the new uses of the honeybee*”, Kosek (2010, p. 651) analisa processos de interação ser humano/abelhas, apresentando várias passagens em que emergem indícios da ação desses organismos na transformação de realidades. O autor, utilizando recursos da etnografia de multiespécies, descreve: “Eu segui as abelhas através do labirinto do complexo militar industrial”.²⁹

As análises do autor conseguem extrapolar as consequências diretas da ação do ser humano sobre as abelhas e situam esses organismos como actantes, agentes políticos, transformadores da realidade. Compreender as abelhas, aqui, implica compreender seu papel na “economia política da agricultura industrial, na química e biologia molecular de empresas multinacionais, assim como dos laboratórios de estudos genéticos que estão em busca do ‘gene social’ das abelhas” (*ibid.*, p. 670) e no fascínio que esses organismos podem causar sobre as pessoas.

Paxson (2008), no texto “*Post-pasteurian cultures: the microbiopolitics of raw-milk cheese in the United States*”, aborda a polêmica higienista sobre a produção de queijos a partir do leite cru. Paxson (2008) argumenta que a FDA (*U.S. Food and Drug*

²⁷ Original em inglês.

²⁸ Original em inglês.

²⁹ Original em inglês.

Administration) passou a considerar o queijo de leite cru um risco para a saúde, repleto de micro-organismos patogênicos, enquanto aqueles apaixonados por esse alimento tradicional pensam justamente o oposto, que o queijo de leite cru é protegido por bons micro-organismos. Diante dessa controvérsia em que o queijo tradicional é o protagonista, questões como a produção de alimentos locais, nutrição e segurança alimentar vêm à tona. Em sua metodologia de pesquisa, influenciada pela etnografia de multiespécies, Paxson (2008) acompanhou produtores de queijo, vendedores, participantes da produção de queijo em Vermont e propôs o termo *microbiopolítica*, utilizando paralelos com a vida microbiológica discutida por Latour no seu livro *Pasteurização da França*, como uma maneira de unir questões como a ética e a governança de alimentos.

Paxson (2008) procurou analisar redes sociotécnicas em que participavam humanos e queijos, além de avaliar como esses actantes negociavam as atitudes que ele chamou de pasteurizadas (higiênicas) ou pós-pasteurizadas (probióticas). Quando a controvérsia sobre a salubridade do queijo artesanal veio à tona, tanto a concepção higiênica, que entende por alimento sadio aquele livre de micro-organismos, quanto à probiótica, que considera alimento sadio aquele com presença de micro-organismos benéficos tinham os agentes microbiológicos do leite cru como protagonistas. Aqui, o queijo artesanal é visto como um híbrido de natureza-cultura, uma vez que só pode ser compreendido na associação, e não na purificação de qualquer uma dessas categorias. Outra questão interessante foi a associação, percebida por Paxson, entre a realidade da pós-pasteurização com a emergência de conhecimentos tradicionais.

Outro exemplo interessante é o de Ries (2009), que escreveu sobre a ontologia da batata no texto “*Potato ontology: surviving Postsocialism in Russia*”. Durante estudo sobre as mudanças sociais drásticas provocadas pelo socialismo na Rússia, Ries (2009, p. 182) perguntava às pessoas como elas sobreviviam e muitas respondiam: “Nós sobrevivemos com a batata. (...) A Rússia sobrevive com a batata.”³⁰ Vários veículos midiáticos noticiavam coisas sobre a batata com frequência, em estórias que por vezes celebravam o “alimentador da população”, e, por outras, usavam o tema das batatas “para reflexões sobre as amargas ironias e inseguranças da pobreza pós-socialista” (*ibid.*, p. 182).³¹

Durante a pesquisa conduzida por alguns anos, Ries (2009) continuava a fazer perguntas para as pessoas, além de observar as práticas relacionadas com a batata em vários

³⁰ Original em inglês.

³¹ Original em inglês.

contextos. Desse modo, seu trabalho etnográfico baseou-se na observação e na coleta de narrativas relacionadas à batata. Ries (2009) cita que viu a batata, por várias vezes durante a pesquisa, como um recurso cognitivo dotado de capacidades de ação, interação e intencionalidade. A autora considera a batata importante actante de um complexo sistema de conhecimentos, perpassado por memórias, histórias e construções teóricas bem construídas sobre os problemas econômicos vividos a partir do pós-socialismo. Ries (2009) observa que a batata, além de falar sobre as críticas populares com relação à estratificação social, também molda experiências das pessoas.

Diante das experiências aqui apresentadas, é possível considerar que a proposta da etnografia de multiespécies pode auxiliar na análise da rede sociotécnica performada na interação entre os indígenas Xakriabá e o milho. Mas o leitor poderia ainda se questionar: por que seguir o milho no território Xakriabá?

1.3.2 Por que seguir o milho?

Cascudo (2011), autor de relevância na literatura gastronômica, fez uma revisão histórica sobre a presença do milho nas Américas, em especial, a andina, mas também no Brasil. Para o autor, o milho conhecido pelos portugueses no Brasil – de onde se dispersou – foi muito bem recebido em Portugal³² e nas então colônias africanas. Como ele considerou, “onde o clima europeu permitiu, o milho surgiu, ligado à cotidianidade alimentar. Foi uma das mais rápidas e profundas conquistas registradas na espécie” (*ibid.*, p. 110). O autor faz referência ao *Tratado Descritivo do Brasil* escrito em 1587, em que Gabriel Soares de Sousa descrevia hábitos “dos ‘tapaias’ da Bahia que não plantavam mandioca e sim milho” (*ibid.*, p. 108). Sobre a presença do milho no Brasil, o autor retoma os escritos de Gabriel Soares de Sousa e cita (*ibid.*, p. 111):

Escrevendo depois de 1584 e antes de 1887, Gabriel Soares de Sousa informava: ‘Dá-se outro mantimento, em todo o Brasil, natural da mesma terra, a que os índios chamam ubatim...’ Era o milho que havia descido do norte e derramava suas graças no paladar brasileiro, verde milho, doce milho, até hoje...

O uso do milho no cotidiano de populações espalhadas pelo Brasil é algo antigo e, como considera o autor, milho e mandioca estão entre os “elementos reais da nutrição

³² Em Portugal, o milho recebeu esse nome tomando como referência outra planta semelhante e por eles já conhecida, o *milheto*. Contudo, as qualidades da planta vinda das Américas foi muito mais apreciada, levando à crescente presença de milharais naquele país desde 1531 (CASCUDO, 2011).

ameraba [ameríndia]” (*ibid.*, p. 78). Milho e mandioca se mostraram nos registros escritos, desde o início da presença dos colonizadores europeus nas Américas, importantes culturas agrícolas. No quesito histórico, Cascudo (*ibid.*, p. 95) cita que “um vaso cerâmico, deparado num cemitério pré-colombiano na Sechura, representa o deus da agricultura do Peru com uma vergõtea de milho em uma mão e a mandioca, com seus tubérculos pendentes, na outra”.

Enquanto essas leituras indicavam a importância do milho e da mandioca nas práticas alimentares e de cultivo na América do Sul e no Brasil, o contato com licenciandos Xakriabá no FIEI e outras revisões feitas durante a primeira fase da pesquisa (MONTE-MÓR, GOMES et. al, 2005; SANTOS, 2010; SANTOS, 2012; CRUZ e SOUSA, 2015; SOUZA, OLIVEIRA e SOUSA, 2013; entre outros) apontavam para a importância da agricultura, das roças, na vida Xakriabá. E apontavam também para a presença marcante do milho e da mandioca nessas roças. Sobre isso Souza, Oliveira e Sousa (2013, p. 18) contam:

Os alimentos que as pessoas mais consumiam antigamente eram retirados do milho, como: canjiquinha, farinha de milho, pamonha, pipoca, fubá, *beiju*, *cuscuz*, angu. Em segundo lugar, os da mandioca: farinha, *beiju*. Outros alimentos bastante consumidos eram: feijoa, feijão (grolão de feijão), picado de mamão, picado de casca de melancia, farinha de raiz de umbu, picado de banana.

O milho já começava a demonstrar seu protagonismo, por exemplo, nessa citação das autoras que são mulheres Xakriabá. Nesse trabalho de conclusão da licenciatura FIEI, elas fizeram o levantamento de uma lista de vários alimentos consumidos no território Xakriabá. Desse levantamento, consideraram que “um dos alimentos que as pessoas entrevistadas citaram bastante foi o milho” (*ibid.*, p. 31). Isso muito me interessou naquele momento, pois, além de poder conhecer como se dava a interação dos Xakriabá com essas culturas agrícolas que coabitam espaços com os indígenas das Américas desde tempos pré-coloniais, era minha chance de viver com eles o *encontro oportuno* entre práticas, realidades para mim muito interessantes, como tenho discutido neste capítulo.

Por questões relacionadas às oportunidades que foram surgindo durante os trabalhos de campo, com relação à distribuição territorial entre o milho e a mandioca e por influência da forte estiagem a que estavam submetidas essas duas culturas, eu me aproximei mais do milho. Com relação à distribuição territorial, os campos foram me mostrando que milho e mandioca não estão, necessariamente, presentes nas mesmas roças dentro do território Xakriabá. Muitas vezes onde um está o outro não está. Essa variação está

associada aos tipos de solo e às tradições familiares com tais distintas culturas agrícolas. Sobre a influência da estiagem, o milho parece resistir mais do que a mandioca por permitir a armazenagem da semente tanto em recipientes como as garrafas PET como na terra seca no chamado *plantio no pó*. Ao contrário disso, a mandioca, para ser armazenada, necessita estar plantada, pois sua “semente” é a parte vegetativa da planta também conhecida por maniva³³ (Figura 6).



Figura 6 - Maniva de mandioca recém brotada. Para se manter viva essa maniva precisará ser plantada e a sobrevivência da planta é a forma de “armazenamento” dessa variedade. Aldeia Barreiro Preto, fevereiro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

De todo modo, é importante demarcar que a família que eu acompanhei tem maior tradição com o milho do que com a mandioca. Duci (Imbaúba, 04/02/2016), em uma das nossas conversas sobre as roças cuidadas por sua família, disse: “a tradição nossa é plantar milho e não mandioca” (Figura 7).

³³ Essa questão será retomada nas Considerações finais.



Figura 7 - Espiga de milho mostrada por Duci durante colheita na roça de cima. Aldeia Imbaúba, julho de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Somada a essa orientação dada pelo campo etnográfico, as revisões de literatura já demonstravam o potencial do milho, a *planta poliglota de poderes xamânicos*. O milho poderia, sem dúvida, ser chamado assim. Essa planta tem o potencial de assumir novas linguagens ou novas perspectivas como poucas vezes se observa. Michael Pollan (2007), em seu livro *O dilema do onívoro*, dedica um capítulo inteiro, ao qual ele denomina “A conquista do milho”, para analisar a relação ser humano-milho, em especial, o ser humano atual dos EUA. Mas, para chegar a essa análise contemporânea, Pollan (2007) se dedica a construir um histórico do milho, desde seu ancestral teosinto, passando por sua interação de dependência mútua com os ameríndios norte-americanos e, por fim, a sua conquista dos colonizadores, chegando a atingir hoje no mundo uma área plantada maior do que a área ocupada por seus fiéis “domesticadores” humanos, em algum momento vistos como *domesticados pelo milho*.

Neto et. al (2008) faz referência ao milho (*Zea mays* subsp. *mays*) como sendo a terceira espécie mais estudada no mundo, perdendo apenas para o ser humano (*Homo sapiens*) e para o rato (*Rattus* sp.). Muitos autores da área agrônômica, diferente da análise interessante e ousada de Pollan (2007), consideram o milho uma criação humana,

unilateralmente dependente (NETO et al., 2008), sem analisar o oposto. E essa concepção advém, em especial, do trajeto evolutivo vivenciado pelo milho.

O milho é uma espécie que se acredita ter surgido por uma série de diferenciações genéticas sofridas por seu ancestral mexicano, o teosinto. Entre outras subespécies, a considerada mais próxima é o *Zea mays* subsp. *parviglumis* (POLLAN, 2007; NETO et al., 2008). O teosinto é uma gramínea (família Poaceae), ainda encontrada parcamente dispersa em alguns locais do México e América Central e, muito de longe, lembra um pé de milho, em especial, os pés de milho que hoje conhecemos. Ele apresenta uma espiga, bem pequena e com poucos grãos, cada um com sua palha, ou seja, sem a presença do conjunto de palhas que envolve a espiga como no milho.

Acredita-se que o milho tenha surgido entre 6 a 10 mil anos atrás, quando a maior parte das plantas cultivadas foi domesticada (NETO et al., 2008). O teosinto mutante, que gerou o milho, passou a ter suas espigas localizadas no meio do caule, e não mais na extremidade como ocorre com as demais gramíneas, e isso proporcionou mais acesso à seiva, que, por sua vez, é rica em nutrientes, conseguindo assim aumentar o número e tamanho das sementes (POLLAN, 2007). Sementes fartas e nutritivas seriam sua maior vantagem como recurso alimentar, em relação ao teosinto. A outra grande diferença, já não tão favorável ao milho à primeira vista, foi a cobertura da espiga inteira pelas folhas modificadas, as palhas (*ibid.*), fato que, no linguajar agrônomo, contribuiu para o processo chamado de perda da capacidade de debulha natural (NETO et al., 2008).

Essa cobertura poderia funcionar como impedimento ao sucesso de propagação da espécie mutante, pois sua rigidez prejudica a semente, sozinha, romper a barreira das palhas. Assim, seria necessário contar com a parceria de um dispersor. E é aí que entra a forte relação criada entre o milho e, naquele momento, os primeiros seres humanos que o conheceram, posto que dotado de polegares que permitiam a formação da pinça com o dedo indicador, tinham a capacidade de descascar a espiga e chegar facilmente às sementes do milho, ricas em carboidrato. E assim se iniciou esse casamento milho-ser humano. Sem essa interação, a história para cada uma das partes seria totalmente diferente. O milho raramente teria alcançado o sucesso de que hoje goza e nós, beneficiados pela rica fonte nutricional dessa gramínea, nunca poderíamos ser chamados, em maior ou menor intensidade, de povos do milho (POLLAN, 2007).

A variabilidade genética, que resulta na diversidade de raças com cores e dureza dos grãos distintas, está relacionada à capacidade do milho em se adaptar a diferentes altitudes de zero a mais de 2.000 m, assim como das diferentes seleções feitas

por grupos humanos. Neto e seus colaboradores (2008) acreditam que mais de 300 raças de milho existam na atualidade. Contribui para essa diversidade o elevado inter cruzamento entre as plantas de milho, que tem em cada um dos grãos uma flor com possibilidade diferente de cruzamento, com polens dispersos pelo vento pela mesma ou outras plantas no local (POLLAN, 2007). Neto et al. (2008) citam que a maior parte das raças hoje descritas descende, provavelmente, daquelas cultivadas por diferentes etnias indígenas como os Guarani, Xavantes, Caingangues, entre outros, por muitos séculos.

Freitas (2004) apresenta dados sobre amostras de milho obtidas por *escavações arqueológicas na região do Vale do Peruaçu*, região de Januária no norte de Minas Gerais e que é parte do Território tradicional Xakriabá. O autor comparou o material genético dessas amostras da região com sementes de milho indígena e cultivares antigos armazenados no Banco de Germoplasma da EMBRAPA Milho e Sorgo. Os materiais foram avaliados com relação à datação, à morfologia e análise do amido dos grãos. A idade que se verificou para o milho arqueológico do Peruaçu foi de “1010 ± 80 anos para a amostra mais antiga, até 570 ± 60 anos na mais recente” (FREITAS, 2004, p. 36). O que conferiu às amostras do Peruaçu uma das datações mais antigas de milho feita no país, referente ao período pré-colonial. Ou seja, a chegada do milho na região é anterior à presença dos portugueses no Brasil e “as populações desta região já plantavam milho há pelo menos 1.000 anos e continuaram este processo nos 500 anos seguintes” (*ibid.*, p. 37). Os estudos de Freitas serão retomados no Capítulo 5.

Em uma das minhas conversas com dona Mera (Imbaúba, 08/11/2016), eu a perguntei desde quando se come e planta milho e ela me disse que “desde o início do mundo, há 200 anos, mas de primeiro comia coisa do mato, depois que o povo passou a cozinhar feijão nas panelas de barro”. Esse pequeno trecho é muito potente, em especial, quando compreendi com o passar do tempo que 200 anos significa mais do que esse número, significa algo muito, *muito*, antigo. Ela me fez outros relatos nos quais o tempo 200 anos voltava como marcação. E foi só depois dessas repetições que compreendi a escala de tempo por detrás da grandeza matemática 200. Quando perguntei a outro ancião Xakriabá da aldeia Prata se eles já plantavam milho antes dos fazendeiros, Sr. Valdemar (Belo Horizonte, 23/09/2016) disse que “já tinha as semente crioula sim. Depois chegou outras que não dão bem na terra”. Nesse enredo, em que se encontram conhecimentos acadêmicos das amostras arqueológicas do Peruaçu e os conhecimentos dos anciãos indígenas, é possível identificar que o milho é certamente um actante importante no mundo Xakriabá.

Ser um povo do milho, como argumenta Pollan (2007), pode significar coisas diferentes quando analisamos sua interação com os ameríndios, ou com os humanos que lidam com o consumo de uma cadeia industrial como a dos estadunidenses. Para os ameríndios, o milho é mais do que um amigo, mas um ente com representações simbólicas e práticas, atingindo, para algumas etnias, o grau de divindade. “Se o homem do velho mundo proveio do barro, para os ameríndios e os Maias, inclusive, o homem havia surgido do milho” (DIAS, s/d, p. 1).

Pollan (2007, p. 31) argumenta que, apesar da forte relação entre os mexicanos e o milho, sua dieta é mais diversificada. Nesse caso, deveriam os estadunidenses ser considerados povo-milho, ou “espigas com pernas”, pois sua alimentação foi dominada pelo milho com outras formas de expressão. Além do milho *in natura*, pouco representativo no caso dos estadunidenses, a dominação do milho se dá por suas expressões industrializadas e mascaradas pelo capitalismo. O milho é base da alimentação animal, mesmo daqueles como o gado não adaptado a consumir grãos, mas apenas folhas e que, por intermédios de manobras produtivistas, foram forçados a engolir mais milho quanto possível; e é fonte de açúcares industrializados, conservantes químicos, plásticos, combustível entre outros, como cita Pollan (2007, p. 26-27):

Leia os ingredientes na embalagem de qualquer alimento processado e, contando que saiba decifrar os termos químicos que o disfarçam, milho é o que você encontrará. Para amido modificado e não modificado, para xarope de glicose e maltodextrina, para frutose cristalina e ácido ascórbico, para lecitina e dextrose, ácido láctico e lisina, para maltose e HFCS, para MSG e poliálcoois, para a cor caramelo e goma xantana, por tudo isso, leia-se milho. Num supermercado médio norte americano, é possível encontrar cerca de 45 mil itens e mais de um quarto deles atualmente contém milho. Isso também vale para os itens não comestíveis: tudo, da pasta de dentes até os cosméticos e as fraldas descartáveis, sacos de lixo, produtos de limpeza, fósforos e pilhas, até mesmo a película brilhante que recobre a capa da revista na banca: milho. [...] Na realidade o próprio supermercado – as divisórias e folhas de material prensado, o linóleo, a fibra de vidro e os adesivos com os quais as instalações foram construídas – consiste de alguma forma, numa manifestação do milho.

Se buscássemos nos ingredientes dos alimentos processados e ultraprocessados no Brasil encontraríamos uma realidade muito semelhante àquela que Pollan expôs para os EUA. Ingredientes como “amido modificado e não modificado, ácido ascórbico, para lecitina e dextrose, ácido láctico e lisina, para maltose e HFCS, para MSG e poliálcoois, para a cor caramelo e goma xantana”, etc. também estão presentes em muitos dos “alimentos” que encontramos nas prateleiras dos supermercados brasileiros do Oiapoque ao Chuí. Isso sem falar nas mais variadas carnes de animais criados em confinamento e alimentados com

rações em que o milho também está presente. No caso dos Xakriabá, Patrícia Lisboa Santos, nutricionista que trabalhou no território e foi entrevistada em 2012 por Souza, Oliveira e Sousa (2013, p. 18), considerou:

Hoje o Xacriabá está se alimentando de enlatados, congelados, embutidos (mortadela, salsicha e linguiça), produtos industrializados (salgadinhos, pirulitos, balas, biscoitos recheados, refrigerantes, sucos industrializados) consumo de verduras e frutas comercializadas na cidade.

Dos alimentos que ela citou é possível, mesmo sem ver os rótulos quando é o caso, supor que a maior parte tem na sua composição ingredientes transformados do milho. Ou poderíamos dizer alimentos que têm dentre seus ingredientes alguma performance de milho, em especial, do milho comprometido com o agronegócio.

Diante de tal complexidade de interações com os seres-humanos desde os povos indígenas e camponeses, que lutam pelo resgate de variedades crioulas, pela valorização das epistemologias e ontologias envolvidas na domesticação tradicional do milho, pela não dependência e autonomia frente às cultivares dominadas por multinacionais; mas também diante da pressão mercadológica do agronegócio, da força como *commodity* na balança comercial de grãos brasileiros, na multiplicidade de usos agrícola-industriais, diante de tudo isso, de tamanha ambiguidade, o milho é o protagonista. Como bem perguntaram Kirksey, Schuetze e Helmreich (2014, p. 2): “Quem se beneficia, quando as espécies se encontram?”. E assim, poderíamos questionar: *Quem se beneficia no encontro entre o milho e os Xakriabá?*

1.3.3 Escrita de formiga

Feito esse *mise en place*, fica indicado porque o milho é considerado o actante focal³⁴ nessa tese. Toda a diversidade de realidades com as quais as performances de milho podem interagir no mundo Xakriabá é base suficiente para a descrição de uma rede sociotécnica ricamente complexa. Continuar inspirada na formiga míope, farejadora de rastros e trabalhadeira me ajudou a manter o olhar atento para identificar espaços, rotinas, memórias, práticas por onde o milho agia junto dos Xakriabá. Esse foi o enredo que deu suporte à descrição dos meus dados nos vários cadernos de campo. Foi importante ter

³⁴ Actante focal é uma expressão utilizada pelo autor Michel Callon (1986) para se referir aquele actante por onde se inicia o processo de estruturação da rede sociotécnica. Ele está relacionado com os interesses e as ações dos outros actantes da rede, assumindo, assim, papel central nesta.

sempre o olhar atento para o milho, mas também atento ao cotidiano Xakriabá. Era necessário ter o cuidado de manter a simetria do olhar e levar a sério agências dos não humanos, mas também dos humanos. Ou seja, me interessava observar o que emergia a partir do encontro entre os dois, milho e Xakriabá.

Passado o tempo de campo, era hora de revisitar a experiência vivida a partir da releitura e imersão nos dados anotados nos cadernos e mantidos nas minhas memórias. Durante muito tempo eu me senti afogar em meio a tantas informações. Eu me sentia como uma formiga que acabava de cair em um ambiente repleto das mais diversas folhas e cheiros, longe da sua trilha. O feromônio da trilha³⁵ estava difícil de identificar em meio a tantos odores. De certo modo me senti reconfortada ao ler o relato de Latour (2012, p. 77) ao dizer que se sentir afogado no “dilúvio de dados” era algo inevitável para alguém que estivesse se dedicando a fazer um trabalho ANT. Por fim, a solução encontrada para conseguir escapar do afogamento e encontrar energias para voltar a nadar rumo aos rastros dos meus actantes foi voltar a exercitar o olhar focado. Nesse momento, o foco deveria estar sobre meus dados para identificar as categorias que deles emergiam, categorias locais e não minhas. Com isso, eu buscava identificar quem estava mostrando sua força naquele encontro, naquele evento cosmopolítico, que eu pude testemunhar e que estava dedicada a descrever.

Antes da descrição da rede poder emergir, era necessário identificar as ações, as relações, as alianças, os movimentos de translação. Essa seria a parte mais trabalhosa do processo da descrição. Nesse sentido, é válido justificar minha escolha de escrita baseada numa narrativa que utiliza a primeira pessoa com objetivo de deixar de lado a escrita impessoal e neutra que eu estava acostumada a fazer até então na agronomia. Uma escrita impessoal que traz como pressupostos a concepção de que a ciência é um domínio puro, neutro, distinto e distante da política (LATOURE, 2000; 2001; 2012). Ao optar por esse tipo de narrativa eu pretendo possibilitar ao leitor se aproximar das sutilezas do campo etnográfico que me afetaram com seus gostos, cores, tatos e etc. Para isso, em vários momentos utilizarei da textura descritiva registrada nos cadernos de campo.

Essa opção, arriscada eu compreendo, é, para mim, uma libertação. Com ela eu me sentia livre para participar, para viver no meu complexo corpo-mente a pesquisa com a

³⁵ Feromônios são substâncias químicas, conhecidas como semioquímicos, produzidas por diversos organismos, entre eles os insetos, como forma de comunicação intra e interespecífica. Existem entre os insetos várias classes de feromônios utilizados em diferentes situações como os feromônios sexuais, feromônio de ataque, feromônio de agregação e entre outros o *feromônio de trilha* produzido pelas formigas para marcação da trilha e orientação das outras formigas no caminho entre a fonte alimentar e o ninho do formigueiro.

qual eu me comprometia durante anos e não meses. Por que não dizer para toda a vida. Agora eu não precisava mais temer a crítica de escrever como alguém da área de humanas, algo que aconteceu durante o mestrado, pois aqui estava eu. Quando em alguns momentos de reflexão eu parava para pensar na rede que se estava se performando em minha vida, eu via alianças improváveis, mas para mim muito frutíferas. Era muito bom experimentar o gosto da mistura entre agronomia, entomologia, educação, antropologia, etc. Isso para citar apenas os *campos* acadêmicos. Mas havia nessa rede muita coisa mais que os Xakriabá estavam me ensinando, algumas que podem e outras que não podem ser ditas. Esta tese se firmava como o maior dos encontros – evento cosmopolítico – que eu tive oportunidade de vivenciar até então. Mesmo com as limitações em expressar isto em texto, a expectativa é nesta narrativa compartilhar e descrever da melhor forma possível tal experiência.

1.4 Encontros da prática etnográfica

Para seguir exercitando o olhar de formiga ANT que fareja rastros, os explora e descreve via texto, apresentarei ao fim de cada capítulo um recorte da rede sociotécnica do encontro entre o milho, a estiagem e os Xakriabá. Nas considerações finais apresentarei uma descrição da rede completa. Com essa estratégia espero facilitar a análise de cada recorte feito nos capítulos, mas também proporcionar uma percepção completa e certamente mais complexa da rede sociotécnica ampla ao final.

Neste capítulo, procurei apresentar as minhas performances-pesquisadora. Aspectos aliados a ela e alguns fundamentos teóricos que atravessam a tese, em especial, no que diz respeito às escolhas investigativas que fiz. Esse foi um capítulo um tanto metarreflexivo que apresentou pouco do mundo Xakriabá e do mundo do milho Xakriabá que eu pude conhecer pelas interações com eles. Mas, a partir do capítulo seguinte, esses mundos estarão em foco. Não digo, contudo, que vou desaparecer das narrativas, até porque isso seria impossível mediante o estilo de escrita que já aponte ter escolhido e por respeito à proposta da observação de fato participante que admite as afecções. Contudo, tratarei bem menos de mim e voltarei meu olhar de formiga para o actante focal milho e para determinados aspectos do cotidiano da vida Xakriabá que me foram compartilhados. De todo modo, inicio esse trabalho de descrição da rede com esse recorte no qual as performances-pesquisadora interagem com múltiplos elementos que compõem essa rede-tese.

Para produzir a descrição das redes, utilizei o software NVivo, ferramenta importante para a análise de dados qualitativos (GUIZZO, KRZIMINSKI, OLIVEIRA, 2003), auxiliando na indexação e na organização dos dados dos cadernos de campo. Depois da indexação, trabalhei nas construções textuais a partir do estilo de narrativas, que, por seu turno, geraram as descrições das redes que originaram os capítulos. Ao fim de cada capítulo são apresentados os recortes da rede completa, de modo a favorecer análises mais situadas e aprofundadas. Para a identificação dos actantes que mais deixaram rastros nas descrições das redes, foram utilizadas tabelas em Excel e produzidos rankings que possibilitaram as análises dos recortes ao final de cada capítulo. O conjunto das redes descritas em cada um dos capítulos foi reunido nas considerações finais.

Considerando este recorte da rede sociotécnica entre o milho, a estiagem e os Xakriabá, é possível identificar a centralidade da pesquisadora com fortes interações com os seguintes actantes que apresentaram maior emergência na descrição: *milho*, *Xakriabá*, *Latour*, *campo etnográfico* e *educação*. Estas maiores emergências são compatíveis com as relações e com as associações apresentadas e descritas neste recorte da rede. Desse modo, é totalmente compreensível que os actantes focais milho e Xakriabá tenham assumido o protagonismo. Na sequência, Bruno Latour, como uma importante referência bibliográfica, toma seu lugar na terceira colocação. Em seguida, o campo etnográfico e a educação entram como importantes áreas de formação e de ação para a pesquisadora e para esta tese.

Em continuidade, as relações mais fortes da pesquisadora se deram em ordem decrescente com os actantes: *cultura antropológica*, *tese*, *ciência xakriabá*, *Stengers*, *ciência ocidental*, *Duci*, *etnografia*, *roça*, *Sr. Bioi*, *agronomia* e *Dona Mera*. Tal sequência de emergências na descrição também se faz coerente com as interações vivenciadas e descritas. Outros actantes como *FIEI*, *mandioca*, *extensão*, *comida* também se mostram visíveis pela densidade de rastros emersos na descrição. Já outros tiveram a visibilidade de seus rastros dificultada, apesar de fazerem ligações e poderem ser rastreados. Entre eles, estão: *antropologia*, *cultura agrônômica*, *campo agrônômico*, *entomologia* e *Isaura*. Nesta sequência de emergências, é possível identificar que práticas relacionadas à agronomia foram perdendo sua força e práticas relacionadas à etnografia foram mostrando rastros mais fortes, de maior interação com a pesquisadora. Apesar do *ranking* de emergências ter condições de proporcionar boas análises, é importante considerar que todos os actantes que aparecem na rede são importantes, pois agem e fazem ligações. Ainda assim, é válido avaliar que alguns estabeleceram relações mais fortes que outros com a actante pesquisadora.

Para os capítulos seguintes, que têm foco maior nos mundos que interessam à presente tese, as análises e as descrições deverão estar mais distantes da centralidade da pesquisadora e mais próximas de outros actantes importantes, passando sempre pela presença marcante do milho, dos Xakriabá e da estiagem. Como apresentado na introdução, o caminho da narrativa, que produziu esta tese, seguiu os encontros vivenciados pela pesquisadora em campo. Por isso, este primeiro capítulo a toma como central e também por este motivo não há como ela desaparecer das descrições. Contudo, a partir de então, as observações, as vivências e as descrições deverão extrapolar os limites de seu corpo – ainda que presente –, iniciando, no capítulo seguinte, o encontro com o território Xakriabá, com o semiárido e com a estiagem que se mostrou importante no transcorrer dos campos e tomará a centralidade do Capítulo 2.

2 BELEZAS E ESPINHEZAS DOS TONS DE CÁQUI: (CON)VIVENDO NO SEMIÁRIDO

Foi então que chegamos ao lugar mais especial que eu conheci no Território Xakriabá. O roncador. Dentro da lapa o nome roncador parecia fazer todo sentido. Jorrava no auge da seca uma potência de água e o barulho podia ser sentido por dentro do peito. Ser surpreendida por aquela beleza escondida, vinda de dentro, me lembrou o que vejo desse povo. Um povo tímido, de poucas palavras, mas de coração muito acolhedor. Lembrou-me o que estou aprendendo a ver desse território, um ambiente aparentemente inóspito, seco, mas cheio de riquezas escondidas. Com uma biodiversidade forte, intensa em meio à seca. A cada momento eu via mais e mais belezas naquilo que parecia não ser bonito, ser duro e inviável à vida. Mas ali na verdade borbulhava muita vida e força!

(Trecho do caderno de campo. Aldeia Barra do Sumaré, Território Xakriabá, 14 de julho de 2016).



Figura 8 - Dona Mera em caminhada para a roça de baixo no brejo. Aldeia Imbaúba, Território Xakriabá, julho de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Esta imagem onde está dona Mera (Figura 8) ilustra o aspecto visual de boa parte do território Xakriabá durante muitos dos meses do ano. Um ambiente seco, de cor

cáqui aparentemente monocromático, com árvores sem folhas e poeira. Muita poeira. Isso porque o período da seca tem avançado sobre o das águas, em especial, nos últimos cinco anos de acordo com vários moradores e lideranças locais. Inclusive, essa temática foi bastante recorrente nas diversas interações durante os campos, seja com homens ou mulheres Xakriabá das mais variadas idades.

Assim, o encontro com a seca se deu desde os primeiros momentos de campo. Até mesmo antes deles, quando buscava entender, junto às lideranças, se a pesquisa proposta lhes fazia sentido. O sentido existiu, mas sempre a tentativa era falar, estritamente, sobre as roça e a alimentação Xakriabá, a seca requisitava seu lugar nas conversas. Com o passar dos campos e o aprendizado de voltar às categorias locais, percebi que a seca era uma realidade de longa data no território Xakriabá, e era mais referida por *Estiagem*. A estiagem, ao contrário da seca, parecia trazer consigo uma relatividade maior, que imprimia à sua força um caráter momentâneo, apesar de imprevisível e sempre presente.

No geral, é mais fácil percebermos as espinhezas do que as belezas da estiagem. Pelo menos para pessoas como eu, que vivem em lugares onde a estiagem não atua de forma tão marcante. E os meus estranhamentos foram enormes. Para uma agrônoma, que vive ‘na roça’, era muito difícil lidar com a estiagem e ver as plantas nos campos morrendo, literalmente, por falta d’água. Sobre esse sentimento posso falar com segurança, mas havia sentimentos de outras pessoas que pude perceber, mas que não tenho a competência dos estudos de psicologia para analisar com profundidade. Contudo, uma palavra emergiu com frequência dos sentimentos Xakriabá em relação à estiagem: “esmorecer”. Mais do que esmorecer, eu ouvi inúmeras vezes que “*não se podia deixar esmorecer*”.

Esmorecer significa se deixar abater. Desde o primeiro campo, propriamente, em fevereiro de 2016, a preocupação com a chuva que há 12 dias não voltava e que já estava fazendo os milhos nas roças amarelarem era constante. Havia no ar uma tensão pela volta da chuva. Na esperança de que ela enfraquecesse a estiagem e salvasse as roças. Entretanto, não houve chuva em fevereiro e a estiagem continuava a agir intensamente, insistindo em fazer com que as pessoas esmorecerem. Contudo, o que se observava era muita *resistência*. Muita gente que não se deixava esmorecer.

Resistência é um termo muito relevante para o mundo Xakriabá. Isto porque, para os Xakriabá, a luta não para. Não há ponto de chegada. Essa é uma característica forte tanto entre os ‘velhos’, como entre os ‘jovens guerreiros’. É ponto de reflexão constante nas atividades coletivas. Localmente, resistência e luta são palavras que andam juntas, antídotos contra o esmorecimento, que têm sempre lugar nas discussões sobre a vida Xakriabá. Por

exemplo, durante atividade organizada pela Universidade Popular dos Movimentos Sociais (UPMS)³⁶ em 2016 no território, Sr. Hilário (01/02/2016, aldeia Sumaré 1), importante personalidade desse povo, comentou sobre a importância de todos “honrar o nome dos guerreiros e mártir. Tem que dar continuidade na luta pela união e participação das juventudes e no intercâmbio e ajuda à outros parentes”. No mesmo evento, Sr. Valdemar da Prata (aldeia Sumaré, 10/02/2016) reforçou: “a luta é uma herança deixada de pai pra filho, de avô para neto”.

Sobre as lutas para manutenção e para melhoria da educação escolar indígena diferenciada, Sr. Valdinho (02/02/2016), grande liderança política Xakriabá da aldeia Barreiro Preto, considerou: “a universidade é um espaço que precisa ser ocupado pelos indígenas. Os desafios são muitos. Nós já tivemos muitos avanços, *mas a luta nunca pode esmorecer*, porque tem muita coisa para alcançar ainda”. E agregou que “a luta nunca pode esmorecer”, isso é, para os Xakriabá, resistir. E por ser “deixada de pai pra filho, de avô pra neto”, como disse Sr. Valdemar, ela não para, é contínua. Assim, seguir resistindo é parte do *ser Xakriabá*.

Resistência, nos escritos de Latour, é condição igualmente importante às realidades. Para Latour (2000), realidade é aquilo que resiste, que consegue se manter estável. Assim, resistir é existir. Laura Rival (2009), no mesmo sentido, utiliza outro termo bastante coerente com a dimensão da resistência para os Xakriabá: *resiliência*. A autora analisa que o termo resiliência foi levado para a ecologia a partir da física, na qual se relacionava à capacidade de alguns materiais em retomar sua forma após alguma ação de deformação, “sinônimo de elasticidade” (*ibid.*, p. 297 – tradução nossa). Para Rival (2009, p. 293, tradução livre), este se tornou um conceito importante porque leva em conta que “os conhecimentos locais – ou inteligência indígena – fundamentalmente, dependem do aprender a aprender em ambientes vivos”, ou seja, do aprender a lidar com os outros – sejam eles humanos ou não humanos – para seguir resistindo.

Nesse sentido, o termo resistência, que deverá emergir inúmeras vezes no presente texto dada a sua importância para o mundo Xakriabá, também mobilizará, sinergicamente, dimensões dos significados dados por Latour (2000) ao resistir – como esforço que possibilita à realidade existir, se manter estável e, portanto, rastreável – e por

³⁶ De acordo com UPMS (2019, p. 1), “A Universidade Popular dos Movimentos Sociais (UPMS) nasce no Fórum Social Mundial (FSM) de 2003, espaço de encontro e intercâmbio dos movimentos sociais. A UPMS surge para articular os conhecimentos diversos, fortalecendo novas formas de resistência e contribuindo para a reinvenção da emancipação social, entendida aqui como a base em que projetos plurais transformam relações de poder em relações de autoridade partilhada”. Mais informações podem ser encontradas em Santos (2006).

Rival (2009) à resiliência – na capacidade de se retomar a condição inicial após as ações de alguma força contrária. É válido considerar, ainda, a dimensão cosmopolítica que perpassa as ações de resistência. A resistência é o que permite também o interstício, a diminuição do ritmo. Possibilita a manutenção das fronteiras dos mundos que se encontram. É, portanto, uma ação política que demanda grandes esforços (STENGERS, 2005a, 2018). Articula-se a esses esforços a dedicação ao ‘não esmorecer Xakriabá’.

Retomando aquele mesmo fevereiro de 2016, em conversa com Dé do Barreiro Preto (03/02/2016), ele falava sobre as dificuldades enfrentadas com a estiagem nos plantios e da esperança reforçada pela última chuva de janeiro. Dé disse que havia “perdido uma roça inteira e grandinha de milho no ano passado pela falta de chuva no momento que as bonecas do milho³⁷ precisaram. As plantas não suportaram o sol de dezembro” e desfaleceram. E completou: “mesmo assim a gente continua, *não pode esmorecer!* E a chuva de agora deu mais esperança”.

Diante dos inúmeros relatos relacionados ao esmorecimento, era possível perceber que lutar para resistir e não esmorecer era algo a ser aprendido. Os ensinamentos, para isso, são constantemente reiterados pelos mais velhos, seja em momentos coletivos, como realizado pelas lideranças no evento apresentado acima, seja nas relações cotidianas. É o que se pode perceber na interação entre Sr. Bioi e sua neta de cinco anos. Numa tarde de julho, estávamos almoçando juntos na varanda da casa de dona Mera e Sr. Bioi. A neta deles estava mostrando um machucado na mão para o avô e Sr. Bioi disse que ela não poderia “relar”³⁸ o milho por causa do machucado. Depois disso ele perguntou se ela ia plantar milho. Ela respondeu que não, porque “*não ia dar mesmo*” (Neta de Sr. Bioi, Imbaúba, 17/07/2016). Ela estava desiludida com a atividade da agricultura, estava esmorecida. Houve um momento de silêncio, seguido por risadas gerais. Na sequência, Sr. Bioi (Imbaúba, 17/07/2016) respondeu que “tem que plantar sim”. Ele queria que a neta soubesse que era importante seguir plantando mesmo com o tempo ruim e as poucas colheitas, ou seja, não se podia deixar esmorecer.

Assim, junto do esmorecimento, a *resistência*, o “não esmorecer”, está frequentemente associada. Em especial, para as pessoas que já não são mais consideradas tão jovens. Luiz e Duci, em conversa durante a janta, demonstraram preocupação com os mais novos. Eles disseram que acham que os mais novos sofreriam mais se tivessem de passar pelas dificuldades que eles passaram quando eram jovens. Luiz (Imbaúba,

³⁷ Parte reprodutiva feminina do milho presente na estrutura que formará a espiga.

³⁸ Relar = ralar.

13/10/2016) disse: “eles esmorecem mais e se tiver que passar dificuldade igual nós vão sofrer, mas não morre não”. Duci (Imbaúba, 13/10/2016) deu um exemplo ao falar de suas “alunas moçonas que ralaram a mão ao relar o milho na aula” dela. Ao analisar o acidente que a esposa contava, Luiz (*ibid.*) disse: “eles vão precisar aprender, porque amanhã não sabemos se a situação vai estar melhor ou pior do que agora”.

No resistir, a *fé* apareceu em diferentes momentos como característica importante daqueles que não se deixam esmorecer. De celebrações religiosas acompanhadas a conversas cotidianas, a fé se mostrou estar associada àquilo que faz com que os agricultores e as agricultoras Xakriabá sigam plantando mesmo na presença forte da estiagem. Em uma dessas conversas cotidianas, Sr. Bioi (Imbaúba, 18/04/2016) disse que tinha “fé que essa fase mude”. Ele falou sobre sua experiência em outras fases/épocas ruins e sobre as mudanças que fortalecem a esperança de alteração do tempo/clima. Ele contou que já houve tempos difíceis também pelo excesso de chuva, com muita perda de mandioca e de feijões. Conversamos sobre a agricultura e sua necessidade de equilíbrio do clima. Ao concordar com a necessidade desse equilíbrio Sr. Bioi trouxe a fé e a figura de Deus como agentes desse controle.

Em outro exemplo de conversa cotidiana, Claudinho – que já migrou várias vezes para o estado de São Paulo para trabalhar nas lavouras, conseguir recursos financeiros para a família e voltar para sua vida de agricultor no território – e sua tia Jaqueline, de 84 anos, disseram que plantaram e continuam plantando porque gostam e pela fé de que tempos melhores virão. É a resistência daqueles que não se deixam esmorecer.

O ato de *não esmorecer*, como força de *resistência* do povo Xakriabá, é composto, como vimos, pela *luta*, pela *fé* e também pelo que aprendi ser o *saber esperar*. Durante um campo, em julho de 2017, eu e minha amiga Carol, recém-chegadas a São João das Missões, aprendemos muito com o nosso corpo a importância, naquele ambiente, de saber esperar. Conseguimos um espaço no carro de Zé Bode para ir até a aldeia Imbaúba, onde residiríamos por alguns dias. Zé Bode informou que deveríamos sair da cidade por volta do meio-dia. E foi aí que a palavra *espera* começou a fortalecer sua ação. Começamos a espera às 10h, depois de ter passado mais de 12 horas em deslocamento. Entre conversas sobre a viagem, junto a conhecidos do FIEI e da Imbaúba que passavam por ali, seguimos esperando. Esperamos também ao perceber aumentar o número de passageiros daquela pequena picape. Passageiros que vinham com compras. Sacolas e mais sacolas. Saco de milho, farinha, carnes, produtos de limpeza. Havia muitas materialidades conversando ao

redor daquela picape. Todas prontas para zarpar, mas seu impulso ao deslocamento era impedido pela espera.

“Estamos esperando o que?”, perguntava a mim minha companheira de viagem aflita. “Não sei”, dizia eu observando atenta a cena. “Acho que estamos esperando aquele senhor que saiu”, eu refletia. Mas ele chegava e quando percebíamos outro passageiro se retirava do posto atrasando a saída. E eu dizia para Carol: “isso é que é entrada em campo... oportunidade melhor que essa pra entrar rapidamente no tempo do campo não tem”. Ela, cansada e impaciente, respirava fundo. E Zé Bode ora chegava parecendo que íamos sair, ajeitava algumas sacolas e saía novamente. Momentos depois, outro passageiro vinha com mais sacolas e Carol perguntava: “mas gente, vai caber isso tudo? Não vai dar pra gente ir não!” E eu respondia: “vai ter que dar... senão como é que a gente vai? Fica tranquila que se ele falou que dava pra gente ir com ele vai ter um jeito... ele vai resolver”. Eu tentava tranquilizá-la, mas já começava a imaginar alternativas caso não desse pra irmos naquele carro.

Dona Leu, uma das irmãs de dona Mera, também iria com Zé Bode. Ela nos chamou para sentar em cadeiras que ficam estrategicamente posicionadas à frente do supermercado para abrigar os “esperadores”. Sentamo-nos algumas vezes, mas até ficar sentadas já estava cansando. Enquanto esperava, ela se levantava, saía para perto, comprava algo pra comer e, de forma aparentemente leve comparada a nós duas, esperava. Zé Bode também nos recomendava sentar, que parecia significar nos dizer acalmem-se enquanto esperam, pois é importante saber esperar.

E foi aí que eu falei para Carol: “Pensa bem, o que significa pra essas pessoas saber esperar? O que significa saber suportar com a máxima leveza possível o esperar? Significa resistir, não é mesmo? Afinal, tem cinco anos que eles estão vivendo em espera”. Não é qualquer “esperador” que suporta esperar mais de cinco anos pra voltar a colher. Não é qualquer “esperador” que consegue superar a ansiedade e o cansaço que a espera causa e vem causando, pois ela ainda não chegou ao fim. Esse esperar que nós estávamos vivenciando era ínfimo perto do que essas pessoas tiveram de aprender a esperar. Mas, para nós, vindas de um mundo a cada dia mais frenético, acelerado e regado a urgências instantâneas, esse esperar era demais, era muito sofrido. Ali, nós começávamos a compreender que *esperar é fundamental para quem vive e resiste à estiagem*.

Por fim, nessa introdução, voltamos à epígrafe utilizada no início deste capítulo que faz referência a uma reflexão que fora desperta ao me deparar com a potência da água jorrada pelo roncador diante de um paredão de calcário escondido em meio à paisagem seca

de julho. Uma reflexão que me levou a enxergar a força e, ao mesmo tempo, a brandura e a vida que pulsam dentro do coração desse território. Território que, num primeiro olhar, pode parecer monótono na sua aridez de cor cáqui. Porém, o que o tempo de contato e de mergulho na vida não humana e humana desse território semiárido, onde a estiagem é um agente importante, permitiam ver foi, ao contrário da monotonia monocromática, muita diversidade e complexidade de cores, de sentidos, de experiências e de conhecimentos. Antes, porém, de mergulhar nos contornos e cores da estiagem no território Xakriabá, precisamos visualizá-lo melhor.

2.1 No chão da aldeia

Os estudos etnológicos têm por hábito dividir as sociedades indígenas por áreas, “como recurso didático que permita relacioná-las com situações específicas e ao mesmo tempo chamar a atenção para sua diversidade cultural” (MELATTI, 2016a, p. 1). Nesse sentido, a América do Sul é frequentemente dividida nas terras altas, andinas e terras baixas, entre elas, as localizadas no território brasileiro. Dentro da área das terras baixas no que se refere ao território brasileiro, Melatti (2016a) propõe uma divisão baseada em estudos etnológicos recentes. Nessa sua proposta, os Xakriabá fazem parte da área que o autor denomina Atlântico Meridional Leste (MELATTI, 2016b) (Figura 9).

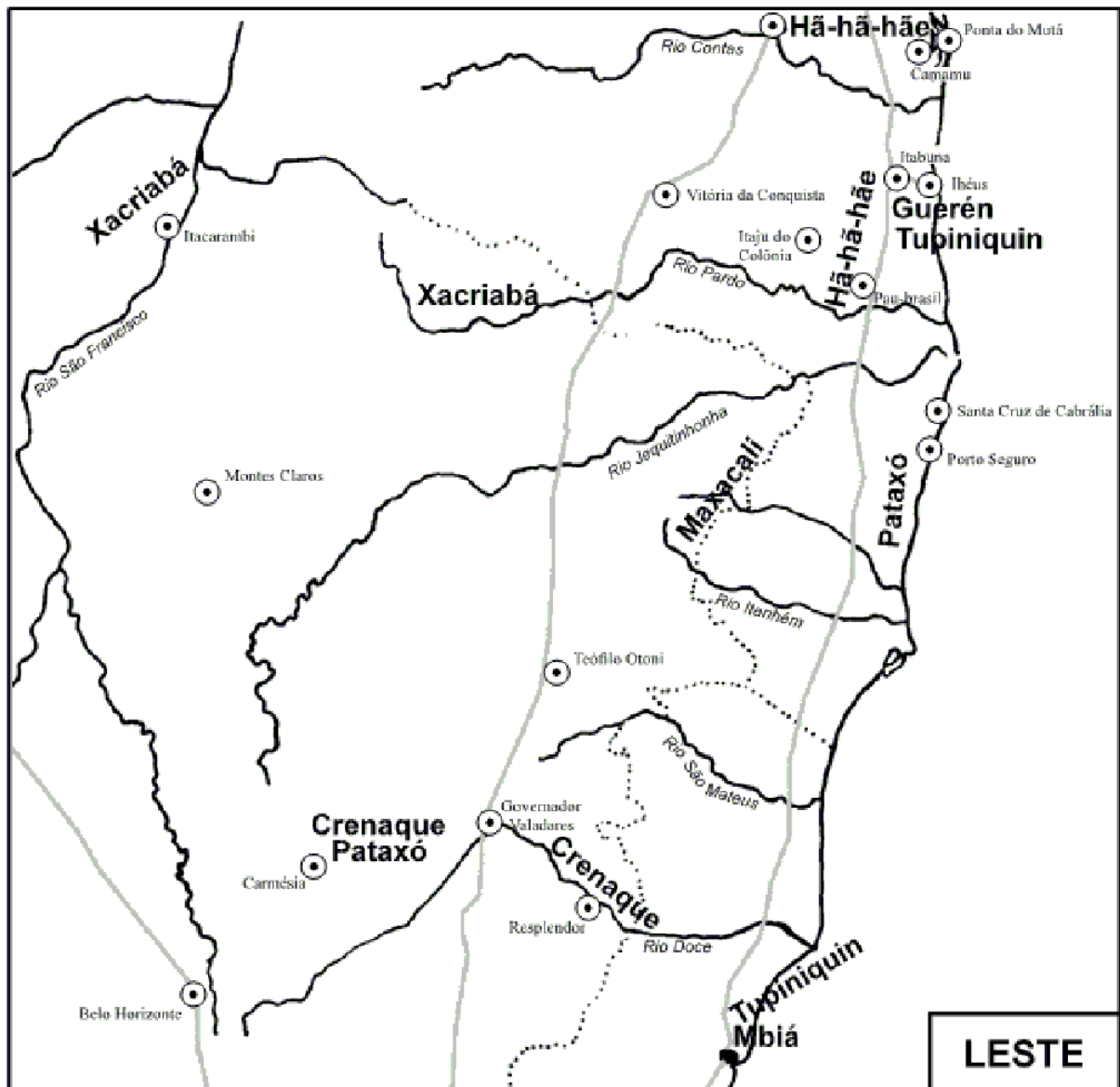


Figura 9 - Mapa da área etnográfica Atlântico Meridional Leste onde se encontram os Xacriabá. Fonte: Melatti (2016b, p. 2).

A área onde Melatti (2016b, p. 1) insere os Xacriabá tem relação com povos tais como os Pataxó, Pataxó Hã Hã Hãe, Maxakali, Tupiniquim, Krenak, entre outros. Para o autor, essa região formou “uma espécie de ‘bolsão’ que permaneceu mais tempo que o restante da faixa costeira do Brasil imune à ocupação pelos povoadores de origem europeia” pela resistência indígena encontrada na região. Porém, em momentos seguintes,

[...] a expansão da pecuária pelo vale do rio São Francisco, a exploração dos minerais preciosos em Minas Gerais, os estabelecimentos agrícolas litorâneos no Recôncavo Baiano e no centro do Espírito Santo foram pouco a pouco apertando o cerco dessa área, de modo que, no decorrer do século XIX tiveram lugar os momentos decisivos de sua ocupação. (MELATTI, 2016b, p. 1)

Assim, fatores históricos marcantes no processo de colonização da região propuseram a Melatti essa junção. Contudo, por mais que seja interessante visualizar relações como essas de agrupamento, é válido também confrontar o estabelecimento de fronteiras muito rígidas, que impeçam, por exemplo, a fluidez dos Xakriabá, no caso, para outras relações com outros povos indígenas que não estão nessa área. Sobre problemas relacionados às fronteiras rígidas das áreas etnográficas, Cavalcanti-Schiel (2014) questiona a divisão de terras altas e baixas, utilizando, para isso, estudos de populações indígenas da Amazônia que, de acordo com o autor, vivem de forma fluida nas duas fronteiras culturais. Desse modo, podemos considerar outras relações dos Xakriabá com povos de outras regiões. Santos (2010), por exemplo, relaciona os Xakriabá com os povos do Nordeste, e os estudos de linguística relacionam os Xakriabá com seus parentes mais próximos Xavante e Xerente. Os Xakriabá hoje falam, predominantemente, português. Um português que poderia ser considerado *português-indígena* ao modo como Gorete Neto (2012) se refere. O português Xakriabá mantém a presença de algumas palavras na língua nativa Akwén, dialeto Xakriabá. O Akwén é da família linguística Jê e tronco linguístico Macro-Jê (ALMEIDA, 2006; SILVA, 2009).

A família Jê abrange as línguas Akuén, Apinayé, Kaingáng, Kayapó, Panará, Suyá, Timbira e Xoklég (SILVA, 2009; ISA, 2016c), e a língua Akuén se divide em três dialetos: Xavante, Xerente e Xakriabá. A pressão colonialista se fez muito presente, reprimindo fortemente o Akwén-Xakriabá ao português, em especial, por ação dos missionários durante as catequizações. A busca pelo resgate da língua tem sido feita por lideranças Xakriabá junto aos mais velhos e parentes de outras etnias também falantes da língua Akwén, mas de outros dialetos, como os Xavante do Mato Grosso e Xerente do Tocantins, na esperança de retomá-la (ALMEIDA, 2006).

Silva (2009, p. 51) cita um mapeamento de etnias da família Jê bastante diverso. São eles:

Timbira (Canela, Krinkati, Pukobyé, Krenjé, Gavião, Krahô), Kayapó (Kubenkraken, Kubenkranôti, Mekranôti, Kokraimoro, Gorotire, Xikrin, Txukuhamaê), Xerente, Karajá, Xavante, Xakriabá, Apinayé (hoje tido como grupo Timbira), Suyá, Kreen-Akarôre, Kaingang e Xokleng. O tronco maior Macro Jê incluiria ainda os Pataxó, Bororo, Maxacali, Botocudo, Kamaka, Kariri, Puri, Ofaié, Jelikó, Rikbatsá, Guató e Fulniô.

Nessa citação, podemos analisar a diversidade de povos com tradição semelhante dentro do mesmo tronco linguístico Macro Jê, mas também na família Jê. Entre

as etnias Jê que Silva (2009) cita, há representantes em quase todas as regiões do Brasil, com exceção da região Nordeste (ISA, 2016c). O grande grupo dos Timbira, por exemplo, tem habitantes que vão de regiões do sul do Maranhão, leste do Pará, ao norte do Tocantins. Entre os Timbira estão os Apinayé no Tocantins, os Canela, Krinkati (Krikati), Pukobyé (Gavião Pykopjê) e Krenjé (Krenyê) no estado do Maranhão, os Gavião (Gavião Parkatêjê) no Pará e os Krahô no Tocantins.

Já o outro grande grupo Kayapó (Kubenkraken (Kuben-Kran-Krên), Kubenkranōti (Kararaô), Mekranōti (Mekrãgnoti), Kokraimoro (Kôkraimôrô), Gorotire, Xikrin, Txukuhãmãe (Metyktire) habita regiões entre o Mato Grosso e o Pará. Os Xerente estão localizados no Tocantins. Os Xavante no estado de Mato Grosso, assim como os Suyá (Kîsêdjê). Os Kreen-Akarôre (Panará) entre os estados do Mato Grosso e Pará. Os Kaingang são representantes da região Sul e se distribuem entre os estados do Paraná, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo. Os Xokleng também localizados na região sul, no estado de Santa Catarina. E há, entre a família Jê, o povo que é nosso foco, isto é, os Xakriabá localizados em Minas Gerais e Bahia. O outro grupo citado por Silva (2009) como da família Jê, os Karajá, são considerados por linguistas atuais como pertencentes do tronco Macro Jê, mas não da família Jê (MUSEU DO ÍNDIO, 2016).

Santos (2013) desenvolveu, na sua dissertação, um apanhado histórico muito cuidadoso dos povos Jê dos Gerais. O autor questiona a divisão das áreas etnográficas feita por Melatti, pois esta deixa de fora “a maior parte dos Gerais” (SANTOS, 2013, p. 116). Baseado nas conclusões do trabalho, o autor propõe a delimitação dos Gerais (Figura 10) como uma área cultural.

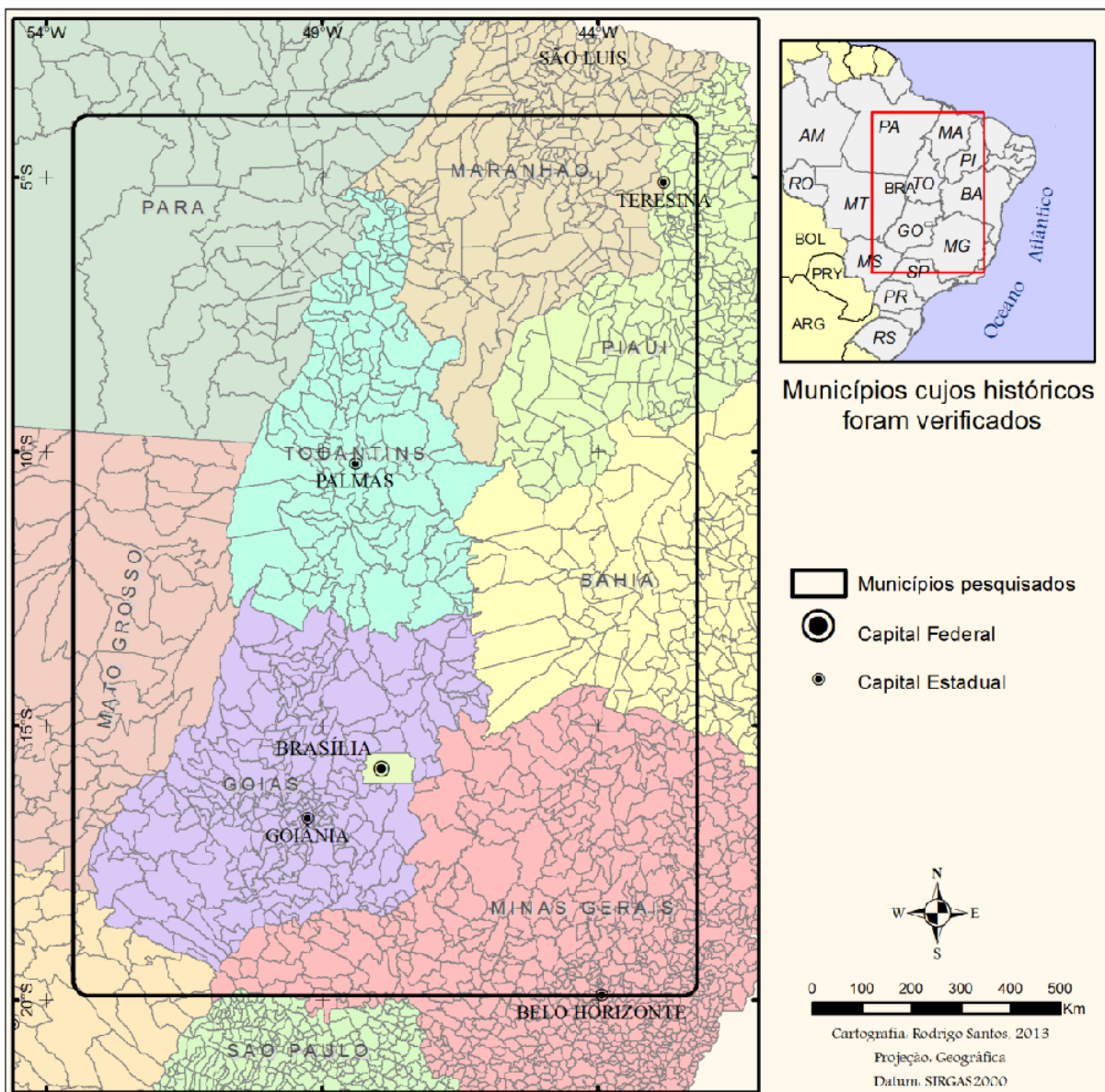


Figura 10 - Área dos Gerais estudada por Santos (2013). Fonte: Santos (2013, p. 85).

Nas suas análises, Santos (2013, p. 316) verificou que “os principais povos indígenas que dominaram os Gerais foram os Xakriabá e os Akroá. Os primeiros dominando mais a porção sul e os segundo o norte, e a parte central (ou nuclear) dos Gerais”. O número de citações aos Xakriabá nas unidades fisiográficas geraizeiras analisadas levou o autor a considerar os Xakriabá como “a grande [etnia] dominadora dos Gerais” (*ibid.*, p. 259).

Santos (*ibid.*), ao reunir dados de diferentes autores, bases e fontes cartográficas, organizou a seguinte sequência de mapas (Figuras 10 e 11), na qual é possível observarmos os movimentos de migração e o genocídio de vários povos dos Gerais durante a colonização entre os anos de 1700 e 1900.

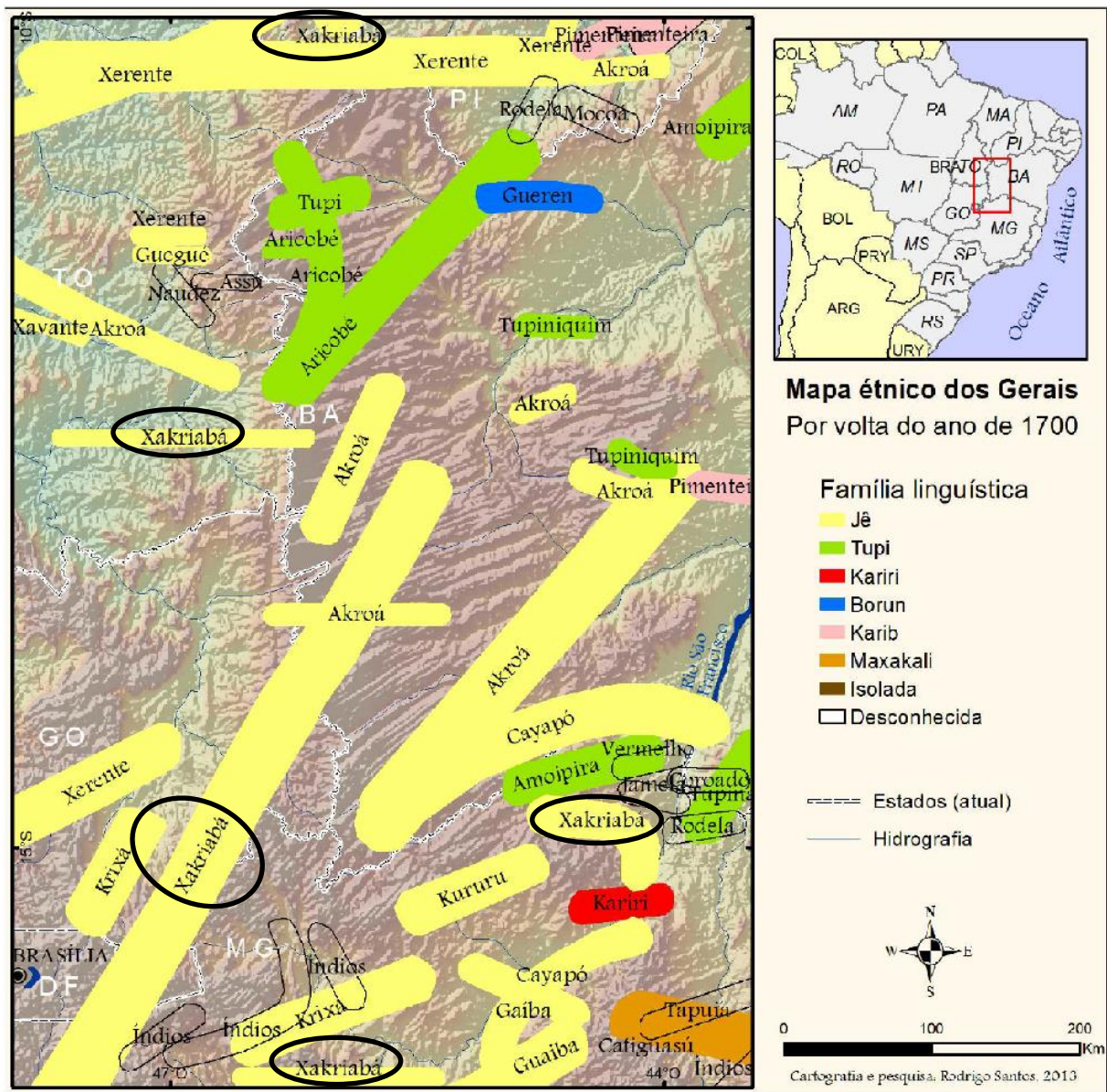


Figura 11 - Localização dos grupos étnicos indígenas nos Geraís de Planalto Central Brasileiro, por volta do ano de 1700. Adaptado de: Santos (2013, p. 298).

Nesse mapa (Figura 11), é possível observar uma grande diversidade de povos indígenas na região dos Geraís, no Planalto Central Brasileiro. Havia a presença de povos de diferentes famílias linguísticas, mas a Jê era dominante. No mapa, é possível reconhecer também a dispersão dos Xakriabá [em destaque] pela área, ocupando regiões de norte a sul dos Geraís, entre o estado do Tocantins, Goiás e Minas Gerais. A proximidade com os Xerente, Akroá e Xavante é também marcante, o que talvez explique seu parentesco linguístico. Na figura abaixo (Figura 12) está em destaque a sequência entre os anos de 1750 a 1900.

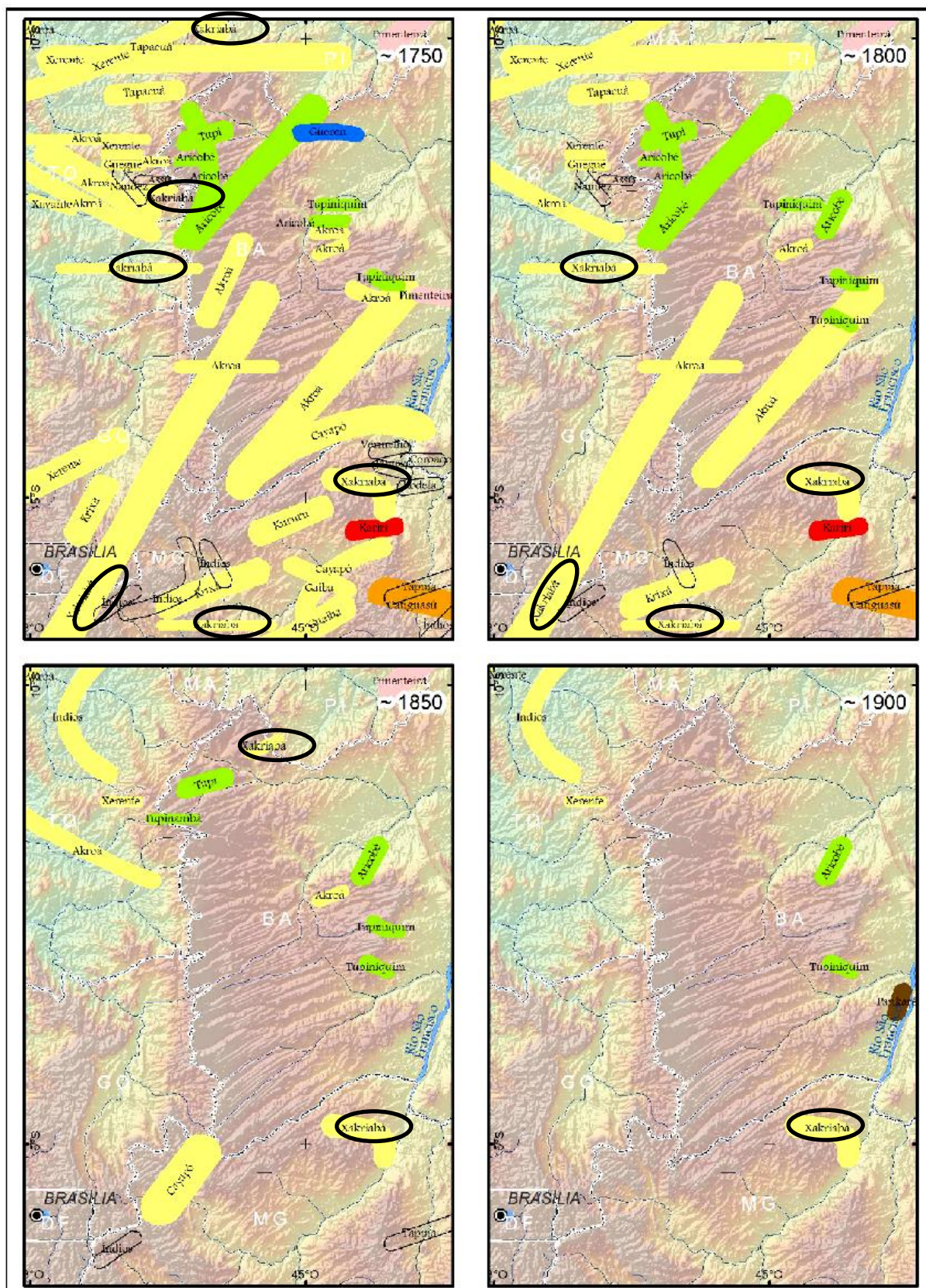


Figura 12 - Dinâmica da ocupação indígena nos Gerais pós-invasões Luso-Brasileiras. Fonte: Adaptado de Santos (2013, p. 300).

Ao analisar as imagens, é possível identificar a pressão da colonização sobre os povos da região, marcada por uma redução drástica, em especial, entre os anos de 1850 a 1900. Com relação aos Xakriabá, é possível observar que os deslocamentos, certamente forçados pela pressão colonizadora, levaram ao estabelecimento desse povo de forma mais marcante no norte do estado de Minas Gerais por volta do ano de 1900.

Sobre a formação étnica “misturada” que se estabeleceu no século XIX, formando os atuais Xakriabá, o autor analisa:

Os Cayapó se fizeram presentes na parte sul dos Gerais e até pelo menos o século XIX foram vistos e registrados por lá. É possível que parte desse grupo, como de outros que também viveram por lá como Gaíba, Jamela e Vermelho, tenham se juntado aos Xakriabá na antiga missão de São João dos Índios, que deu origem ao município de São João das Missões no norte mineiro. (SANTOS, 2013, p. 316)

A mistura dos Xakriabá também com negros e mestiços foi descrita em 1817 por Saint-Hilaire, naturalista francês que esteve no Brasil entre 1816 e 1822:

[...] às margens do rio São Francisco, ‘os ‘Chicriabás’, edificaram uma aldeia com o nome de São João dos Índios’, e que são ‘descendentes dos antigos habitantes deste país’. Ele relata também que: ‘Esses índios fundiram-se com negros e mestiços; todavia, por ocasião de minha visita, reclamavam do rei o privilégio de serem julgados por um dentre eles, regalia que a lei faz, creio, apenas aos índios puros’. (Saint-Hilaire, 1850 *apud* SANTOS, 2013, p. 275)

Os dados de Santos (2013) reforçam a relação histórica dos Xakriabá com o cerrado, segundo maior bioma da América do Sul localizado no Planalto Central brasileiro (MMA, 2018). O cerrado é habitado por povos indígenas que, atualmente, de acordo com Silva (2009), dividem-se em três famílias do tronco Macro Jê, a citar: Bororo, Cariri e Jê. Como cita Silva (2009, p. 50), o grupo linguístico Macro Jê é herdeiro “de uma longa tradição de povos originários habitantes do cerrado”, especializados na caça de animais de pequeno porte (Figura 13). O autor considera que no cerrado, bioma brasileiro concentrado na região central do país, exista mais de 50 etnias indígenas (SILVA, 2009).



Figura 13 - Deda Xakriabá retira as penas do gavião caçado por Luiz para produção de cocar. Aldeia Imbaúba, Território Xakriabá, outubro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

No território Xakriabá, o cerrado é o bioma mais marcante, apesar de fazer transição em alguns pontos com a caatinga (Figura 14).

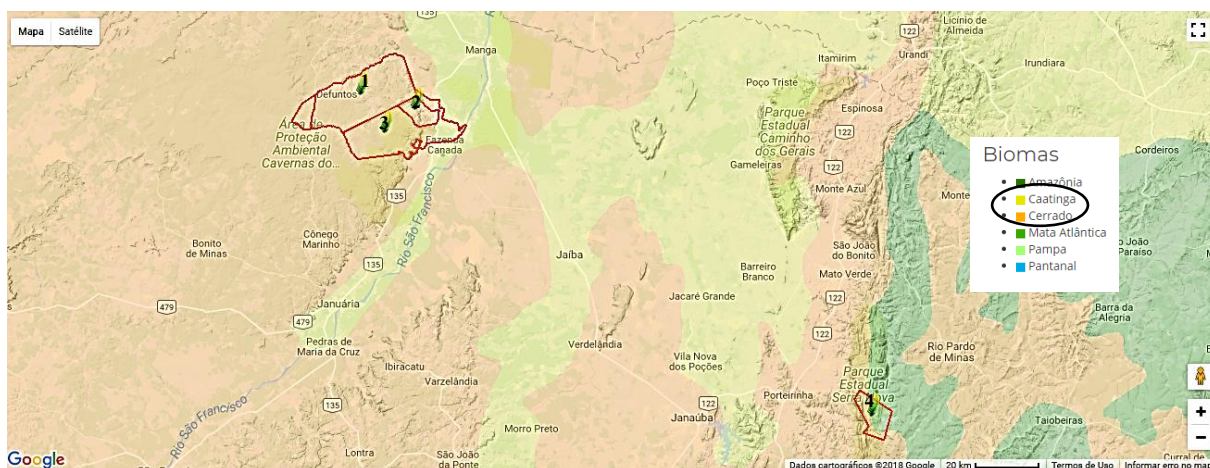


Figura 14 - Biomas nas 1) Terras Indígenas TI Xakriabá, 2) TI Xakriabá Rancharia, 3) TI Xakriabá (ampliação) e 4) Reserva Indígena RI Riachão/Luiza do Vale. Fonte: Adaptado de ISA, 2018.

A complexidade do cerrado, para os Xakriabá, pode ser percebida pelo trecho abaixo em que os autores, que são jovens Xakriabá, descrevem várias denominações

baseadas em características relacionadas aos aspectos físicos e biológicos do ambiente e seus usos locais:

No nosso território o ambiente do cerrado recebe diferentes nomes de acordo com os tipos de solo, tais como: **tabuleiro** - também conhecido como **gerais** é composto por terra arenosa, árvores de pequeno e médio porte, retorcidas e em sua maioria frutíferas e é também onde se encontra com facilidade as variedades de plantas medicinais; **carrasco** - é uma área bem fechada (de árvores trançadas e finas) e é raro encontrar plantas frutíferas; **escalavrados** - tem um solo cheio de pedregulhos com pouco acesso de árvores e as que existem são baixas e espinhosas como pau-preto, jurema e outras. (SILVA, SANTOS, SANTOS, 2017, p. 21)

Urban (1992 *apud* SILVA, 2009, p. 51) também relaciona diretamente o tronco Macro Jê e o grupo Jê com o cerrado brasileiro. Esse autor cita que:

Toda a rede de línguas geneticamente filiadas ao tronco Macro Jê está concentrada na parte oriental e central do planalto brasileiro. O grupo central dos Jê, cuja radiação supomos ter-se iniciado há uns 3 mil anos, está localizado entre populações com relações mais afastadas a leste e a oeste. Da distribuição depreende-se que esse grupo de Jê propriamente dito teria se originado em algum lugar entre as nascentes dos rios São Francisco e Araguaia, possivelmente nas proximidades do grupo Jê Central, atualmente extinto, conhecido como Xakriabá.

Nessa citação de Urban há uma questão que não pode passar despercebida, que é sua referência aos Xakriabá como etnia extinta. Essa consideração já não era real para a época de sua escrita, pois, em 1987, a área dos considerados caboclos de Sr. São João já tinha sido homologada como terra indígena (SANTOS, 1997). Esse “lapso” talvez estivesse relacionado a análises antropológicas recorrentes no século XX que consideravam o *aculturamento*³⁹ um fato que levaria à extinção dos índios no Brasil, ignorando os processos das ressurgências, das emergências das identidades indígenas que têm se fortalecido nos últimos anos (SANTOS, 2010). Apesar de realmente considerada extinta no século XVIII, o reaparecimento de registros oficiais no final da década de 1960 já havia levado a Funai⁴⁰ a reconhecer os Xakriabá como povo emergente ou ressurgente (SANTOS, 2013). Para os Xakriabá, a denominação indígena é algo recente, pois eles já estavam acostumados a ser chamados caboclos ou gamelas (SANTOS, 1997). Sobre isso, Melatti (2016b, p. 8) cita:

³⁹ De acordo com o dicionário Aurélio (1988, p. 14), aculturamento ou aculturação trata da “interpenetração de culturas; do conjunto de fenômenos provenientes do contato direto e contínuo de grupos de indivíduos representantes de culturas diferentes”.

⁴⁰ Fundação Nacional do Índio.

Não há unanimidade e nem precisão nos relatos de viajantes quanto à identidade dos índios da missão. Dentre os cronistas, houve quem os chamasse de caiapós ou genericamente mansuetos (mansos) no século XVIII, e de xacriabás no século XIX, etnônimo que Curt Nimuendajú utilizou no seu *Mapa Etno-histórico*, no qual provavelmente a FUNAI se respaldou para adotá-lo. Mas os herdeiros dessa terra regionalmente eram chamados e se chamavam de caboclos e de gamelas. Mantiveram o controle da terra em comum, sem dividi-la em lotes, embora cada qual fizesse uso de uma parcela para morar, fazer roça e criar animais. Ao longo dos anos permitiram a entrada de indivíduos que chamavam de baianos, para usar a terra, manter suas famílias, com os quais até mesmo faziam uniões matrimoniais. Essas permissões, entretanto, eram dadas sem que perdessem o controle sobre a terra.

Ainda assim, da citação de Urban (1992 *apud* SILVA, 2009) é válido reter o possível período desde quando os Xakriabá devem habitar a região, aproximadamente 3 mil anos, e sua forte relação com o cerrado e o rio São Francisco. Essa é justamente a região onde se posicionam a Terra Indígena Xakriabá,⁴¹ Terra Indígena Xakriabá Rancharia e duas áreas em processo de retomada, que são a ampliação da TI Xakriabá dentro da área do Parque Nacional Cavernas do Peruaçu e a área de Riachão/Luiza do Vale, com parte do território dentro do Parque Estadual Serra Nova, próximo ao município de Porteirinha (Figura 14) (ISA, 2015).

As Terras Indígenas Xakriabá e Xakriabá Rancharia se localizam dentro dos limites dos municípios de São João das Missões e Itacarambi. Contudo, a maior parte das áreas homologadas é parte do município de São João das Missões, “o que corresponde a quase 80% do município de São João das Missões, que tem no total 67.800 hectares” (SANTOS, BARBOSA, 2012, p. 78). A Terra Indígena - TI Xakriabá, que tem 46.415 hectares, foi homologada em 1987, e a TI Xakriabá-Rancharia, de 6.798 hectares, foi homologada em 2003 totalizando, aproximadamente, 53 mil hectares em áreas homologadas (Figura 15).

⁴¹ Território Indígena é considerado a porção de terra tradicionalmente ocupada pelos povos indígenas. Terra Indígena, por sua vez, é uma denominação associada à porção de terra que passou pelo processo formal de regulação fundiária denominado Demarcação, sendo assim reconhecida pelo governo brasileiro. Desse modo, tradicionalmente, o Território Indígena pode se estender à Terra Indígena, pois o primeiro é determinado pelo reconhecimento de ocupação tradicional, e não necessariamente formal. Essa especificidade conceitual alerta para um substrato importante da questão política imersa nos processos de demarcação de Terras Indígenas no Brasil, que são as lutas por reconhecimento dos Territórios Tradicionais. Lutas estas cheias de entraves e consideradas um dos maiores desafios enfrentados pelas populações indígenas atuais.

O território é dividido em 32 aldeias (Figura 17) consideradas pelos Xakriabá e somadas após as últimas retomadas de terra (CRUZ, SOUSA, 2015; SOUSA, 2015). Nessa imagem é possível ainda visualizar a localização da aldeia Imbaúba, onde estive mais tempo durante os trabalhos de campo.

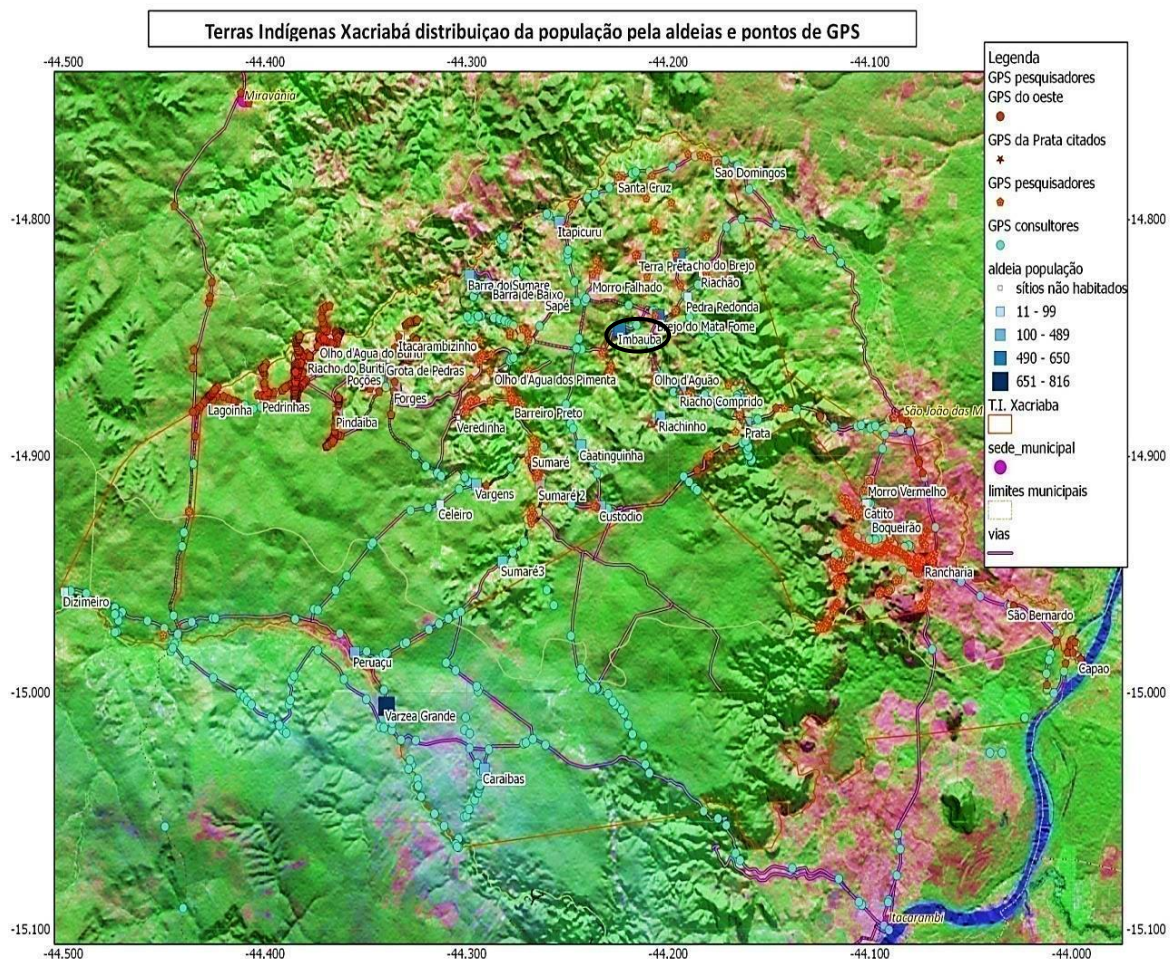


Figura 17 - Imagem da Terra Indígena Xakriabá com ênfase nas denominações locais das aldeias. Adaptado de Silva; Santos; Santos (2017, p. 13).

A história desse processo de demarcação já concluído, algo raro para Terras Indígenas no estado de Minas Gerais, foi cuidadosamente descrito por Ana Flávia Moreira Santos (1997). De acordo com os registros da autora, esse foi um processo histórico que teve os rumos de dissolução das terras dos caboclos da Missão do Sr. São João alterado pela aparição de um documento de doação das terras feito em 1728 pelo chamado mestre de campo Januário Cardoso. Januário era filho do sertanista Matias Cardoso, que explorava a região na época. Esse documento foi registrado em 1856 nos cartórios de Januária e Ouro Preto (*ibid.*; ALMEIDA, 2006). O território descrito no documento era delimitado “pelos

rios Itacarambi, Peruaçu e São Francisco, pela Serra Geral e Boa Vista” (ALMEIDA, 2006, p. 12), menor que o atualmente homologado.

Mesmo com o reconhecimento legal dos termos de doação, os Xakriabá foram historicamente pressionados a ocupar áreas menores ou até mesmo a se dispersarem da região, pressão que veio de todos os lados. Veio por bandeirantes, depois por grileiros, por fazendeiros, por pecuaristas e pela própria polícia na época da demarcação de 1987 (SOUSA, 2015). Inclusive, a demarcação foi marcada pela chacina do líder Rosalino Gomes na aldeia Itapicuru em fevereiro do mesmo ano. A violência contra os Xakriabá no período da demarcação da primeira porção da Terra foi tamanha e criminalmente direcionada como é possível perceber pelo relato do jovem Xakriabá Vagney Bispo de Sousa (2015, p. 18), que fez seu trabalho de conclusão de curso sobre a questão territorial local:

Os efeitos da perseguição dos fazendeiros no dia a dia dos Xakriabá eram muitos. Os índios permaneciam em suas casas apenas durante o dia, e a noite dormia na mata e nas cavernas com medo de serem atacados e mortos por fazendeiros. Muitas vezes quando retornavam para as suas casas seus pertences não existiam mais. Muitas mulheres entraram em trabalho de parto nas matas e cavernas sem nenhuma segurança, e alguns índios que trabalhavam nas fazendas foram mortos por envenenamento.

A pressão territorial aos caboclos da Missão de Sr. São João foi marcada, desde o início, por violência e por uma estratégia de deslocamento forçado do rio mais caudaloso da região, o São Francisco, até a serra de solo pobre e com pouco recurso hídrico, como descrevem Santos, Barbosa (2012, p. 78), ao citarem que os Xakriabá:

[...] viviam na floresta estacional decidual da planície do Rio São Francisco e foram, gradativamente, migrando para os cerrados das porções de topografia mais elevada e acidentada, sob pressão dos bandeirantes e missionários, nos séculos XVII e XVIII, e dos colonos e pecuaristas, no século XIX.

Esse deslocamento pode ser observado na Figura 18 feita pelos autores:

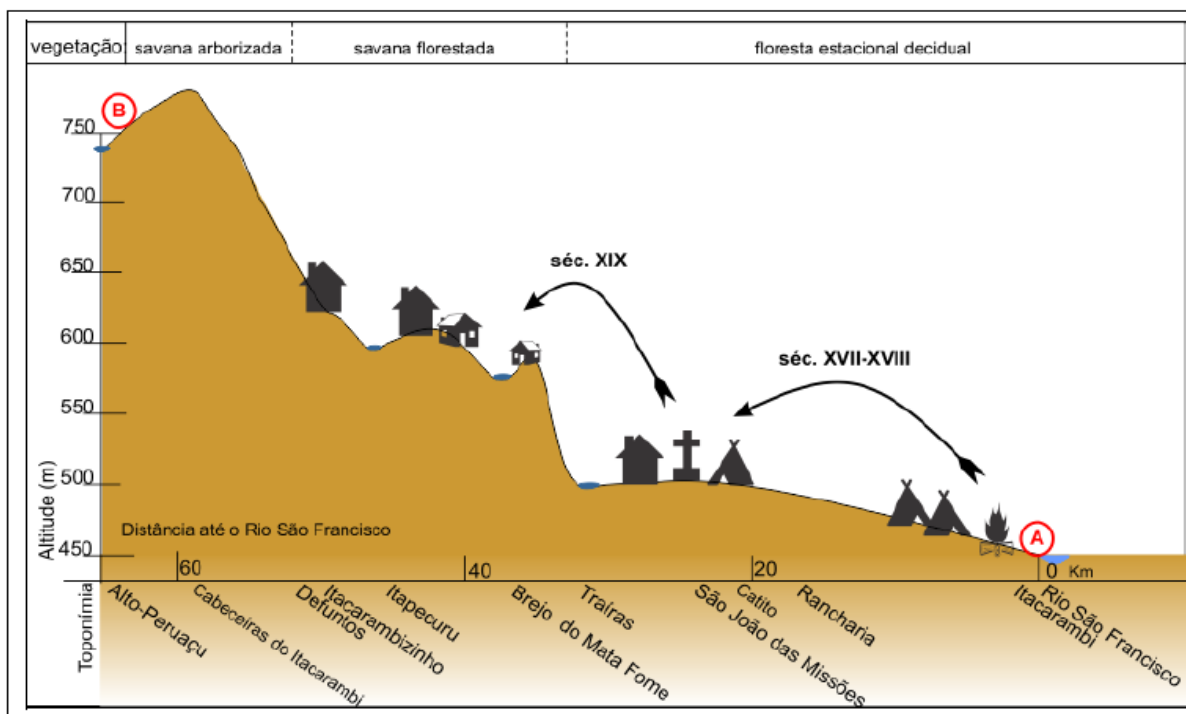


Figura 18 - Caminho da migração dos Xakriabá da margem do rio São Francisco para a serra. Fonte: Santos; Barbosa (2012, p. 79).

O acesso ao rio São Francisco e às terras férteis, como argumentam Santos, Barbosa (2012), transformaram a alimentação Xakriabá, assim como atualmente a chegada de alimentos industrializados. A estratégia de limitação do espaço de produção e de reprodução em uma dada área constante foi muito utilizada no Brasil colônia para restringir o deslocamento e influenciar nos modos de vida de povos tradicionalmente caçadores e coletores, como historicamente foi o caso dos Xakriabá (SANTOS, 1997). A autoridade colonial imposta aos Xakriabá, como citam Clementino, Monte-Mór (2006, p. 3), tinha como premissa que “confinados, seriam mais bem controlados”.

A restrição do território, o aumento populacional (SANTOS, 2012), o fogo predatório (CRUZ, SOUZA, 2015), substituição da vegetação nativa por pastagens (SANTOS, BARBOSA, 2012) e a redução dos regimes de chuva são vistos como causas para a drástica redução dos recursos de caça e coleta nas áreas de cerrado onde estão os Xakriabá. A necessidade de lidar com a escassez de recursos para as atividades de coleta e caça levou a agricultura e a pecuária a serem adotadas como principais atividades e modelo econômico (MONTE-MÓR, GOMES *et al.*, 2005; SANTOS, 2012; CRUZ, SOUSA, 2015).

Sobre os usos tradicionais do fogo no Gerais, Galizoni (2005) cita a importância do fogo no manejo desse tipo de ambiente para a emergência de brotos consumidos pelo gado, para fortalecer a terra e as plantas e controlar pragas. O fogo rápido,

de acordo com seus parceiros de pesquisa, auxilia, inclusive, que o um fogo mais forte não pegue. Sobre as críticas a essas práticas agrícolas, Galizoni (2005, p. 144) cita:

Por ser um sistema de produção que utiliza principalmente duas técnicas de manejo: o plantio em brejos de nascentes e o fogo nos gerais, ambas condenadas pela sociedade abrangente, as famílias de lavradores dos gerais se sentiam tolhidas em suas práticas produtivas. [...] Como nenhuma alternativa produtiva viável é apresentada às famílias pelos órgãos de fiscalização e extensão rural, toca às famílias o custo da conservação ambiental: ‘*Se nós pararmos de trabalhar no brejinho, o que nós vamos comer?*’ questionava um agricultor geralista.

A seca das águas, para esses agricultores, foi causada mais pelo desmatamento provocado pelas empresas, como no caso dos Xakriabá se diz da ação predatória de fazendeiros no território. A proibição de plantar na vereda era vista pelos agricultores consultados pela autora como um erro, pois isso não seria motivação para a seca da água, posto que essa era uma prática antiga nunca antes vinculada a tal problema. Para eles, pior era o desmatamento feito pelas carvoeiras, ou mesmo fazendeiros que colocavam gado para pastar nas veredas. Destruir as cabeceiras seria um problema maior do que cultivar nas veredas, de acordo com eles. O conflito residia, como disse Galizoni, numa questão complicada em muitos lugares: a relação água pra beber e água para produzir. Na questão Xakriabá, também entra a preocupação da manutenção dos recursos animais e vegetais para a conservação das práticas de caça e coleta, além das práticas agropecuárias.

A relação com a terra, como espaço de produção e de reprodução social entre os Xakriabá não trata da propriedade privada, mas coletiva. Situação observada, por exemplo, pelo modo de trabalho agrícola desempenhado coletivamente, como o “ajuntamento”, que são reuniões solidárias entre parentes a fim de desempenhar dadas tarefas importantes e que demandam mais mão de obra (PENA, 2004). Como cita o autor, “o ajuntamento tem como objetivo reunir um contingente de mão de obra expressivo para acelerar as atividades produtivas, como a coivara [preparo da área de cultivo], a plantação e a colheita” (*ibid.*, p. 53). Sobre os ajuntamentos e a diferença com os mutirões, Sr. Nicolau (Vargens, 06/02/2016) me falou um dia:

O ajuntamento, que ainda ocorre aqui na reserva, é quando amigos e familiares diretos se juntam com o dono da roça pra fazer trabalhos que tem necessidade durante um tempo do dia. Já o mutirão que hoje existe pouco, as várias pessoa que se ajuntavam para trabalhar, não só parente direto e terminava com uma festa. Hoje o mais comum, diferente do tempo de primeiro, está sendo o trabalho pago por dia.

Pela fala de Sr. Nicolau, é possível identificarmos a mudança no regime de trabalhos nas roças, ultimamente, de atividades familiares e retribuídas com festas às atividades remuneradas que têm sido mais comuns. Além disso, Sr. Nicolau faz referência a um termo frequentemente utilizado pelos habitantes locais para se referir à Terra Indígena Xakriabá, ou ao *Território* tradicionalmente ocupado por eles: *Reserva*. Em momentos distintos, reserva e território emergem mobilizando a compreensão de *Chão da aldeia*, de um espaço em que as relações Xakriabá se produziam e seguem se produzindo no cotidiano. É sobre essa repercussão espacial, que transita entre o material e imaterial, que as descrições da subseção seguinte se concentrarão. Assim, passaremos a olhar para esse espaço vivo por dentro e a analisar algumas de suas diferentes performatividades.

2.1.1 *As diferentes performances do chão da aldeia*

Como brevemente apontado acima, os conceitos de *Reserva* e *Território* emergiram em diferentes momentos e falas dos parceiros em campo. Frequentemente, os dois pareciam mobilizar a mesma ideia de “chão da aldeia” como espaço de vida dos Xakriabá. Contudo, com o transcorrer dos estudos e das vivências em campo, eles demonstraram a possibilidade de mobilizar questões diferentes. Conhecer esses conceitos-entidades passou por identificar a existência de uma tensão política que produzia, em alguns momentos, a oposição *reserva* x *território*. A tensão residia nas conotações colonizadoras que o termo reserva poderia mobilizar, visto a sua possível relação com o processo de aldeamento que restringiu a vida caçadora, coletora e nômade dos Xakriabá, que ocupavam, como já citado, área muito maior do que a homologada em 1987.

A luta contra a pressão colonial-territorial, que se mantém viva até os dias de hoje, inclui, muitas vezes, fazer referência ao espaço-terra de vida Xakriabá como seu território de ocupação tradicional, e não como reserva ou um espaço “reservado” que os manteria confinados de modo a não “incomodar” os não indígenas. Essa discussão perpassa pautas de luta política importantes para o povo Xakriabá. Assim, passar a utilizar o termo território em lugar de reserva é uma ação de luta política. Por outro lado, foi possível observar que o uso do termo território não flui de forma homogênea entre todos os Xakriabá. Nem no que diz respeito às pessoas, nem aos espaços. Muitos dos mais velhos, assim como algumas outras pessoas no dia-a-dia, utilizam o termo reserva, como se observa, por exemplo, nas falas de Sr. Bioi e de Duci:

Os baianos veio pra competir com a terra. Só que eles também era aliado. Eles dava trabalho pros índio na época que os posseiro dificultava de tudo pra fazer o povo desistir das terra na *reserva*. Já tinha muito posseiro morando na *reserva* nessa época até que depois da morte de Rosalino eles foi mandado pra fora. Os baianos não era ameaça forte como os posseiros não. Só que eles acabaram ficando nas terras boas próxima do rio. (Sr. Bioi, Imbaúba, 17/07/2016)

[...] a relação com o pessoal da região das Traíras, Bebedouro e adjacências é muito boa, que ‘eles são quase iguais, não tem brigas e muitas pessoa da *reserva* mora lá porque se casaram com pessoas de lá’. (Duci em trecho do caderno de campo, 15/10/2016)

Para Sr. Bioi e Duci, a reserva diferencia os que são de dentro ou de fora, independentemente da qualidade dessa relação, se conflituosa ou positiva. O que se pôde observar em campo é que a reserva é um termo frequentemente utilizado nas conversas cotidianas. Sobretudo, observa-se que, nesses usos, é o chão da aldeia que é mobilizado, não a dimensão colonialista que possivelmente lhe deu origem. Já em outros espaços e aldeias em que a dimensão política flui de forma mais visível, como junto a muitos dos jovens indígenas, o termo território emerge com mais frequência, mas também se associa à dimensão do chão da aldeia, do lugar de vida Xakriabá. Questão que se observou em vivência na aldeia Sumaré 1 durante atividades da UPMS em 2016:

Educação, território e cultura se mostram temas fundamentais às discussões dessa oficina que contemplam a proposta da UPMS. Célia, por exemplo, disse: ‘garantir nosso *território* é nosso maior gargalo porque ele é a garantia da nossa autonomia’. E ela completou: ‘a nossa principal luta é a resistência da nossa identidade’. (Célia Xakriabá em trecho do caderno de campo, 15/04/2016)

Esses diferentes usos ou realidades nos dizem sobre a multiplicidade do mundo Xakriabá. Ademais, para a finalidade da produção descritiva deste texto, torna-se necessário fazer a escolha pela adoção de um desses termos. Termos esses que podem, em determinados momentos, mobilizar o mesmo significado [chão da aldeia] e, em outros, mobilizar outras questões cosmopolíticas. Assim, é válido considerar que a escolha que aqui se faz é política, não é neutra. Desse modo, a escolha será por utilizar o termo *território* quando a descrição estiver se referindo ao chão da aldeia, mas também para que a dimensão de luta pela terra seja mobilizada e respeitada. É uma opção dada em respeito e solidariedade às importantes lutas políticas para garantia ao direito à terra que os Xakriabá seguem enfrentando. Para isso, a Terra Indígena Xakriabá homologada, assim como outros espaços de ocupação tradicional deste povo serão descritos e farão parte nesta tese do coletivo *Território Xakriabá*.

É válido reforçar que a fala dos parceiros será também respeitada na emergência do termo que lhes parecer útil, sendo reserva ou território. Apenas no que diz respeito à descrição produzida será feita a opção por utilizar o termo território. Ainda assim, deve-se indicar que independentemente da forma como emergem [reserva ou território], a *performatividade* chão da aldeia é forte e recorrente. Como vimos no Capítulo 1, Latour (2012) utiliza a ideia de performance para tratar da ação que define as entidades, sejam elas humanas ou não humanas. Essas entidades, no linguajar utilizado pelo autor, recebem o nome de actantes. Desse modo, a definição de um actante é dada por sua prática, por aquilo que este faz, pela estabilização de sua *ação momentânea*, ou seja, por sua performance ou por suas performances (LATOURE, 2012). Relembrado isso na rede analisada neste capítulo, como um recorte da rede sociotécnica do milho e da estiagem junto aos Xakriabá, a actância do Território Xakriabá será descrita em algumas de suas performances, o que não a esgotará, assim como não a impedirá de retornar ao texto em outros capítulos dedicados a outras temáticas.

Aqui, neste capítulo, o foco está centrado nos aspectos físico-ambientais que dizem respeito ao território Xakriabá, às suas performatividades relacionadas com a “Qualidade da terra” e com as “Baixadas” e “Retomadas”. Todas performatividades que se fazem importantes às ações do chão da aldeia, ou seja, dos espaços de produção e de reprodução da vida Xakriabá. Nesse sentido, tem-se, nessas performances, o protagonismo do território como espaço-terra de produção e de reprodução do ser Xakriabá – dimensão fundamental para sua resistência. Começaremos pela performance *qualidade da terra*.

2.1.1.1 *Qualidade da terra*

A distribuição dos cultivos de roça, em especial, milho e mandioca dentro do território varia de acordo com o que os Xakriabá chamam de “*qualidade da terra*”. Dentro do território, há uma variedade de tipos de solo que são compreendidos na sua diferença por “aceitar” mais uma ou outra entre essas duas culturas agrícolas. Isaura, por exemplo, falou sobre as aldeias Caatinguinha e Prata como boas produtoras de mandioca. Segundo ela, solos mais arenosos como da Prata e Caatinguinha se adaptam melhor à mandioca e ao feijão-catador. Locais mais argilosos, como é o caso da aldeia onde ela mora, Barreiro Preto, se dão melhor com o milho e a feijoa, pois mantêm mais a água da chuva.

Isaura (Barreiro Preto, 01/02/2016) falou sobre alguns poucos terrenos como o do tipo da sua casa e de seu pai, que têm tanto partes mais argilosas como arenosas e,

assim, “dá de tudo um pouquinho”. Desse modo, a qualidade da terra de sua casa é mais versátil, amiga tanto do milho como da mandioca. Por outro lado, de uma maneira geral, a qualidade da terra indica se aquela aldeia será mais afeita ao milho ou à mandioca. Dificilmente ocorre, como no caso da casa de Isaura, de a qualidade da terra favorecer as duas culturas. Muitas das conversas que tive, quando perguntava “roça de quê tem aqui?”, começavam por identificar a qualidade da terra daquele local e, desse modo, definia-se se aquela porção do território seria aliada do milho ou da mandioca.

Duci (04/02/2016) contou logo no início, quando nos conhecemos, que “a *qualidade da terra* aqui é mais pro milho. Aí a nossa tradição é plantar mais milho mesmo”. A aldeia Imbaúba, onde ela mora e onde tive grande abertura para vivenciar atividades diversas ligadas à agricultura, à alimentação e ao cotidiano da vida Xakriabá, tem tradição fortemente orientada para o milho e seus parceiros feijões e favas. Assim, a ação do milho como um actante forte começou a ofuscar a força da mandioca, que aparecia poucas vezes como farinha vinda das cestas básicas distribuídas para algumas famílias ou por compras esporádicas na cidade.

A relação da qualidade da terra com o milho ou a mandioca – e, assim, a tradição da família – emergiu também em outros momentos e locais dentro do território. Durante conversa espontânea sobre alimentos tradicionais na aldeia Sumaré 3, por exemplo, ficou clara a maior ligação de uma moradora dessa aldeia com o milho do que com a mandioca. A princípio, isso parecia estar relacionado ao tipo de solo da aldeia onde ela mora, mas era possível que estivesse relacionado também com as tradições dos seus parentes diretos. Isso porque a qualidade da terra está intimamente ligada às tradições e aos conhecimentos locais associados, por exemplo, ao milho. Assim, por mais que, devido ao casamento com uma mulher, tenha se mudado para uma aldeia de tradição com a mandioca, por exemplo, sua memória e seus aprendizados carregam relações com a qualidade da terra onde ela foi criada e com os conhecimentos que são produzidos e circulados naquele local.

A influência da qualidade de terra sobre os conhecimentos e práticas associados ao tipo de cultura agrícola cultivados em diferentes pontos do território pôde ser observado durante uma noite de conversas, entre jovens na aldeia Imbaúba. Eles relatavam memórias de quando eram crianças. Os jovens “nativos” da Imbaúba falavam que comiam a *pipoca no borralho*⁴² por brincadeira. Após relatarem as lembranças de criança, os rapazes

⁴² A pipoca no borralho é um prato culinário tradicional Xakriabá em que o grão de milho com textura modificada pela alta temperatura das brasas do fogão à lenha, chamada borralho, torna-se quebradiço e com

perguntaram para a esposa de um deles, nascida em outra aldeia, se ela conhecia a pipoca no borralho e ela disse que não. E eles brincaram: “lá no Sumaré o povo é rico. Tem mais modernidade” (Dae, Imbaúba, 19/04/2016). Essa ironia aponta para a diversidade de costumes dentro do território Xakriabá, um território múltiplo que tem nas qualidades de terra diferenças de culturas agrícolas associadas, assim como de conhecimentos e de tradições.

2.1.1.2 Baixada

A performance do território chamado *baixada* está relacionada com as áreas planas, sujeitas ao acúmulo de sedimentos, com maior dificuldade de drenagem, seja pelo escoamento ou mesmo pela infiltração da água. No geral, essas áreas são consideradas mais férteis, como disse Claudinho (Sumaré, 01/02/2016). Ele falou que não tinha conseguido colher milho no ano anterior e que “poucas pessoas conseguiram. As que conseguiu é aqueles que está em área de baixada. Essas áreas são melhores”. E ele completou: “que nem as áreas de retomada perto do São Francisco. Mas lá é difícil porque tem muita firma [empresas produtoras de grãos]”. Sobre esta última fala de Claudinho, poderíamos pensar no território como lugar Xakriabá ampliado a partir do momento em que as áreas de retomada voltam a fazer parte dela.

Sobre a fertilidade das áreas de baixada, seria possível relacioná-la ao acúmulo de sedimentos com, provavelmente, maior teor de matéria orgânica deslocado das áreas altas. A maior fertilidade também pode estar associada ao maior teor de argila, mineral importante na disponibilização de nutrientes essenciais às plantas e ao armazenamento de água pelos pequenos poros que formam e dificultam seu escape. Por outro lado, a falta d'água pode causar a rigidez desse tipo de solo (JARBAS et. al, 2010). Essa descrição é sinérgica a dois relatos feitos por agricultores Xakriabá, que, assim como no caso da qualidade da terra, demonstram que as áreas de baixada podem ser aliadas ou não ao milho, o que depende da associação que a área de baixada faz com a disponibilidade de água naquele momento.

Na presença da chuva durante a estação das águas, a baixada atua como aliada ao milho. Sobre isso, dona Jaqueline e Claudinho disseram, em fevereiro de 2016, que os milhos de quem tinha plantado em janeiro estavam com 30 cm de altura e, nesse momento,

sabor caramelizado. Depois de moído, ao pó do milho no borralho é acrescentado açúcar. Essa preparação será descrita com mais detalhes no Capítulo 3.

seria hora da 1ª limpa. Eles falaram que algumas poucas pessoas que haviam plantado em dezembro estavam com milhos maiores, com bonecas, e dona Jaqueline (Sumaré, 01/02/2016) acrescentou: “os que conseguiu é que tem área de baixada, que guarda mais umidade”. Assim, estas foram consideradas áreas melhores, em condições de manter a umidade durante tempo maior e, desse modo, favorecer à sobrevivência do milho, ou, o melhor desenvolvimento deste durante os momentos de mais demanda por água.

Por outro lado, a baixada também deixou de se aliar ao milho quando a estiagem começava a se fortalecer, pois, depois da chuva que veio no segundo dia do mês de fevereiro, não choveu mais. O sol vinha forte e intenso. E as roças no território já começavam a sentir a falta d'água. Foi nessa época que visitei a roça de Sr. Bioi na Imbaúba, que tinha pontos também de baixada. Nestas áreas, o milho estava menor e precisou ser replantado depois de dezembro. Era fácil reconhecer nesses locais um declive semelhante a uma bacia onde a terra tinha aspecto quebradiço, com várias trincas formadas sobre uma camada grossa e coesa. Característica que remete a um solo argiloso seco. Observação que se aproximava às considerações de Sr. Bioi (Imbaúba, 05/02/2016) ao dizer que o milho “colou com a terra pesada e o *feijão-de-arranque* morreu porque sente mais a [falta de] umidade. Germinou pouco”. Essa reflexão de Sr. Bioi demonstra que as áreas de baixada podem ser melhores quando a estiagem é menos intensa, caso contrário, elas podem sufocar e ressecar as plântulas novas, recém-germinadas. Há, com isso, performances diferentes das áreas de baixada do território de acordo com a relação que estabelecem com a estiagem. Quanto mais fraca a estiagem, mais forte a aliança das áreas de baixada com o milho, e o contrário também é verdadeiro.

2.1.1.3 Retomada

A retomada mobiliza uma performance política importante, pois permite o fortalecimento da estabilidade do espaço de terra onde os Xakriabá se produzem e reproduzem. Por assim dizer, fortalece tudo o que se relaciona a esse povo, fortalece todo seu mundo, toda sua cosmologia. As retomadas se fazem como uma das ações de resistência Xakriabá, diante do longo processo de violências sofridas para a manutenção de sua vida no seu território tradicional, desde a colonização, mas que se mantém de outros modos até a atualidade.

A ação da retomada também está associada ao termo território como “chão da aldeia” e favorece o entendimento da potência dessa performance na aliança a tudo que se

refere ao mundo Xakriabá. Isso pode ser observado a partir, por exemplo, da seguinte frase dita por Célia (Sumaré, 15/04/2016), uma importante jovem Xakriabá: “garantir nosso território é nosso maior gargalo porque ele é a garantia da nossa autonomia. (...) A referência é o São Francisco. Não lutamos por território bonito, mas por uma terra que tem significado.”

Há muitas nuances, muitas ações, muitas associações e estabilizações que podem estar relacionadas com a autonomia e o significado relatados por Célia. Mas, em meio a toda essa complexidade e diversidade, há um território que tem nas retomadas a possibilidade de aliança na estabilização de uma rede para nós muito importante nessa análise: a rede do milho Xakriabá. E foi durante um dos campos, ao acompanhar as ações de um agrônomo extensionista do CAA, que a relevância da performance retomada veio à tona. Quando falava sobre o corpo técnico da instituição que tem um longo trabalho extremamente relevante junto aos Xakriabá, ele comentou sobre os advogados que acompanham os Xakriabá e auxiliam bastante numa diversidade de questões. O agrônomo falou sobre dimensões técnicas relacionadas à retomada de terras. Ele disse que, no caso dos indígenas, se comparado a outros povos tradicionais, existe uma importante diferença:

No caso dos povos originários o governo não faz o ressarcimento aos fazendeiros pelo valor da terra nas áreas de retomada. Ele restitui apenas o valor das benfeitorias, porque aquela terra é considerada de direito original indígena. Esse é um ponto forte nos conflitos com os grandes fazendeiros, por exemplo, na área de retomada à beira do rio São Francisco. Já existem documentos atestando que aquela área é de direito Xakriabá, mas esse processo de despejo sem pagamento pela terra é altamente conflituoso e lento. (Agrônomo, Barreiro Preto, 22/04/2016)

Nesse sentido, a retomada se mostra intensa em todos os sentidos. É intensa no seu potencial conflito com os não indígenas, é também intensa na oportunidade de resistência do milho Xakriabá e, portanto, no fortalecimento da estabilização do coletivo Xakriabá, no que diz respeito aos actantes humanos e não humanos. Nesse aspecto, o agrônomo do CAA (Barreiro Preto, 22/04/2016) relatou a sua esperança em poder plantar milho naquela área [à beira do rio] algum dia. Ele disse: “será uma chance para não perder as sementes crioulas Xakriabá”.

A performance retomada também traz à tona as influências de um actante central neste capítulo, que tomará a cena: a estiagem. A estiagem agrava os problemas de limitação do território e impulsiona as emergências e as ações das retomadas. A força atual da estiagem, associada às limitações históricas que pressionam o território, ao aumento

populacional e outras questões, como, por exemplo, avanço da pecuária, demandaram seu protagonismo nesta tese. Tese que pretendia, no início, tratar apenas de roças, de alimentos e de seus conhecimentos. Mas as ações da estiagem falam muito sobre essa região e esse povo. Falam sobre enfrentamentos, sim, mas falam também sobre conhecimentos adaptados, sobre resistências, sobre características que fazem esse local ter uma natureza-cultura única.

2.2 Dos tons de verde aos tons de cáqui⁴³

Por se tratar de uma observação bastante sensível, afecções e estranhamentos deverão conferir a esta seção um tom mais personalizado. A proposta de descentralizar da figura pesquisadora – feita ao final Capítulo 1 – se mostra inviável neste caso, pois esta é uma narrativa vivida, em grande medida, pelo corpo-pesquisadora. Vale lembrar, é claro, que a proposta de escrita não se pretende ser neutra, nem mesmo impessoal, mas outras centralidades deverão emergir. Por outro lado, nesta seção não há como falar sobre a transição verde-cáqui sem expor as sensações vividas em campo. O intento, com essa descrição, é compartilhar vivências que talvez sirvam ao leitor e o possibilitem sentir, mesmo que, pelo texto, as nuances sensíveis e vivas dos tons de cáqui.

No que diz respeito à cor verde, vale refletir a relação que esta expressão cromática frequentemente faz com a ideia de “natureza” romantizada e distante das realidades urbanas. Muitas vezes, o verde está associado a ideias estritas e mercadológicas de conservação ecológica ou preservação ambiental, atingindo, atualmente, junto aos conceitos de *sustentabilidade*, *sustentável* e *eco*, certo tom clichê (RIVAL, 2009). Carvalho (2001, p. 74) analisa que o acelerado processo de urbanização e de degradação ambiental,= iniciado durante a Revolução Industrial proporcionou “o surgimento de um sentimento estético e moral de valorização da natureza selvagem, não transformada pelos humanos”. Desse cenário nascia a ideia de natureza intocada, alheia ao humano, romantizada e, por que não dizer, venerada como representação do paraíso distante dos mortais e pecadores urbanoides (THOMAS, 2010). Assim, o conceito de natureza se vincularia cada vez mais ao que Carvalho (2001, p. 75) chamou de “reserva de bem, beleza e verdade”. Reserva de natureza intocada que, frequentemente, associa-se a um imaginário de tons verdes.

Não é por acaso que muitas empresas, produtos e serviços vinculados a conceitos como sustentável e eco tomam para si o termo verde. Basta uma pesquisa breve

⁴³ Cáqui: *S.m* cor marrom que se assemelha à coloração do barro, da terra (DICIO, 2018).

em buscadores na internet para encontrarmos vários exemplos disso. Essa situação parece tomar como “naturalizada” a relação entre a cor verde e a vida de uma natureza preservada, restringindo-se à imagem dos ambientes florestais que, ao vivenciarem uma variação climática muito pequena, mantêm-se verdes a maior parte do ano. Contudo, essa não é uma realidade constante para todos os biomas mundiais. Ao contrário, essa perenidade verde poderia ser considerada mais exceção do que regra. É o que, por exemplo, o ambiente do território Xakriabá nos mostra. Um ambiente semiárido onde os períodos de seca e das águas são bastantes marcados, levando toda a vida humana e não humana ali existente a se adaptar às mudanças de estação.

Nessa região, a transição de cores é intensa durante as mudanças de estação. Como observou Galizoni (2005, p. 125) sobre a região de Januária, “na estação seca, que é a mais extensa, os rios, córregos e riachos se recolhem, a vegetação fica pardacenta e com poucas folhas”. Por outro lado, o verde intenso da época das chuvas também é relatado por ela: “caindo as primeiras chuvas, a vegetação responde rapidamente: se *veste* toda, os rios e riachos crescem e a paisagem se transforma” (*ibid.*). Assim, nesses ambientes, a adaptação da vida permite a sua continuidade mesmo sem a presença do verde. Mas, para aqueles que têm no verde sua cor favorita, não é difícil viver uma vida convencida pelos seus poderes “*eco*” românticos. Como uma dessas pessoas, justifico por que o cáqui do semiárido Xakriabá me causou tanto estranhamento. Contudo, esse estranhamento não foi repentino, pois os primeiros campos ocorreram durante o tempo das águas em que “a reserva fica toda verdinha”, como disse Isaura (aldeia Barreiro Preto, 18/01/2016). Naquela ocasião, no mês de fevereiro, era possível constatar os efeitos da chuva que, poucos dias antes, havia molhado as terras da região que seguem ao norte de Montes Claros até o território.

No caminho entre Januária e Itacarambi, se podiam observar muitas poças reluzentes nos campos planos do caminho verdejante. Pequenas barraginhas com água cinzenta se encontravam espalhadas à beira da estrada. Campos arados de terra bastante escura, linda aos olhos de uma agrônoma, estavam pelo caminho. Cedo já se viam arados na roça. Certamente animados pela mudança do tempo experimentado nas duas semanas anteriores. Foi uma *boa chuvada*, como dizem os Xakriabá. Ainda no caminho, muitas roças de milho e mandioca podiam ser observadas. Os milhos maiores estavam visivelmente abatidos, mas os jovens cresciam com toda a esperança. As roças de mandioca disputavam espaço com as matas verdes, mas, nesses dias, já não se observavam nuvens no céu, apenas o calor escaldante dessas terras podia ser sentido.

Em Itacarambi, a beleza dos paredões do Parque Cavernas do Peruaçu encantava. A mata estava verde e várias barraginhas cheias. Ao chegar à reserva era possível continuar a sentir o conforto trazido pelo verde. As enormes barrigudas (provavelmente, *Cavanillesia arborea*), repletas por intensa folhagem, alternavam os níveis de altura com a grande massa foliar dos angicos (*Anadenanthera colubrina* ou *A. peregrina*) muito presentes naquela paisagem. Os pés de imbu (*Spondias tuberosa*) também se destacavam, mas, até aquele momento, o meu parco conhecimento sobre aquele ambiente não me permitia enxergar muito mais. De todo modo, era visível uma maciça presença de plantas herbáceas e, em outras planícies mais elevadas, diversas árvores retorcidas típicas do cerrado – todas verdes e, para mim, lindas.

Ao voltar à reserva, em outro campo, novamente no tempo das águas, em janeiro do ano seguinte, a receptividade verde não foi tão intensa. O cenário era verde, mas não tão verde quanto o fevereiro passado. As barraginhas já não estavam tão cheias e reluzentes e a poeira se fazia bem mais presente. Dado o tempo de aprendizagem durante a estiagem em campo, aquilo não assustava tanto mais, porém, dizia sobre a permanência da ação forte desse actante que a essa altura eu já conhecia melhor.

O campo a partir de abril começou a ganhar uma nova cor, a cor cáqui. Naquele estranhamento inicial e mesmo durante algum tempo, tratava-se de apenas uma cor. Era a sensação monocromática de um ambiente que se tornava cáqui. O caminho em abril parecia outro comparado a fevereiro, apesar de ser o mesmo. Basicamente, as árvores se encontravam secas, sem folhas e havia muita poeira. Mas, ainda assim, havia verde. Um verde menos intenso, ou mais amarronzado que em fevereiro, mas verde. As roças, no geral, estavam bem secas e as espigas quase não podiam ser vistas. Verde pungente e brilhante pela umidade apenas no campo de futebol irrigado fora do território, que, não raramente, estava jorrando água do Itacarambizinho em suas estimadas gramíneas. Pareciam condições desiguais entre gramíneas. De um lado, ou melhor, dentro do território a gramínea produtora de grãos (milho) estava seca e no campo de futebol a gramínea de pastoreio (grama) usada em momentos de recreação estava altamente túrgida. Essa foi uma das expressões de meu estranhamento, ver que nem todos tinham direitos iguais a permanecerem verdes. Mas foi em abril que comecei a de fato me deparar com as cores, cheiros e sensações da estiagem.

Em outubro, no auge das ações da estiagem, a cor predominante tinha se tornado o cáqui, com exceção do mesmo campinho de futebol fora do território que continuava com seu verde reluzente, mas, dentro do território, a secura era bem visível e

perceptível. No início do mês ainda havia algum verde na região da aldeia Sumaré I e no Barreiro Preto por onde passa o atual único curso d'água perene naqueles 53 mil hectares. Era o verde que algumas folhagens nativas e pés de imbu, agora sem imbus, apresentavam. Esse verde, contudo, não podia ser visto nas roças, com exceção das palmas que continuavam emitindo essa cor em belo e vibrante tom. Com o passar dos dias de outubro, ao entrar em novembro era possível sentir de forma vívida os cheiros, tatos, ventos da cor cáqui, que, nesse momento, reinava. A “naturalidade” com a qual meus parceiros lidavam com esses sentidos me fizeram perceber que era preciso e possível conviver com a estiagem e ninguém melhor do que eles, um povo de longínqua relação com aquele ambiente, poderia compartilhar conhecimentos sobre o con(viver) com e no semiárido.

2.2.1 Aprendendo a enxergar vida no cáqui

Viver em um ambiente com transições tão fortes durante as estações de seca e das águas, como ocorre no semiárido, exige muita expertise. Expertise para reconhecer paisagens diferentes em um mesmo local. Para isso, muitos e diferentes conhecimentos são requisitados em tempos distintos. O cerrado onde se encontra o território é muito diverso, entre ambientes diferentes chamados tabuleiro, gerais, carrasco e outros como citado no início deste capítulo a partir de Silva, Santos, Santos (2017).

Deda, um parceiro muito importante nessa pesquisa, filho de dona Mera, importante professor de cultura e referência entre os Xakriabá, compartilhava ensinamentos durante uma tarde sobre as características do ambiente do território. Para isso, ele utilizou, didaticamente, uma sequência baseada no relevo das microbacias hidrográficas locais (Figura 19).

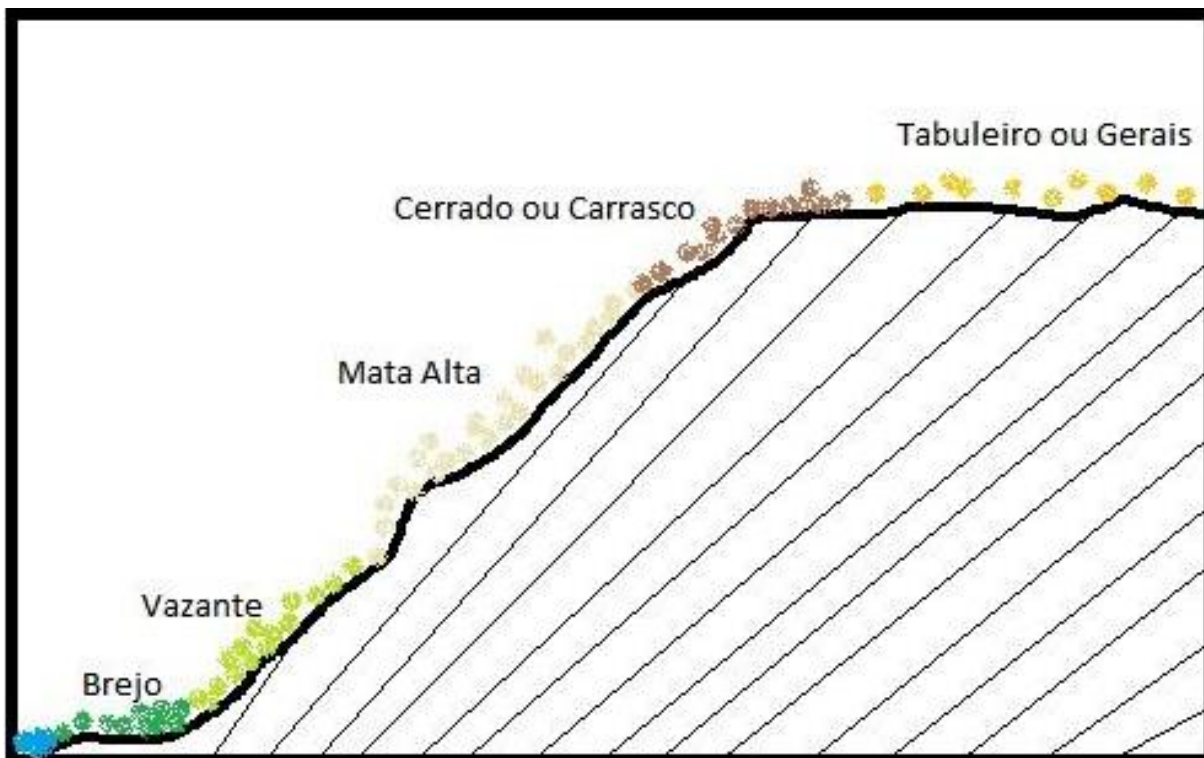


Figura 19 - Diferentes fitofisionomias no Território Xakriabá, baseadas em descrições e categorias locais. Organização: Rebeca C. Andrade. Fonte: informação verbal de Deda Xakriabá, aldeia Imbaúba, 16/07/2016.

Essa sequência é composta pelo: a) *brejo*, onde fica o curso d'água permanente ou intermitente e que certamente apresenta a maior fertilidade, por isso é frequentemente cultivado; b) *vazante*, localizada em área um pouco mais elevada comparada ao brejo, mas ainda bastante utilizada na agricultura; c) *mata alta*, se segue à vazante e sua fitofisionomia se assemelha a formação florestal conhecida como mata seca (RIBEIRO, WALTER, 2018); d) *cerrado* ou *carrasco*, área fechada com plantas bastante emaranhadas e onde, de acordo com Silva, Santos e Santos (2017), quase não se encontram espécies frutíferas; e, e) *tabuleiro* ou *gerais*, localizado nas planícies de maior altitude com a presença de arvoretas retorcidas típicas do bioma cerrado, muitas frutíferas e plantas medicinais também de acordo com Silva, Santos e Santos (2017). É interessante, nessa descrição local, observar que há uma interposição do termo cerrado, que, na prática Xakriabá, não engloba todo o ambiente do território e diz respeito a uma porção que não é a mais típica dentre as definições das ciências acadêmicas a respeito do bioma cerrado.

A didática utilizada por de Deda contemplou um momento teórico, em que ele fez a explicação baseada no relevo; e um momento prático quando ele estimulou que saíssemos da cozinha onde conversávamos para mostrar a diferença entre a mata alta e a vazante que podiam ser vistas do quintal da casa de sua mãe na aldeia Imbaúba. A *mata alta* tem, como Deda disse, bastante angico (*Anadenanthera colubrina*), angico branco (*A.*

peregrina) e aroeira (*Myracrodruon urundeuva*). Já a *vazante* eu não consegui identificar naquele momento suas características florísticas, pois nela havia roça plantada.

A *mata alta* possui características muito similares às descritas por Ribeiro, Walter (2018) sobre a Mata Seca. Segundo os autores, a designação Mata Seca está incluída nas formações florestais do “bioma Cerrado que não possuem associação com cursos de água, caracterizadas por diversos níveis de queda das folhas durante a estação seca” (*ibid.*, p. 1). Eles citam que:

Em função do tipo de solo, da composição florística e, em consequência, da queda de folhas no período seco, a Mata Seca pode ser tratada sob três subtipos: **Mata Seca Sempre-Verde**, **Mata Seca Semidecídua**, a mais comum, e **Mata Seca Decídua**. Em todos esses subtipos a queda de folhas contribui para o aumento da matéria orgânica no solo, mesmo na Mata Seca Sempre-Verde. (*ibid.*, p. 1)

Os tipos de mata seca são apresentados pelos autores pela seguinte figura (Figura 20):

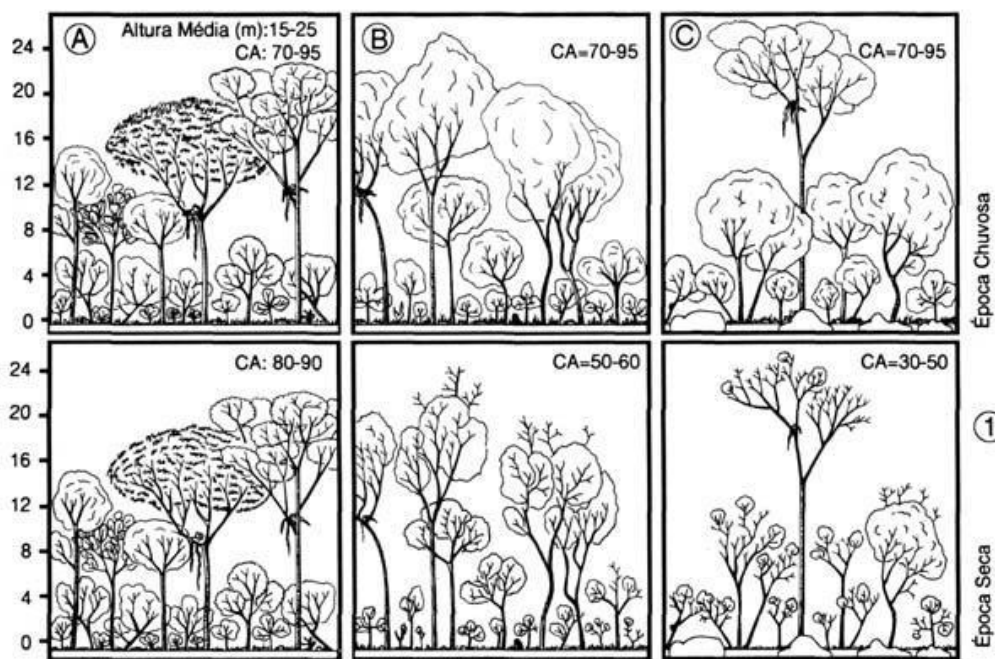


Figura 20 - Comportamento dos três tipos de mata seca durante os períodos da seca e das águas. A) Mata Seca Sempre-Verde; B) Mata Seca Semidecídua; C) Mata Seca Decídua com afloramento rochoso. CA = Cobertura arbórea em porcentagem. Fonte: Ribeiro, Walter (2018).

A região da Imbaúba possui muitos afloramentos rochosos (Figura 21). Uma rocha escura e de textura lisa, semelhante ao basalto. Sobre os afloramentos típicos dessa

região na Imbaúba dona Mera (Imbaúba, 04/02/2016) disse “as pedras parece brotar aqui do chão”.



Figura 21 - Detalhes dos afloramentos rochosos na casa de dona Mera, aldeia Imbaúba. Foto: Rebeca C. Andrade. Aldeia Imbaúba, julho de 2016.

De acordo com Ribeiro, Walter (2018), uma das características da mata seca decídua é justamente o afloramento rochoso. E foi nesse ambiente de mata seca decídua, em alguns pontos de característica semidecídua, que tive a oportunidade de lidar de forma mais próxima e aprender sobre os efeitos da estiagem. Sobre a paisagem florística, o principal efeito era a perda total de folhas em quase todas as espécies vegetais. Galizoni (2005, p. 137), que trabalhou com famílias moradoras de locais altos na região de Januária, considerou que essas áreas “são as que mais sentem os efeitos da escassez”. Situação semelhante à vivenciada pela família de dona Mera que reside em área alta da aldeia Imbaúba. Galizoni (*ibid.*, p. 135) observa que as áreas de mata alta possuem menor oferta de água e, quando existente, apresenta pior qualidade, “em especial, pela alta concentração de calcário”.

Com o tempo era possível perceber que a aldeia Imbaúba parecia estar localizada no epicentro da estiagem dentro do território. Essa observação da existência de um “epicentro da seca” na aldeia Imbaúba, ou seja, de ações diferentes da estiagem dentro da TI Xakriabá, ocorreu durante o campo de outubro, quando se podia perceber o ambiente ficar mais e mais seco e a vegetação se mostrando despida. Já em novembro, na aldeia

Sumaré 1, observavam-se paisagens menos decíduas e secas, com árvores, arvoredos e arbustos que ainda mantinham suas folhas, por vezes verdes (Figura 22a). Por outro lado, na aldeia Imbaúba, durante a mesma época, a paisagem era completamente cáqui (Figura 22b).

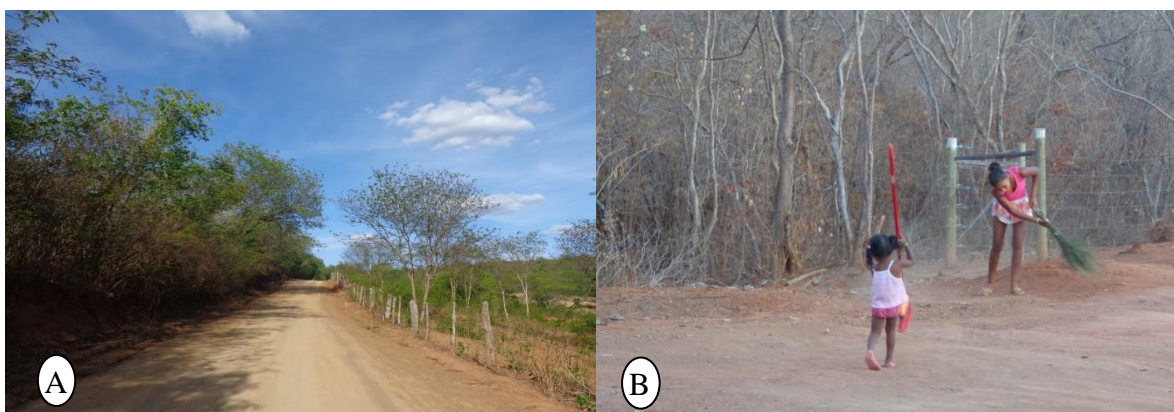


Figura 22 - A) Paisagem no início mês de novembro próximo à aldeia Sumaré 1, região central do território Xakriabá. B) Paisagem no mesmo período da imagem A, na aldeia Imbaúba. Fotos: Rebeca C. Andrade.

Viver a estiagem de forma intensa significa saber lidar e resistir intensamente aos seus efeitos. Como alertado em trechos acima, nesta pesquisa não são mobilizadas expertises da psicologia para avaliar, por exemplo, os efeitos das resistências e sensibilidades psicológicas causadas pela estiagem nessa aldeia, apesar de considerar que estudos sensíveis a essa temática poderiam ser muito válidos.⁴⁴ Contudo, era tocante a resistência desse povo em lidar com tal realidade, em saber conviver com ela e buscar, naquela condição, inspirações e força. A ideia, aqui, não é romantizar a situação, que é sem dúvida extremamente dura e o tem sido ainda mais nos últimos cinco anos como muitos relataram – e era possível sentir em campo. Em outubro, cheguei a vivenciar, junto aos meus parceiros, 22 dias sem uma gota de água nas tubulações que canalizam a água vinda de um poço recentemente aberto na região da Imbaúba. Essa falta de água é bastante frequente e até mais longa, como relataram Sr. Bioi e dona Mera nessa ocasião.

Existe, entre os moradores da aldeia, a preferência por água de nascente. Contudo, há muito tempo esta não está disponível nem mesmo na área do brejo. Assim, utiliza-se a água disponível. Mesmo na época das chuvas a situação não melhora muito. A

⁴⁴ Há um fator relevante no que diz respeito à questão “psicossocial” na aldeia Imbaúba, associada à frequência de casos de suicídio. Eu não tive acesso a dados formais sobre essa questão, mas, de acordo com o relato de uma moradora da aldeia, trabalhos da Assistência Social do município relacionaram a dificuldade de acesso à água e pobreza aos maiores índices de suicídio na aldeia Imbaúba em comparado com outras aldeias dentro da Terra Indígena Xakriabá.

presença de caixas d'água no quintal, adquiridas pela própria família, para armazenar água que possa ser utilizada em caso de a bomba não funcionar é uma realidade para a família de dona Mera e foi também observada por Galizoni (2005) em comunidade na região de Januária. De acordo com Galizoni (*ibid.*), “cacimbas e cisternas eram alternativas antigas que atualmente funcionam pouco. Hoje são poços artesianos feitos pela prefeitura e que pouco resolvem a situação” e, de acordo com um parceiro da autora, “os poços só fizeram a água ficar mais funda” (*ibid.*, p. 136). Situação muito similar à vivenciada na aldeia Imbaúba. A aldeia conta com dois poços artesianos que servem a todos, mas estes passam boa parte do tempo indisponíveis com as bombas estragadas. Assim como o parceiro de pesquisa de Galizoni, Sr. Bioi e Deda também relataram sua preocupação com a água que parecia ficar a cada dia mais funda na aldeia.

Vê-se que a falta d'água – ou escassez nas palavras de Galizoni (2005) – é parte do ambiente semiárido da região. A estiagem na sua força não pode ser ignorada, contudo, por essa realidade, nas suas presenças humanas e não humanas, perpassam muitos conhecimentos. Deda, novamente na sua disponibilidade em compartilhar algumas de suas ciências, citou uma passagem muito marcante, que, por esse motivo, foi utilizada como epígrafe da presente tese. Sobre os efeitos benéficos da matéria morta que cai sobre a terra e se transforma em adubo dos solos das matas secas, sinergicamente à citação de Ribeiro, Walter (2018), Deda (Imbaúba, 16/07/2016) disse: “as árvores cuidam da terra. Ela é como uma mãe ancestral, que tira suas vestes [as folhas] para embrulhar seus filhos, as sementes”. Deda contou ainda que, antigamente, [*de primeiro*, como eles dizem] as mães, como o tecido era algo difícil de conseguir, doavam as suas vestes para cobrir seus filhos e protegê-los no inverno. Ali, as árvores faziam o mesmo. A beleza do que Deda me dizia estava na sua sensibilidade em perceber a força daquele ambiente em manter a vida, mesmo diante das fortes ações da estiagem. Essa era uma percepção de resistência ao convívio com o semiárido. Um convívio em que humanos e não humanos vivem, resistem e coexistem. Nesse momento, eu começava a enxergar a potência da vida no cáqui.

Essa vida potente que persiste no cáqui me veio também durante a ida ao roncador, onde uma parte do relato foi colocada na epígrafe deste capítulo. Essa visita se deu durante atividades acompanhadas do FIEI em julho de 2016. Na caminhada para o roncador, à beira do riacho, era possível observar que naquela vazante, apesar de as árvores estarem mais verdes do que as do topo do morro, o aspecto era também de queda das folhas, mesmo que em menor proporção. A cor era amarronzada, havia muitas folhas secas pelo chão.

Seguimos uma trilha, onde resolvi caminhar descalça após tirar os sapatos para atravessar o riacho. Nesse momento, fui alertada várias vezes para não caminhar ali descalça. Eu insistia que estava acostumada e os estudantes me diziam que eu furaria meu pé. Ao observar mais onde pisava compreendi que aquele não era o mesmo local que eu estava acostumada a caminhar a pé. Eu deveria ouvi-los. Então resolvi calçar os sapatos, mas me atentei a observar o chão por onde pisava. O número de lianas com espinhos era mesmo grande. Os espinhos são frequentes nas plantas desse bioma que eu estava conhecendo. Na teoria eu já sabia disso, afinal, eles são, no geral, resultados de adaptações morfológicas para menor perda d'água. Mas ali era meu corpo e a experiência corporal dos meus conviveres que falavam isso.

Comecei a sentir a beleza daquelas plantas, daquelas cores cáqui. Foi então que chegamos ao lugar mais especial que conheci no território. O roncador. Tratava-se de uma lapa grande, linda, esculpida nas rochas calcárias com formas pontiagudas que partiam do teto e do chão. E, de determinada posição, o local se assemelhava a uma garganta. Dentro da lapa o nome roncador parecia fazer total sentido. Jorrava uma grande potência de água e o barulho podia ser sentido por dentro do peito. Era a água vinda do olho d'água do Barreiro.⁴⁵ Foi um momento muito especial de reflexões em que eu observava a resistência em forma de água, encontrada apenas após um olhar mais profundo daquele território à primeira vista tão árido.

Os conhecimentos desse povo sobre o semiárido são vastíssimos e a experiência de campo nem de longe seria suficiente para me tornar dele grande conhecedora. Ainda assim, meu mundo certamente se expandiu. Passei a enxergar muito mais significados na cor cáqui. Mas foram dona Mera e Sr. Bioi que me ajudaram a ultrapassar a expressão monocromática dessa cor. Eles me ajudaram enxergar tons de cáqui. E a somar a esses tons outras percepções.

Até a ida à cidade, no fim de outubro de 2016, onde, no trajeto, eles me ensinavam a reconhecer os tons de cáqui das árvores para assim diferenciá-las, eu só enxergava troncos de uma mesma cor. Parecia-me impossível diferenciar as árvores sem as folhas, sem as diferentes tonalidades de verde que meus olhos eram capazes de reconhecer. Identificar, por exemplo, um pé de imbu sem folhas era até então grande desafio. Com isso, pontos de referência na época das águas tornavam-se invisíveis na seca.

⁴⁵ Única nascente atualmente perene dentro da Terra Indígena Xakriabá.

Durante o trajeto para a cidade, Sr. Bioi e dona Mera ensinavam a enxergar os tons de cáqui dos troncos. Eles falavam de cores, mas também de texturas e espessuras. Para eles não era possível confundir as plantas após observar tudo isso, pois havia muitas diferenças. De uma maneira difícil de relatar em palavras, posso dizer que o pé de imbu tornava-se agora impossível de não reconhecer, estando ele com ou sem folhas. Sua estatura, a espessura e cor do tronco, formato dos galhos são informações que já bastam. Com folhas, a certeza do reconhecimento será ainda maior, porém, elas já não seriam mais necessárias. Estas foram algumas vivências que me permitiram ir além dos tons de verde e aprender a enxergar os tons de cáqui.

2.3 Quando a Estiagem entrou na conversa

Como dito anteriormente, a ação da *Estiagem* não foi algo levado em conta desde o princípio. A dimensão etnográfica desta pesquisa, contudo, possibilitou diversas adequações necessárias. Entre elas, estava a expressão da estiagem, que foi muito firme em requisitar seu lugar na conversa. A ignorância inicial sobre aquele ambiente semiárido favoreceu com que, de certa forma, a força da estiagem emergisse como surpresa: ela não seria apenas um novo actante da rede a ser descrita, mas requisitaria seu lugar como um dos principais actantes.

Desde o início da tarefa de seguir o milho em campo, a estiagem insistiu em dar o tom da importância de sua fala. No início, ela foi chamada seca, mas, com o tempo, era possível perceber que os Xakriabá se referem a ela muito mais como estiagem. Por isso, aqui, ela será tratada por esse nome. Estiagem. Sua actância se mostrou tão forte que, assim como o actante reserva, a estiagem demonstrou que suas ações perpassam diversas redes descritas nesta tese. Assim, ela deverá se expressar em outros capítulos-rede. E não havia como ser diferente. A estiagem falaria de qualquer modo, sendo ou não oportunizado esse espaço a ela.

A primeira emergência da estiagem ocorreu durante conversa inicial com lideranças Xakriabá na UFMG. Sr. Valdinho (FaE/UFMG, 21/10/2015), liderança da aldeia Barreiro Preto e membro do Conselho Consultivo do FIEI colocou, de partida, a estiagem no diálogo. Ele disse: “há dois anos os Xakriabá de aldeias diferente não está conseguindo colher mais nem milho, nem mandioca, nem nada.” Sr. Valdemar (FaE/UFMG, 21/10/2015), outra liderança muito importante, de quase 80 anos, que também faz parte do conselho, completou: “Ninguém está conseguindo acertar com a chuva”. “Os alimento está

vindo de fora. Mas está muito caro também. Porque a região também não está tendo”, completou Sr. Valdinho (FaE/UFMG, 21/10/2015). Era necessário começar a levar em conta que conhecer a agricultura e a alimentação Xakriabá passaria também por conhecer a ação que a estiagem exercia sobre elas, sobre a região e sobre o povo Xakriabá.

O alerta das lideranças deu o primeiro tom, mas, como descrito acima, o contato com a estiagem em campo se seguiu de forma contínua e crescente. Isso porque o primeiro campo aconteceu logo depois de uma “*boa chuvada*”. Assim, os rastros da estiagem estavam, até certo ponto, enfraquecidos, porém, seguiram se fortalecendo posteriormente. Sua força lhe trazia para todas as conversas dentro ou fora do território, sempre onde estavam os Xakriabá. Isaura (Barreiro Preto, 11/01/2016), que foi uma das primeiras parceiras em campo disposta a me receber e me acompanhar na tarefa de seguir a roça e o milho, disse, ao telefone, antes mesmo de eu viajar:

[...] muitos perderam a primeira roça por causa da falta de chuva. Já a segunda roça está tendo mais sucesso porque a chuva veio um pouco. As plantas estão crescendo e até fevereiro, no princípio do mês, deve ter a primeira limpa.

Ela alertava para a ação da estiagem, apesar de seus rastros estarem mais fracos do que o habitual no momento desse primeiro campo. Ainda assim, Isaura nutria minhas esperanças em encontrar com meu actante-foco milho nas roças.

Cronologicamente, a estiagem foi mostrando sua força. No primeiro tempo das águas em campo, a presença da *Chuva* enfraquecia a estiagem, mas pouco. Em fevereiro, outra parceira, Luciana, enquanto conversávamos no caminho da aldeia Sumaré para as Vargens, resolveu parar a moto para que pudéssemos observar a roça da família dela (Figura 23). Vários pés de milho já sofriam com a estiagem e muitos estavam bem secos, em especial, os mais velhos. Os mais novos, que haviam sido replantados, ainda estavam verdes, e Luciana (Vargens, 06/02/2016) disse que “na última chuva o campo estava bem mais verde”. Ela falava sobre sua preocupação com as perdas caso a chuva não voltasse.



Figura 23 - Roça de milho na aldeia Vargens em fevereiro de 2016 já demonstrando efeitos da estiagem que se fortalecia após as chuvas de janeiro. Foto: Rebeca C. Andrade.

Na Caatinginha, durante esse primeiro tempo das águas, era possível observar na roça que o pajé Vicente apresentava que os milhos estavam começando a embonecar⁴⁶ (Figura 24). Eles foram plantados perto da chuva que veio em janeiro. Os milhos plantados em setembro não sobreviveram. Quando perguntado sobre a previsão que ele tinha para aquela roça de milho, o pajé disse que era importante dar mais uma “*chuvada*” para garantir a colheita. Ele falou sobre sua preocupação com o sustento das famílias que vivem da roça, algumas com mais de 12 filhos. E comentou: “quando a roça não dá, eles depende de uns pouco parente que tem como comprar o alimento e dividir” (Pajé Vicente, Caatinginha, 08/02/2016).

⁴⁶ Embonecar é o momento em que se desenvolve e torna-se aparente o conjunto de flores femininas do milho. Esse conjunto tem um aspecto de vários fios de cabelo, que se assemelham à cabeça de uma boneca e saem da estrutura que constituirá a espiga. Cada um desses fios é uma flor que, se fecundada dentro da espiga, formará um grão de milho. A etapa da produção da boneca vem depois da produção do pendão, que é a estrutura masculina da planta de onde o pólen é liberado. Apesar de apresentar estruturas masculinas e femininas na mesma planta, o milho sofre pouca autofecundação, pois os tempos de desenvolvimento de cada estrutura reprodutiva (pendão e boneca) ocorrem em momentos levemente descontraídos.

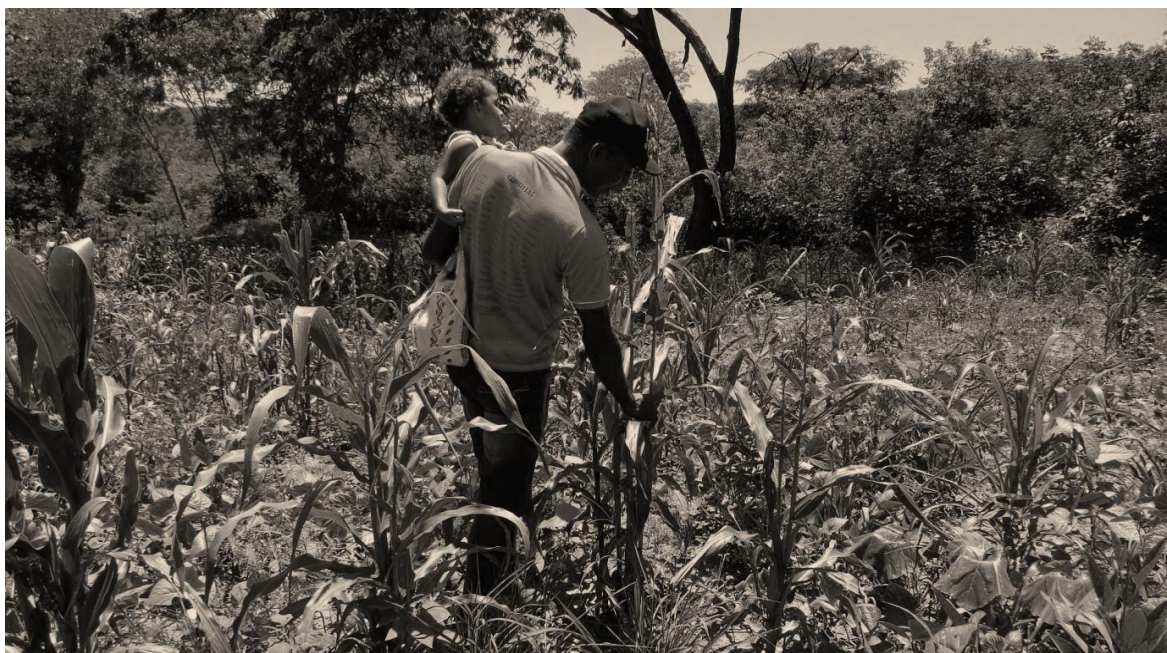


Figura 24 - Pajé Vicente mostra os milhos começando a embonecar em uma roça na aldeia Caatinguinha no mês de fevereiro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Infelizmente, com a estiagem que se intensificava a partir daqueles dias, as perdas estavam visíveis e o pajé ia mostrando na roça. Ele estava nitidamente abatido, mas queria compartilhar a situação. O pajé mostrou várias espigas pequenas que não conseguiriam mais granar⁴⁷ bem e já tinham as bonecas secas pela estiagem. Foram várias plantas que ele mostrou nesse estado. “Essas já está perdida”, dizia ele (Pajé Vicente, Caatinguinha, 08/02/2016). Mesmo que voltasse a chover naquele momento, aquelas plantas e espigas não conseguiriam mais se recuperar, como o pajé falou. Ainda assim, havia plantas mais novas que estavam começando apenas a apontar a boneca. “Essas ainda pode produzir se voltar a chover”, contou o pajé (*ibid.*). Do contrário, as perdas poderiam ser ainda maiores. Infelizmente, foi o que ocorreu. O pajé Vicente falou, nesse momento da visita, sobre sua preocupação com a sustentabilidade das famílias que dependem e sobrevivem das roças. Ele falou também sobre a grande chance de que aquelas famílias não conseguiriam pagar o empréstimo de sementes feito pelo Banco de Sementes Crioulas,⁴⁸ o que, entre outras coisas, se configura como um risco à manutenção das sementes locais.

⁴⁷ Granar é o processo de enchimento dos grãos do milho. Depois das flores da boneca serem fecundadas, inicia-se o desenvolvimento do grão/semente que além do embrião será formado por amido e água. Esse é o processo de enchimento.

⁴⁸ O Banco de Sementes crioulas Xakriabá é uma iniciativa da Associação Indígena Xakriabá da Aldeia Barreiro Preto (AIXABP), que já recebeu apoio de instituições externas e atua na conservação, em especial, das sementes de milho e feijão crioulos. Esse assunto será abordado com mais detalhes no Capítulo 5.

Durante campo realizado no mês de abril, a poeira e a secura eram mais intensas. No trajeto entre São João das Missões e o território era possível observar vários plantios de milho secos. Havia roças de milho secas tanto dentro quanto fora do território. Muitos vizinhos próximos à reserva, em sua grande maioria produtores familiares, também estavam sentindo os efeitos da forte ação da estiagem. A água para a irrigação era rara em toda a região que não tem à disposição canais vindos do rio São Francisco como em outros locais próximos às suas margens. Ainda assim, não é possível dizer que existe igualdade de acesso à água na região. Fora do território, além do campo de futebol irrigado, é possível observar outras propriedades com disponibilidade de água e de sistemas de irrigação. Dentro do território, por outro lado, havia talvez uma igualdade maior na *falta de acesso* à água. No que diz respeito às roças Xakriabá, é possível dizer que elas vivem quase exclusivamente da água da chuva. À única exceção é a aldeia Barra do Sumaré que utiliza o sistema de irrigação tradicional chamado *água rolada*⁴⁹ para produção, em especial, de milhos e feijões.

Do lado de fora do território, reconhecer a divisão entre as localidades é difícil. Não há uma separação nítida que facilite essa identificação para estrangeiros como eu. Com o passar do tempo e o auxílio dos meus parceiros fui percebendo diferenças que marcavam regiões, como a das Traíras. Para mim, a diferença se dava pela presença de casas maiores comparadas às casas encontradas dentro do território. E próximo a essas casas, mesmo em outubro, quando a estiagem era mais ativa, observava-se roças de milho bem desenvolvidas e verdes. Certamente, estas contavam com irrigação. As Traíras foram, por muito tempo, de acordo com relatos de Sr. Bioi, destino de trabalhadores do território para as plantações de milho, feijões, tomate entre outros. Duci e Anide, por exemplo, que são filhas de Sr. Bioi e hoje atuam como professoras, já trabalharam lá. Mas mesmo esse local que é servido pelo rio Itacambizinho, considerado “bom de água”, estava sentindo os efeitos da ação mais potente da estiagem nos últimos anos. Por causa da dificuldade de acesso à água, mesmo com o Itacambizinho (atualmente enfraquecido), as Traíras pararam de produzir milho, feijões e até arroz para, agora, dedicarem-se mais à pecuária. Ainda assim, sem grande sucesso. A região das Traíras é considerada como local que abrigou vários dos baianos. Como disse Sr. Valdemar (FaE/UFMG, 23/09/2016), os baianos:

[...] chegaram passando fome e sede com os fio na carcunda. Aí o índio separou um pedaço bom de terra pra eles. Lá nas Traíra, onde tinha muita água e peixe.

⁴⁹ Voltaremos e aprofundaremos esse tema no Capítulo 5.

Essa área ficou de fora da reserva e eles ainda apoiaram os fazendeiro pra empurrar a gente mais ainda pra serra, longe dos rio. Do rio das Traíra e do rio São Francisco.

O rio Itacarambuzinho (ou Itacarambi como é reconhecido oficialmente) nasce no território, especificamente, no olho d'água da aldeia Barreiro Preto. Estas são as únicas fontes ainda perenes na Terra Indígena Xakriabá. Esse rio é afluente do São Francisco e serve à região, em especial, às propriedades de fora do território. Na divisa da TI Xakriabá com o município de Manga esse rio forma uma barragem construída na década de 1980 pela Companhia de Desenvolvimento do Vale do São Francisco (CODEVASF) (PENA, 2004). Como citam Santos, Katz, Barbosa (2012, p. 9) sobre a fala de uma de suas entrevistadas Xakriabá: “a barragem citada por dona Maria foi construída no Itacarambuzinho, ela diz que na época disseram que era para os índios usarem a água, no entanto, é apenas utilizada para as fazendas abaixo do rio”.

Para Galizoni (2005, p. 13), a concentração de recursos hídricos como parte das ações da “indústria da seca” se relaciona com a dominância de grupos de maior influência econômica sobre os demais. Ainda assim, analisar essa dominância econômica não é em si resposta para a forma como as populações lidam com a escassez de água. Para ela, é mais importante entender como os coletivos se apropriam dos recursos hídricos e partilham essas fontes. Isso implica nas formas particulares de relação com a natureza e distribuição dos seus recursos. Por isso não é tão simples analisar, por exemplo, a questão do campo de futebol irrigado fora do território, o uso da água rolada na Barra do Sumaré, ou mesmo a destinação de água para pessoas ou para as criações (animais). Galizoni (2005) avalia que a relação das populações com a escassez varia no modo como percebem a água, sua falta e as consequências disso. Sobre suas análises feitas a respeito de um coletivo no Vale do Jequitinhonha em Minas Gerais, a autora cita:

A população rural dessa região aprendeu a *'fazer da fraqueza força'*: ao invés de *'lutar'* com uma natureza aparentemente adversa, soube conhecer e *'recursar'* suas possibilidades. Construíram um saber observando, testando, experimentando e classificando o que a natureza oferecia. Elaboraram sistemas de conhecimento e classificação dos ambientes pelo tipo de vegetação, pelo *'jeito'* da terra, e aproveitaram a terra *'no que ela gosta de dar'*. (*ibid.*, p. 42)

A leitura de Galizoni é situada, uma vez que considera a importância das observações sobre a realidade local, nesse caso, sobre as relações, os impactos e modos de superação e de resistência frente à estiagem e na relação com o semiárido. São – retomando Rival (2009) – características que produzem as condições de resiliência de cada povo. Essas

condições não devem ser definidas por um olhar que enxerga apenas tons de verde, mas por um olhar que saiba identificar as belezas e espinhezas dos tons de cáqui. Algo que os Xakriabá, como povo que não se deixa esmorecer, são mestres em fazer.

Ainda assim, a força da estiagem nesses tempos desafiava, certamente, a resiliência Xakriabá. A falta de atividades remuneradas na região, causada pela estiagem, gerava preocupação, pois, como disse Duci (Imbaúba, 02/01/2017), “sem o trabalho de roça e sem o da escola não tem o que fazer na reserva pra sobreviver”. O que se observava era que, com o passar dos campos, até o momento de escrita da tese, a estiagem não parecia reduzir sua força. Como discutido acima a respeito do ambiente semiárido, a estiagem é um actante presente e de ações conhecidas. Contudo, nesse período, a força das suas ações parecia surpreender mesmo os mais velhos como Sr. Bioi, Sr. Valdemar, Sr. Valdinho, entre outros.

No período entre outubro e novembro de 2016, como citado acima, foi possível perceber rastros extremamente nítidos da estiagem. Em conversa com dona Mera (Imbaúba, 13/10/2016) nessa época, ela disse que, antes, esse mês já fora considerado tempo das águas, mas agora “só tem chovido pro final de novembro, dezembro, até janeiro”. E sobre as roças ela completou: “tem que esperar... pra dar uma boa chuvada de pelo menos uns três dias pra plantar”. Ela disse ainda que “o mato é resistente e até sai, mas os mantimento⁵⁰ precisa esperar” (*ibid.*).

Sr. Bioi e dona Mera (Imbaúba, 07/11/2016) contaram que “de primeiro, começava a plantar em outubro. Já aconteceu de plantar até setembro e depois plantar de novo em dezembro, mas agora às vezes até dezembro fica difícil de plantar, com pouca chuva”. Nesse relato de Sr. Bioi e dona Mera é possível perceber que a estiagem tem influenciado fortemente os ciclos do milho. “De primeiro”, como disseram eles, o milho tinha condições de iniciar dois ciclos de produção no período das águas, mas, com a ação forte da estiagem, tem sido difícil iniciar mesmo um ciclo em dezembro. Nesse relato, percebemos o quão forte tem sido a influência da estiagem sobre a rede do milho Xakriabá.

Durante campo no mês de janeiro do ano seguinte (2017), foi possível constatar que a chuva não havia caído por mais de dois dias seguidos desde o janeiro passado (2016). O janeiro anterior (2016) havia vindo com “uma boa chuvada”, capaz de encher

⁵⁰ Mantimentos são considerados pelos Xakriabá as culturas agrícolas cultivadas e utilizadas diretamente na alimentação. São cultivados nas roças e quintais. São exemplos de mantimentos o milho, a mandioca, os feijões, as abóboras, o maxixe, a melancia, etc. Diferem-se, por exemplo, da cana e de capins plantados para dar para as “criações” ou das plantas do mato usadas na alimentação com o pequi frutas do cerrado, a exemplo do imbu.

agricultores e agricultoras de esperança. Nesse janeiro de 2017, contudo, a força da estiagem estava em alta. Os relatos dos Xakriabá, em geral, eram de que haveria mais uma grande perda das roças. Os milhos que, até então, estavam conseguindo se desenvolver com os poucos dias dispersos de “invernada” em novembro e dezembro, estavam fadados novamente à morte. Cida (30/01/2017), uma agricultora da aldeia Imbaúba, falou sobre a sobrevivência das roças do carrasco (do alto) e do brejo. Ela disse, naquele momento, que “a única que ainda dá pra colher é no brejo. Mesmo assim muito muito pouco”. E foi o que o julho seguinte (2017) confirmou. Na chegada a esse campo, o actante que sempre disputa lugar com o milho nas conversas voltou a requisitar seu protagonismo. Sim, era da estiagem que falávamos. Ela veio à cena quando Zé Bode e dona Leu (Imbaúba, 25/07/2017) falavam sobre as perdas das roças, em especial, as roças dos altos. Eles diziam que não tinha dado “pra colher nada”.

A queda sucessiva de produção das roças é um fator de preocupação para a resistência da agricultura, das cultivares locais, como o milho crioulo e, conseqüentemente, da vida Xakriabá. Porém, a percepção dos mais velhos sobre a recorrência da ação forte da estiagem nos dá outras pistas. Dona Emília e Sr. Valdemar do Barreiro Preto, por exemplo, assim como Sr. Bioi e dona Mera da Imbaúba, como será discutido abaixo, falaram a respeito de tempos antigos quando a estiagem também foi muito severa. Eles citaram ainda mudanças no tempo em que a chuva passou a ser problema maior para as roças em comparado à estiagem.

Assim, há por um lado, uma percepção cíclica dos fenômenos climáticos, mas, por outro, de esta estar sendo a pior estiagem conhecida. Novos estudos com foco nesta questão, analisando as compreensões cíclicas ou ascendentes das mudanças climáticas, assim como as dimensões sensíveis dos seus efeitos (qual estiagem foi mais ou menos intensa, considerando as diferentes formas de emergência de questões sensíveis como perda de roças, fome, condições de resistência etc.) poderiam ser muito relevantes. Existe um substrato extremamente fértil para essas análises, considerando a gama de conhecimentos que os Xakriabá, em especial, os mais velhos, têm sobre a estiagem. Alguns desses conhecimentos emergiram e puderam ser descritos a seguir, assim como dados de outros autores contribuem para o germen dessa discussão altamente complexa. E é, justamente, essa complexidade que abre espaço para outros estudos, análises e reflexões.

2.4 Pro tempo formar

A relação dos Xakriabá com o tempo/clima,⁵¹ suas mudanças, suas previsibilidades e suas recorrências emergem no dia a dia e encontram lócus especial nas ciências relacionadas ao tempo. Como apresentado no Capítulo 1, o conceito de ciência que os Xakriabá mobilizam tem como fator estabilizante a ideia de regra que favorece a previsibilidade de diversos fenômenos. Entre estes, estão os fenômenos do tempo/clima. Tal previsibilidade é observada ainda que sutilmente como ciência na fala de dona Santília da aldeia Brejo, quando ela dizia que aquela na região do Brejo é sempre a última no território a chover. Ela disse: “primeiro chove no Barreiro, Sumaré, Prata, Missões, depois que chega aqui. Quando chove lá ela começa a vir. O povo fala que é porque o céu aqui é mais alto [risos]” (Santília, Brejo Mata Fome, 10/11/2016). A observação do “céu alto” possibilita, pelo relato de dona Santília, que se saiba/preveja que a região da aldeia Brejo Mata Fome deve ser a última a receber chuva.

A observação do comportamento dos animais também produz diversas ciências que permitem prever, por exemplo, a chegada da chuva. Em dada ocasião na aldeia Imbaúba, Duci (Imbaúba, 19/04/2016), antes do início de uma breve chuva, havia dito que o tempo “queria virar”. Isso porque um sapo havia entrado em casa, o que era *um sinal*. Já era a “terceira vez isso acontecia”, ela disse. E o tempo realmente virou naquela tarde. Outros *sinais* (elementos da ciência do tempo) eram o canto de alguns tipos de pássaros específicos perto de casa. Sr. Bioi, em outra ocasião, apresentou a ciência do voo das andorinhas, que previam a mudança do tempo, com possibilidade de chuva. Um sinal importantíssimo naquela situação em que ele se organizava para dar continuidade aos plantios de novembro de 2016. Rival (2009, p. 302, tradução livre) também teve acesso a conhecimentos sobre o tempo/clima e relatou o que ela chamou de “complexo sistema ecológico de indicadores para predizer mudanças nos padrões do clima”.

O trabalho desenvolvido pelas professoras Xakriabá no livro *Nem tudo que se vê se fala*, apresentado no Capítulo 1, traz entre as várias ciências, a Ciência de bicho ruim. Dentro dessa ciência, as autoras trataram do caranguejo (aranha caranguejeira) e citaram que “não é bom de matar porque os caranguejos advinham chuva” (ARAÚJO et al., 2013, p. 65). Na Ciência do céu, elas citam que a cigarra estoura para avisar a chuva, “é uma alegria” (*ibid.*, p. 70). A profecia de São João é outra regra da Ciência do céu que dá previsões sobre as condições meteorológicas do ano. Para isso, deve-se colocar, no dia 24

⁵¹ Dentro dos conceitos de climatologia, tempo é um termo relacionado às condições meteorológicas momentâneas dadas em curta escala temporal. Já o clima está relacionado a um período maior e à recorrência de condições meteorológicas que possibilitem a previsibilidade climática em dada região.

de junho, um punhado de sal sobre uma pedra a noite. Se, na manhã do dia seguinte, o “sal estiver todo derretido, é que o mês vai ser bom de chuva. Colocando cada noite um pouco de sal, por seis noites, cada noite vale um mês. Se o sal derreter seis vezes, conta seis meses de chuva” (*ibid.*).

Muitas das ciências do tempo estão, como nos exemplos citados, associadas à vinda da chuva. *Tempo formar* é uma expressão que foi muito utilizada, por exemplo, por Sr. Bioi para descrever mudanças relacionadas à chegada da chuva. Essa chegada é carregada de ciências que auxiliam no planejamento do agricultor na hora de definir o momento certo de plantar. Contudo, a força da estiagem dos últimos anos tem levado a um *tempo ruim*, que enfraquece os rastros da chegada da chuva, fazendo com que fique mais difícil o tempo formar.

Tempo ruim ou *difícil* é uma expressão bastante utilizada pelos Xakriabá – ao invés de seca – para se referir à atual situação em que a estiagem age com força maior que a habitual naquela região. Sr. Osvaldo (01/02/2016) do Barreiro Preto, por exemplo, trouxe a dimensão do tempo difícil ao falar, em uma das nossas conversas, que “o motivo pra hoje não ter tanta roça grande como de primeiro é o *tempo difícil*. As pessoa ainda planta, mas pouco”. Sr. Valdemar (02/02/2016), também da aldeia Barreiro Preto, falou que o “*tempo ruim* é a maior barreira dos dia de hoje pras roça”. A compreensão do tempo ruim como a maior adversidade às roças Xakriabá emergiu em diferentes relatos. Em um deles, Luiz (Imbaúba, 24/10/2016) me falava sobre o *tempo difícil* na região: “aqui é muito bom pra roça, a terra é muito boa, só que tá faltando chuva”. Ele completou dizendo que “há uns vinte ano as pessoas aqui conseguia viver só da agricultura, só que hoje está difícil. Hoje são mais os serviço na escola e na saúde mesmo que estão sustentando”.

A percepção do agravamento do *tempo ruim* é tanto mais recorrente quanto a continuidade dos dias considerados *difíceis de água*. E também com a demora do retorno dos *bons tempos* recordados por muitos. Não é possível dizer que nesses bons tempos a estiagem fosse inexistente, mas é possível avaliar que sua força era menor. Durante os campos, a duração do *tempo ruim* é falada, principalmente, em cinco anos na região. Contudo, outros números emergiram, por exemplo, no relato da irmã de Preta (Imbaúba, 25/10/2016) da Vilha, em que ela disse se lembrar que “há uns 10 anos que a estiagem vem só aumentando, até ficar como está agora”. Para Preta (Imbaúba, 03/11/2016), em outra conversa ela disse: “já tem uns 30 anos que não chove bem”. Ainda assim, em vários relatos emergiram memórias sobre mudanças no tempo como forma de explicar, como me

disse o menino Luan (Imbaúba, 11/11/2016), que “a chuva vem mesmo quando Deus quer” e que é preciso resistir e esperar pela mudança do tempo, como já aconteceu antes.

Sr. Otávio (13/07/2016), morador da aldeia Barreiro Preto, falou durante atividade com estudantes do FIEI que, na percepção dele, “no tempo de antes não teve uma seca como essa”. Ele contou que, por outro lado, já chegou a perder sua roça pelo excesso de chuva e completou:

[...] só que a região sempre foi mais seca mesmo e eu já perdi também por causa da seca. A diferença que eu vejo é que antigamente sem a produção o pessoal ficava sem ter o que fazer. Hoje, apesar de não conseguir colher, está mais fácil, porque tem como comprar. Todo lugar na reserva hoje tem uma venda que traz comida em casa. O tempo era melhor antes, só que mais difícil. Hoje o tempo é pior, mas é mais fácil. (*ibid.*)

Essa dualidade apresentada por Sr. Otávio é interessante de ser pensada. E é complexa. Na compreensão dele, a estiagem dos tempos atuais está mais forte, apesar de as condições de sobrevivência estarem melhores. E essa situação, como ele analisa, tem favorecido aos Xakriabá seguir sobrevivendo mesmo durante os tempos mais difíceis de estiagem mais forte.

Como citado brevemente na seção anterior, a relação entre qual estiagem foi mais ou menos intensa e difícil pode variar de acordo com questões sensíveis, como percepções relacionadas às dificuldades vividas na perda das roças, na fome, entre outros e que essa pesquisa não conseguiu aprofundar. Entretanto, outros relatos tratam de memórias de tempos também secos. Dona Santília, da aldeia Brejo Mata Fome, durante conversa, lembrou-se de tempos em que a chuva estava bastante escassa na região como agora. Ela disse que quando:

[...] era pequena, há uns 40 anos atrás passamos tempos difíceis também, com pouca chuva. A dificuldade era maior que agora, porque não tinha Bolsa Família, aposentadoria, nem essas vendas perto como tem agora. Muita gente chegou a morrer de fome, principalmente, os mais velho que já estava doente e não tinha remédio nem comida. Eles ficava na cama meses até que os dente já nem cobria mais, os olho ficava esbugaiado e quando morria já tava até sem carne. As criança também morria muito, não tinha leite, era tudo muito difícil. Mas a gente ainda era feliz. Hoje está tudo mais fácil tem essas ajuda de fora e pra enterrar hoje dá trabalho, os caixão pesado de defunto bem gordinho [risos]. (Santília, Brejo Mata Fome, 10/11/2016)

O relato de dona Santília é forte. As dificuldades vividas durante tempos difíceis do passado eram enormes. Havia menos interesse do que hoje dos poderes públicos em dar assistência a essa população indígena que por muitos fora considerada fadada à

extinção. Contudo, dona Santília faz questão de falar da alegria que ainda assim existia. Alegria que pode ser considerada uma performance da resistência que os Xakriabá daquela época precisaram desenvolver, assim como de outras épocas também necessitaram. Sobre as dificuldades de antigamente e as resistências dos jovens de hoje dona Santília continuou:

Eu já passei muita dificuldade nessa vida. Já passei fome também. Nessa época que eu estou falando, as pessoa quando não achava nada de comer dava de colocar uma pedrinha de sal na boca pra ir trabalhar na roça. Muitas vez num tinha nem uma rapadurinha pra colocar na boca. Já passei muita dificuldade nessa vida. Arroz era só na sexta feira da paixão ou no fim de ano, um punhadinho no prato de cada um. Hoje quando a gente faz uma comida sem mistura os mais novos fecha a cara, reclama. Eu fico brava. Xingo, porque pra mim se tem um arroz e um feijão eu já dou graças a Deus, porque de primeiro até isso era difícil. (Dona Santília, Brejo Mata Fome, 10/11/2016)

Novamente, o relato de dona Santília vem carregado de memórias fortes de tempos difíceis. A mistura que ela cita trata dos acompanhamentos do arroz com feijão, geralmente, uma carne ou, por vezes, uma salada. Nesse trecho do relato de dona Santília, é possível observar sua reflexão sobre a falta de preparo dos jovens atuais em seguir resistindo à força da estiagem. Assim como Sr. Otávio, ela considera que os tempos estão mais fáceis pelo maior acesso a alimentos produzidos fora do território.

Já Dona Emília (Vargens, 07/02/2016), moradora da aldeia Barreiro Preto, em uma conversa na casa de seu sobrinho na aldeia Vargens, falou sobre uma época de quando era criança (dona Emília deve ter por volta de 65 anos) e que morava ali perto quando enfrentaram uma forte estiagem, “foi quando a água do riacho secou. Depois da chuva voltar o riacho voltou, mas hoje veio minguando e secou de novo”. Essa conversa foi motivada pela constatação de que a bomba d’água havia estragado novamente. “Por isso a água não veio domingo”, disse Luciana (Vargens, 07/02/2016) esposa de seu sobrinho. Todas as mulheres presentes comentavam sobre os transtornos vividos pela falta d’água e dona Emília falou sobre esse tempo em que “cozinha e banhar” ficaram inviáveis.

Em outro momento de interação, de volta à aldeia Imbaúba, perguntei para Sr. Bioi e dona Mera se esse era o pior tempo de estiagem que eles haviam visto ou se algo parecido já tinha acontecido? Eles falaram que já tinha acontecido. Sr. Bioi (Imbaúba, 18/04/2016) disse que “quando eu era jovem teve uma seca muito forte. Quase não colhia nada”. Para resistir à estiagem, Sr. Bioi disse que eles procuravam trabalho fora para, assim, “conseguir alimento” (*ibid.*). Antes, o trabalho era procurado na região mesmo e, às vezes, eles procuravam mais longe no corte de cana, colheita de café, etc. Mais tarde, durante o almoço, Sr. Bioi contou que, na sua percepção, “o trabalho fora ajuda, mas

trabalhar pra gente rende mais. O trabalho fora ajuda, mas não chega ser principal quando já é casado” (*ibid.*).

Com relação a essa questão de sobrevivência frente à força da estiagem, tanto dona Mera como o filho Theo quanto Sr. Bioi disseram que a atividade de professor ajudou muito a família nessa sobrevivência. Quando passaram a poder trabalhar como professores, aqueles que conseguiram se dedicar para o estudo puderam ter um salário que contribuiu para a construção da casa de alvenaria que têm hoje. Sr. Bioi disse que “às veze alguém pode olhar o tamanho dessa casa e pensar que a gente são rico, mas foi a ajuda dos filho, dos professor assalariado que conseguimos. Nós temos muita gratidão deles” (*ibid.*). Ao complementar a fala do pai, Theo (Imbaúba, 18/04/2016), filho mais velho que não é professor, mas agricultor como o pai, disse: “a educação ajudou muito as família também porque dá oportunidade pra criançada de hoje. Lá eles também têm merenda que ajuda”.

Ainda com relação ao tempo, Sr. Bioi e Theo falavam sobre sua esperança de que a atual “fase” mude. A experiência de outras fases/épocas ruins e a chegada de mudanças fortalecia a esperança de alteração do tempo/clima. Sr. Bioi e dona Mera começaram a relembrar outros tempos difíceis, quando a dificuldade aconteceu pela força da estiagem, mas também pelo excesso de chuva. Dona Mera (Imbaúba, 18/04/2016) disse: “teve foi muita perda de mandioca e feijão, viu”.

Em outra oportunidade de conversa, com mais detalhes, Sr. Bioi fez vários relatos sobre dificuldades dos *tempos de primeiro*, como dizia ele. Ele falou sobre o ano de 1955, quando veio uma forte estiagem por meio da qual se passaram mais de dois anos sem chover. Ele falou que muitos precisaram sair para trabalhar para comprar comida, em especial, nas Traíras, onde às vezes trabalhavam de meeiros. A dificuldade de achar alimento para comprar era muito grande. Depois, em 1976, teve o contrário, um tempo de muita chuva. Quando “praticamente só arroz dava pra produzir. Todos os outros mantimento era difícil de conseguir e a gente precisava trabalhar fora pra conseguir feijão” (Sr. Bioi, Imbaúba, 15/10/2016).

Em conversa sobre esse assunto, Preta da Vilha (Imbaúba, 03/11/2016) comentou sobre um tempo anterior ao seu nascimento, um ciclo anterior, no qual, pela memória, ela resgatou a “fala dos antigos sobre a chuva de 60, que matou até bicho. Eu tenho medo de chuva”, disse ela. Já dona Emília (Barreiro Preto, 02/02/2016) e Sr. Valdemar do Barreiro Preto contaram que “há 20 anos chovia bem mais. Passava mais de duas semanas sem apontar o sol”, disse dona Emília. Sr. Valdemar em acordo com dona Emília afirmou que há 30 anos, “às vez, ficava quatro semana com chuva direto. Mas

nesses tempo está muito diferente. Quando muito fica uma semana direto de chuva que nem esses dias atrás [se referindo à chuva de janeiro de 2016]. As pessoas têm tido dificuldade de plantar e colher” (Sr. Valdemar, Barreiro Preto, 02/02/2016).

Dona Leu (Imbaúba, 02/11/2016), irmã mais nova de dona Mera, também fez relatos sobre as mudanças dos tempos e contou que “teve um tempo, [ela e Sr. Bioi concordaram ser por volta de uns 40 anos atrás, contando pela sua idade nessa ocasião que era de 46 anos], que teve um período bem seco também, bem difícil, que passou uns dois anos sem chover direito”. Nessa época, Sr. Bioi contou que só conseguiu produzir abóbora e a comida deles era abóbora com o arroz. Sendo que o arroz eles conseguiam comprar com recurso adquirido nos trabalhos fora. Depois dessa época, veio a mudança quando:

[...] depois desses dois anos veio um tempo de muita fartura porque chovia bem. Às vezes até fazia perder um pouco de feijão. Nessa época, o tempo das águas começava em outubro e chovia bastante até janeiro, que sempre foi um mês mais seco. E isso era bom porque dava certinho de colher o feijão. Depois voltava a chover até um pouco de abril e às vezes ainda caía uma chuvada em junho. Nessa época as roças de milho e feijão saía várias vezes. Mesmo quando perdia o feijão com chuva que fazia ele brotar, dava pra plantar de novo o feijão de fim e ele dava mais. Era um tempo de fartura mesmo. A produção da roça era lá do alto porque no brejo era muita água. Na roça tinha milho, os feijão e tinha também muita cana, que ficava bem boa, grossa. Tinha também batata doce, mandioca brava e mansa. Nesse tempo, qualquer lugar que tirava pra plantar dava. (*ibid.*)

Dona Mera (Imbaúba, 02/11/2016) completou a fala de dona Leu, dizendo que “hoje a terra tá que parece ferro e a maioria dos lugar não dá mais nada”. Ela se lembrou do aspecto rígido que a estiagem forte traz ao solo e as consequentes dificuldades no cultivo, quando conversávamos sobre o plantio da manga rosa. Nesse momento, dona Leu (Imbaúba, 02/11/2016) considerou que “com o tempo como está não está tão fácil mais não”. Ela ainda disse que “no brejo, nessa época que invernavam mais, as beira tinha tudo que é bananeira de um lado e de outro. Qualquer um que quisesse panhar panhava. Tinha também muito mamão, mas hoje nada” (*ibid.*). Dona Mera (Imbaúba, 02/11/2016) completou: “tinha banana três quinas, roxa”. Dona Leu e Sr. Bioi concluíram que o tempo ruim de agora estava com uns seis anos. Mas a expectativa era a de que a situação mudasse novamente.

2.4.1 A mudança de Era

Sobre as mudanças de tempo, Sr. Bioi (Imbaúba, 18/04/2016) apresentou um conceito interessante: a *Era*. Ele contou que seus pais falavam “que a *mudança de Era* fazia

com que o tempo mudasse. Sol virava chuva e chuva virava sol”. Perguntei a ele o que Era significava? De sua explicação compreendi que a Era pode ser um período a durar alguns anos ou décadas, mas esse tempo varia. No conceito de Era de Sr. Bioi, *chuva e força da estiagem* são os agentes de mudança. Nesse sentido, são as alterações nos padrões de chuva que lhe interessam. Nos estudos de climatologia, o aquecimento planetário é algo mais consensual do que a definição de como esse aquecimento irá influenciar nas mudanças dos padrões de chuva (NOBRE, 2001). Não é consensual, contudo, que sejam os seres humanos os maiores responsáveis por esse aquecimento. Por outro lado, muitos estudos que admitem a força da ação humana no aquecimento global e mudanças climáticas têm utilizado, para suas discussões, o termo *Antropoceno*.

De acordo com Crutzen (2006, p. 13), a força das atividades humanas no planeta tem exercido significância geológica considerável, por meio, por exemplo, “de mudanças no uso da terra, desmatamento e queima de combustíveis fósseis”,⁵² justificando, por isso, o uso do termo Antropoceno para a época geológica atual. O autor analisa que o crescimento da população humana, nos últimos 300 anos, foi acompanhado do crescimento da população de bovinos, da urbanização, do uso de energias não renováveis, da produção industrial, da pesca predatória à biota marina, entre outros, gerando, assim, impactos relevantes e intrínsecos à expansão da vida humana na Terra. A data em que se considera o início do Antropoceno se dá por volta dos anos 1800, quando do advento da Revolução Industrial (STEFFEN et. al, 2011). Sobre a importância de se analisar os impactos do Antropoceno nas populações economicamente menos dominantes, Eduardo Viveiros de Castro em reportagem realizada por Marcos (2017, p. 1) durante conferência realizada na UFMG, considerou:

Refletir sobre novas direções para o Antropoceno (período definido pela influência humana no planeta Terra) é ponto fundamental para a análise do mundo contemporâneo, avalia Viveiros. Ele citou o escritor de ficção científica William Gibson, segundo o qual ‘o futuro já chegou, só não foi ainda homogeneamente distribuído’. E provocou: ‘certamente, para Gibson, esse futuro chegou ao Vale do Silício, mas, para mim, é justamente o contrário. Ele já chegou aos povos africanos e latinos, mas não chegou à Califórnia’. [...] A justificativa para essa ‘inversão’ proposta pelo antropólogo é a necessidade de se contrapor à realidade contemporânea forjada pelos grandes estados-nação e marcada pela crescente escassez de tempo e de espaço, pelo estado de incerteza em relação às mudanças climáticas e pelo consumo de matéria e energia sem precedentes na história humana. ‘Vivemos o que outros já chamaram de ‘grande desarranjo’, um notável descompasso ‘ecopolítico’, entre os planos de imanência natural e do pensamento, segundo distinção proposta por Gilles Deleuze e Félix Guattari’, comentou Viveiros de Castro.

⁵² Original em inglês.

O “estado de incertezas frente às mudanças climáticas” (*ibid.*) é justamente o tema central desta seção. Incertezas de várias ordens afetam no presente de forma marcante, como temos visto entre os Xakriabá, povos na África e América Latina, como o autor reforça. No que diz respeito às incertezas da ciência acadêmica relacionadas aos efeitos das mudanças climáticas sobre os padrões de chuva, tal fato decorre da imprecisão dos modelos matemáticos utilizados até o momento, gerando muitas vezes resultados opostos com relação à distribuição global e local das chuvas (BOORMAN, SEFTON, 1997; ALLEN et. al, 2000; NOBRE, 2001; FOWLER, BLENKINSOP, TEBALDI, 2007). Ou seja, pouco se sabe sobre os efeitos das mudanças climáticas sobre os regimes de chuva locais. Nobre (2001, p. 1) cita que há “muita incerteza com relação às possíveis mudanças na precipitação pluviométrica e quanto às modificações na frequência de extremos climáticos (secas, inundações, geadas, tempestades severas, vendavais, granizo etc.)”. Assim, é possível considerar que essa é uma das raras vezes em que *a ciência acadêmica* precisa admitir (para os leigos) lidar com mais *incertezas* do que certezas, afinal, não dá para saber se vai chover mais ou menos e em qual época em qualquer área do globo terrestre.

Em um dos nossos encontros em um julho, atipicamente frio no território, Sr. Bioi e eu conversávamos sobre o frio considerado forte e raro que estava acontecendo naqueles dias. Ele disse que viu na televisão que o mês terminaria frio. Falamos sobre essas estranhezas, ele falou sobre a névoa que estava acontecendo durante as manhãs em sua casa. E disse que essa névoa estava “vindo do lado do rio” [São Francisco] (Sr. Bioi, Imbaúba, 25/07/2017). Depois, ele ligou essas estranhezas a um momento todo estranho que, para ele, estava passando também a política. Essa estranheza posteriormente eu iria compreender como algo que acontece na “mudança da Era”, que ele esperava estar próxima.

Esse conceito de Era de Sr. Bioi indicava sua percepção (que vinha dos pais) cíclica das ações fortes da estiagem, assim como da chuva. Essa consideração relaciona o tempo/clima com ciclos, e não com uma linha reta que o conduza, necessariamente, para o deserto. Sr. Bioi demorou a compartilhar essa reflexão comigo, foi necessário o estabelecimento mais profundo de uma relação de confiança. Talvez isso se deva a este ser um dos elementos mais potentes da sua fé na agricultura, que o fortalece na tarefa de seguir sempre plantando, mesmo com seus 75 anos. A percepção cíclica do tempo é associada, por Carvalho (1986/1987), a um movimento espiralar e pendular próprio da passagem morte-vida-morte frequente entre povos caçadores-coletores. A autora considera que a mudança

para o pensamento linear do tempo, dada pelas concepções de exploração infinita introduzidas pela colonização, implica no rompimento desse movimento espiralar, a partir da quebra das relações de reequilíbrio entre os mundos humanos e não humanos.

A relação com os não humanos na constatação do *tempo ruim* vem, além das previsões, das observações de como plantas e animais têm lidado com a atual Estiagem. Diana (Sumaré I, 16/04/2016), da aldeia Prata, contou em uma conversa que ela estava percebendo que “muitas plantas do mato [nativas] estão sentindo a seca também. Tem morrido alguns pequizeiros que a gente vê nos gerais”. Continuando, ela disse já ter observado adaptações na “natureza” para essas mudanças. Por exemplo, “a mudança do tempo de florada do pequi. Eles estão dando flor em tempos diferentes pra acertar mais com o tempo” (*ibid.*). Esse relato de Diana é bastante interessante, pois sua observação das plantas locais, apesar de constatar um *tempo difícil*, fala também sobre necessidades de adaptações para continuar sobrevivendo. E é isso que os Xakriabá parecem estar sempre fazendo, buscando formas de se adaptar ao tempo, seja ele bom ou ruim, para continuar sobrevivendo, resistindo.

A fé em seguir plantando, na crença da mudança do tempo, ou da Era, como disse Sr. Bioi, é um dos fatores da resistência Xakriabá diante da atual força da estiagem, mas não apenas. *Observar* as formas de adaptação dos conviveres não humanos, como citou Diana; *guardar* suas sementes em garrafas PET com cinzas para reduzir ataque de insetos; *lutar* pela manutenção e pelos incentivos externos ao Banco de Sementes Crioulas Xakriabá; *se esforçar* de diversas formas para manter fortes as relações de parentesco, de modo a permitir o deslocamento entre as casas de parentes quando as situações se tornam altamente desfavoráveis;⁵³ *migrar* em tempos difíceis para adquirir recursos para suas famílias até a volta de tempos melhores; *lutar* diante das frentes políticas pela retomada de terras mais propícias ao cultivo; *buscar* o fortalecimento das suas culturas indígenas a partir de movimentos de jovens, dos professores de cultura, etc., para, assim, manterem-se minimamente visíveis aos olhos dos parceiros externos; *politizar-se* a fim de garantir sua representação nos movimentos relacionados às causas indígenas e dos povos tradicionais; entre outros, são formas de *seguir resistindo*, de manter a estabilidade da rede, ou se *fazer resiliente* às condições ambientais, retomando o conceito de resiliência proposto por Laura Rival (2009).

⁵³ Situação frequente nas épocas mais drásticas de falta de água, quando a procura pelas casas de parentes com melhores disponibilidades de água se torna uma das primeiras soluções.

Essa capacidade de ser resiliente é perfeitamente traduzida pelo seguinte relato do jovem Xakriabá Edgar (Belo Horizonte, 29/11/2017):

Nós somos a natureza. No tempo da seca a gente tem que ser guerreiro. E quando vêm as águas, o cheiro de terra e folha molhada amansa a gente. Não tem essa coisa de ir pra natureza porque nós somos ela. Essa coisa de separar natureza da gente não faz sentido. Não é como o pessoal daqui que vai pra cachoeira e fica lá achando bonito de ver. Tem hora que a gente tem que guerrear.

Guerrear, nesse sentido exposto por Edgar, está muito relacionado com *ser resiliente* do modo como expressa Rival (2009). Como ela cita, a resiliência está ligada à persistência frente às mudanças e às perturbações nas estruturas de um ecossistema. No texto em questão, Rival (*ibid.*) faz referência a um estudo em que ela participou nas savanas da Guiana sobre a diversidade genética de mandioca. A autora estudou “o papel dos sistemas de conhecimento indígena na adaptação às variabilidades climáticas e mudanças climáticas” (*ibid.*, p. 299-300, tradução livre).

Apesar de viverem uma condição de maior disponibilidade de água, os indígenas da região estudada por Rival (*ibid.*) também têm se deparado com uma forte seca que tem modificado a realidade das estações às quais eles estavam acostumados, levando a necessidade de adaptações. Além da seca, o fogo destruiu boa parte das roças e, com isso, dos vastos usos dados à mandioca como *beiju* e *cassiri*, os moradores da comunidade de Massara, citada por ela, se adaptaram a utilizar apenas a farinha, que dura mais tempo. A aquisição de arroz por trocas monetárias também foi uma forma de adaptação citada por Rival, algo similar aos Xakriabá como relataram Sr. Otávio e dona Santília sobre a possibilidade de compras de alimentos atualmente. A baixa dos níveis de água favoreceu na região estudada por Rival, por outro lado, a pesca, que se tornou importante recurso alimentar e também de trocas.

A mudança ou mesmo visita a parentes moradores de áreas de floresta também foi uma estratégia observada por Rival (*ibid.*). Há, nessa relação com os parentes, alguma semelhança com os Xakriabá, como pude observar. No mês de outubro, ao longo dos 22 dias sem nenhuma água disponível, a visita à casa de parentes para uso de água foi algo frequente. Isso ocorria, em geral, com parentes moradores de outras aldeias com maior densidade populacional, como Brejo Mata Fome e Barreiro Preto, onde os serviços de oferta de água recebem manutenção um pouco mais frequente. Outra questão similar observada por Rival foi a queda repentina de variedades agrícolas em decorrência da seca e do fogo. Entre os Xakriabá, a estiagem também tem pressionado a diversidade de milho

crioulo, como apresentado em trecho acima do agrônomo, discussão que será retomada no Capítulo 5.

Ao finalizar suas análises, Rival (*ibid.*) considera que, além dos fatores climáticos adversos, a relação com fatores culturais, políticos e econômicos externos têm tornado o processo de adaptação dos Makushi mais difícil. A relação com projetos assistencialistas descontextualizados foi considerada entrave ao seu protagonismo, à sua adaptação, e ao desenvolvimento das forças criativas, sendo assim sua resiliência. Esses limites do assistencialismo descontextualizado podem ser observados também na fala de Edgar (Belo Horizonte, 29/11/2017): “os velhos sempre falam de um dia que ia chegar que não ia adiantar ter *dinheiro* pra comprar, por que não ia ter. Vários povos indígenas têm essa percepção”.

Os desafios são muitos. E os Xakriabá não estão alheios à chegada de tempos, possivelmente ainda mais difíceis, como a fala de Edgar anuncia. Reconhecer as dificuldades é uma das formas de lidar de frente com a necessidade de seguir se fazendo resiliente às adversidades ambientais. E para isso, como considera Rival (2009), é preciso favorecer o protagonismo e o desenvolvimento das forças criativas de tal povo. Edgar, no trecho seguinte, considera a dificuldade do *tempo mudado*, ainda assim, a oportunidade de se deslocar para realidades ainda mais secas lhe mostrou que é possível aos Xakriabá seguir resistindo:

Aprendemos com as pessoas, os animais e os espíritos. Aprendemos a ler o tempo, mas os dias de hoje estão difíceis até pros antigos. O tempo está muito mudado. [...] Mas quando eu subi um pouco mais pra Bahia vi a caatinga e que lá é bem mais seco do que pra nós. E tem gente morando lá. (Edgar, Belo Horizonte, 29/11/2017)

Aprender com as pessoas, os animais e os espíritos é a forma que Edgar encontrou para expressar o que lhe parece necessário para a manutenção da resiliência, ou da resistência Xakriabá. Além disso, acima foram citados alguns outros exemplos concretos dessa resiliência-resistência, como guardar sementes, buscar fortalecimento de iniciativas como a do Banco de Sementes, fortalecer as relações de parentesco, migrar, se politizar, fortalecer sua cultura indígena, entre outros. Diante disso, extrapolando para outros mundos, como Edgar fez para a caatinga da Bahia e nós poderemos fazer para outros mundos também, é possível identificar tais experiências como exemplos, mas não modelos, como discute Eduardo Viveiros de Castro na reportagem de Marcos (2017). Segundo o antropólogo,

O pensamento por modelo é aquele fundado em uma apreensão científica do mundo, uma simplificação da realidade e uma forma de dominação política, quando empregado pelas forças econômicas e culturais do imperialismo. ‘Modelos são, por definição, uma simplificação da realidade. Modelos podem ser usados para entender a realidade (heurística) ou, de forma normativa, para moldar a realidade, o que sempre é uma simplificação violenta sobre o mundo e a vida em sociedade. O modelo normativo impõe e sempre esteve na raiz do projeto modernista de achatar os muitos mundos, de modo a produzir um único *nomos* global. [...] Impostos a povos ‘menos modernos’, os modelos devem ser por eles copiados, o que maximiza a distância entre aqueles que ‘moldam a sociedade’ e aqueles que são ‘modelados’. ‘É claro que nunca se consegue copiar o modelo como se deveria. Os modelados produzem um simulacro, que subverte o modelo original que nos é enfiado goela abaixo. [...] Os exemplos, ao contrário, são uma estrutura de pensamento calcada na experiência prática, em seu aspecto sensível. A ideia de *bricoleur*, ‘o especialista em gambiarra’, desenvolvida por Lévi-Strauss, foi a inspiração para o reconhecimento de outros modos de pensar, que não apenas os dos ‘engenheiros’, baseados numa apreensão científica do mundo (os modelos). O *bricoleur*, por sua vez, tem seu conhecimento fundado no exemplo e depende do que está a seu dispor, valendo-se dessas limitações para encontrar novas possibilidades. ‘Enquanto o modelo é imposto verticalmente (FMI, EUA, governos centrais), o exemplo se difunde horizontalmente. O modelo dá ordens, o exemplo oferece pistas’. (MARCOS, 2017, p. 1)

Valer-se das limitações para encontrar novas possibilidades, como citou Viveiros de Castro em Marcos (2017), é o que o exemplo propicia. Para Edgar, a caatinga baiana e seus conviveres humanos e não humanos são bons exemplos. Para mim, os Xakriabá igualmente os são, por se mostrarem resistentes frente a uma escassez que a mim impacta enormemente. E digo que os Xakriabá são também bons exemplos ao nos ensinar que, para se manter resiliente-resistente, é preciso saber ouvir e, com paciência, esperar o momento certo para guerrear ou amansar.

2.5 Quem (con)vive no semiárido

Neste capítulo, pudemos enxergar os Xakriabá como um povo que rompe fronteiras, pois estabelece relações com áreas culturais de estudos etnográficos diferentes. Os Xakriabá apresentam proximidades tanto com os povos do Nordeste como do cerrado, nas regiões do Atlântico Leste e dos Gerais, sendo este último seu local de dominância. Os dados históricos demonstram que sua ocupação tradicional ocorria desde os estados do Tocantins, Goiás a Minas Gerais e que os anos de 1850 a de 1900 foram, particularmente, violentos com redução significativa dos povos indígenas daqueles estados. No caso dos Xakriabá, houve nessa época uma tendência a se concentrar na região onde hoje ficam as Terras Indígenas Xakriabá e Rancharia, sendo o município de São João das Missões no norte de Minas Gerais a referência. As violências, contudo, não cessaram no século XX,

atingindo, no ano de 1987, um momento marcante com a chacina do líder Rosalino Gomes. Essa data se mantém forte nas memórias dos Xakriabá de hoje, lembrando a todos da necessidade de se manter vigilantes.

Para além da unidade do território indígena – localmente chamado reserva – e do povo, o que se encontra é a diversidade. Diversidade cultural em que os Xakriabá aglutinaram aqueles que necessitavam entre Gamelas, Gaíbas, Vermelhos, Kayapó, Caboclos, Negros, entre outros. Diversidade fitofisiográfica, em que cerrado e caatinga convivem no semiárido, performando diferentes ambientes. Diversidade de culturas agrícolas, em que as tradições com o milho e a mandioca se correlacionam com as “qualidades da terra”. Diversidade de tempo/clima em que a estiagem não age da mesma forma em todas as aldeias.

No que diz respeito às ações da estiagem, que teve ação central neste capítulo, pudemos identificar que sua presença é muito frequente nesse ambiente semiárido e que há, com os Xakriabá e outros seres não humanos locais, a capacidade de coadaptação em reconhecer seus tempos, as necessidades de se amansar, de guerrear, de florescer, de manter e de perder as folhas. Contudo, existem considerações de que a estiagem atual está mais forte do que é comum, fator que pode estar relacionado com os efeitos das mudanças climáticas e/ou da mudança de Era. Diante disso, diferentes estratégias têm sido utilizadas para resistir e se manter resiliente frente às adversidades ambientais, entre elas guardar sementes, buscar fortalecimento de iniciativas como a do Banco de Sementes, fortalecer as relações de parentesco, migrar, se politizar, fortalecer sua cultura indígena, etc. Porém, ações descontextualizadas que reduzem a força criativa, o protagonismo e a adaptação podem impactar negativamente nessa condição resiliente-resistente. Assim, é importante o apoio à resiliência-resistência Xakriabá, seja este vindo de quais parceiros forem. Mas esses apoios devem levar em conta o protagonismo desse povo em encontrar suas próprias formas de seguir resistindo e con(vivendo) com o semiárido.

Por fim, a rede descrita neste capítulo tem como actantes protagonistas, como era de se esperar, os *Xakriabá*, seguidos pela *estiagem*, *território/reserva*, *milho* e *chuva* nesta ordem de ligações feitas. Outros actantes como a *aldeia Imbaúba*, *Sr. Bioi*, *resistência/resiliência*, *dona Mera*, e *retomada* também deixaram rastros fortes na rede. Apesar de agirem menos e, desse modo, estabelecerem menos relações que os anteriores, também agiram e marcaram sua relevância *cerrado*, *mandioca*, *rio São Francisco*, *Laura Rival*, *baixada*, *qualidade da terra*, *Duci*, *Flávia Galizoni*, *dona Santília*, *Sr. Valdinho*, *Luiz*, *Isaura* e *Sr. Valdemar*. Já actantes como os *Xavante* e *Xerente* agiram pouco e fizeram

poucas ligações, por isso apareceram menos na rede, apesar de terem deixado rastros nas histórias sobre os Xakriabá, em especial, no que diz respeito à buscas atuais de recuperação da língua nativa.

Na sequência, no Capítulo 3, a *Comida* será o actante focal assim como nesta rede foram a estiagem e o território. Ainda assim, o milho e os Xakriabá continuarão se fazendo presentes, agindo como actantes transversais a todos os recortes da rede sociotécnica descrita na presente tese.

3 COMIDAS DE MILHO

Sobre as comidas “de primeiro”, dona Mera disse que era mesmo tudo de milho com feijão. Angu, sem sal, clem que era tipo o angu só que bem molinho pra comer com feijão, a canja, o beiju, o cusuz. Ela disse: “depois de relar e lavar o milho na peneira ficava aquela tapiquinha no fundo, igual à de mandioca, só que de milho e dessa tapiquinha dava um clem bem gostozinho”

(Trecho do caderno de campo. Aldeia Imbaúba, Território Xakriabá, 27 de outubro de 2016)



Figura 25 - Colheita de milho, feijão andu e abóbora feita numa tarde de abril na roça de baixo do brejo. Aldeia Imbaúba, Território Xakriabá, abril de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

A imagem acima (Figura 25) ilustra alguns dos alimentos mais representativos na tradição alimentar da família Xakriabá que acompanhei na aldeia Imbaúba: o milho, os

feijões – representado pelo *andu* – e as cucurbitáceas – nesse caso, uma variedade de abóbora, mas poderia ser também maxixe, outras variedades de abóbora ou mesmo a melancia. Diante dessa imagem, gostaria de propor a seguinte questão para iniciar este capítulo: por que falar de comida?

A comida está na materialidade do ato de comer. Comer, ou alimentar-se, é um ato que vai além de saciar o corpo, mas é também um ato de interação e de relações com o ambiente e com o outro, sendo assim, um ato político. Para Cascudo (2011, p. 66), “o ato de alimentar-se transcendeu do próprio imediatismo fisiológico da nutrição. Virtudes e vícios, a vida e a morte, contêm-se nos alimentos e são levados ao organismo em potência espiritual”. O autor considera também que:

De todos os atos naturais, o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade, ritual político, aparato de alta etiqueta. Compreendeu-lhe a significação vitalizadora e fê-la uma função simbólica de fraternidade, um rito de iniciação para a convivência, para a confiança na continuidade dos contatos. (*ibid.*, p. 36)

Comer junto é estabelecer alianças, fortalecer convivências, é um ato ritual que apresenta especificidades em cada coletivo humano. Cascudo (2011, p. 41) cita que “comer certos pratos é ligar-se ao local do produto”, seria possível dizer também, de uma forma mais ampla, ligar-se às ações, práticas, ou seja, performances do alimento que se come. Assim, é possível considerar o alimento, a comida em sua materialidade, um importante actante na estabilidade de uma rede sociotécnica. Como um importante actante da rede – em que se produz a ontologia, ou seja, se dá a ontogênese, por exemplo, do ser Xakriabá –, a comida pode falar sobre práticas de produção e de circulação de conhecimentos relevantes para tal coletivo. Esse é um pressuposto que responde em parte a pergunta sobre por que falar de comida, e poderia responder também em parte por que falar de milho entre os Xakriabá.

O alimento, como não humano, tem condições de falar sobre os mundos com os quais eles se relacionam. Carvalho (2018),⁵⁴ por exemplo, argumentou sobre os mundos diferentes de um técnico agrícola e uma vegana, em que o *porco* produzia sentidos-mundos distintos. Na história contada por Carvalho, o *porco* era, para o técnico agrícola, um recurso alimentar importante na economia das famílias com as quais ele trabalhava, e esse técnico

⁵⁴ Fala proferida durante o Minicurso Leituras com Christina Toren realizado na Faculdade de Educação da UFMG em março de 2018, em que Isabel Carvalho tratou de conceitos desenvolvidos em seus textos como epistemologia ecológica.

demonstrava satisfação em compartilhar técnicas “modernas” para abater os *porcos* com menor sofrimento. Para a vegana, por sua vez, o *porco* era um ser digno de considerações morais e éticas que impediam seu abate. Em cada um desses mundos o *porco* movimenta práticas, relações, conhecimentos, cosmologias diferentes. O *porco* em cada uma dessas situações produz sentidos. Sentidos diferentes, mundos diferentes. Portanto, faz coisas diferentes.

A batata descrita por Ries (2009)⁵⁵ também produz sentidos, mundos. Ries analisou que a batata era um recurso cognitivo para os soviéticos, importante no complexo sistema de conhecimentos perpassado por memórias, histórias e construções teóricas relacionadas com os problemas econômicos vividos a partir do pós-socialismo. A autora observou que a batata, além de falar sobre as críticas populares com relação à estratificação social, também moldava experiências das pessoas, ou, poder-se-ia dizer, sentidos-mundos.

Borges, Carvalho, Steil (2015) fizeram um trabalho etnográfico bastante interessante, que teve como objetivo identificar as ações da palmeira juçara nas práticas de alimentação e de educação ambiental desenvolvidas em uma comunidade rural do Rio Grande do Sul. Com esse objetivo, os autores chamam atenção para a constituição *mais que humana* dos mundos, levando em conta a necessária “ruptura da hierarquização entre natureza e cultura, entre a materialidade do ambiente e a aprendizagem humana” (*ibid.*, p. 315). Nesse sentido, os autores identificam que a aprendizagem deve ser compreendida na sintonia e no copertencimento entre as dimensões humanas e não humanas, quando, por exemplo, observaram que a juçara requisitava sua “presença reiterada nos eventos e narrativas das pessoas” (*ibid.*, p. 312); como espécie protegida, atuava na educação ambiental para preservação da Mata Atlântica, uma vez que deixava de ser cortada, mas, ainda assim, mantinha suas relações com a comunidade no uso de seus frutos como alimento; provocava reflexões com relação à qualidade da alimentação escolar e gerava renda para manutenção das famílias no campo; etc.

Os autores observaram que a juçara estava presente nas mais diversas práticas educativas, sociais e políticas da comunidade. Desse modo, os resultados do estudo possibilitaram aos autores considerar a relevância da participação local da juçara nos processos individuais, sociais e ambientais de aprendizagem, tecendo relações sociais e materiais com pessoas, coisas e instituições. No que diz respeito ao foco desta tese,

⁵⁵ Estudo apresentado no Capítulo 1.

interessa analisar como o milho participa das práticas de alimentação,⁵⁶ produção de sentidos, conhecimentos e aprendizagens no mundo Xakriabá.

Como discutido pelos autores acima, ao ato de alimentar-se perpassam diversas relações e interações entre humanos e não humanos, entre eles, os alimentos. Nesse sentido, o ato de comer constitui-se prática sociotécnica, uma vez que implica na interação entre seres humanos, mas não apenas, implica também na interação entre humanos e não humanos na sua íntima sociabilidade-materialidade. Essa íntima relação é expressa na seguinte passagem de Pollan (2007, p. 18):

Nosso ato de comer também constitui uma relação com dezenas de outras espécies – plantas, animais e fungos – com as quais viemos evoluindo juntos a ponto de nossos destinos estarem intimamente entrelaçados. Muitas dessas espécies evoluíram expressamente para atender nossos desejos, na intrincada dança do processo de domesticação que permitiu que nós e elas prosperássemos juntos de uma forma que não teria sido possível se estivéssemos os dois separados.

A interação entre humanos e não humanos na alimentação, uma vez que possibilita, como cita Pollan, que prosperemos juntos nos processos de coevolução e de domesticação, aponta para o que aqui se pode entender por ontologia simétrica, em que as ações humanas e não humanas são igualmente levadas à sério.

A força das relações estabelecidas no *ato de comer* entre as pessoas e com os alimentos é intensa para vários povos indígenas e muitas vezes mais fortes do que a vivenciada por boa parte dos coletivos humanos que se autodenominam “modernos”. Podemos perceber a profundidade dessas relações, por exemplo, quando refletimos sobre questões como as trazidas nos trechos extraídos de discursos proferidos durante o seminário *Comendo como Gente*:⁵⁷

- As batatas vêm as mulheres como mães. [MORIM, 2015]. - A batata é feito gente. É parente. [MORIM, 2015]. - Tem que ter afeto ou ela vai retribuir na roça do outro [MORIM, 2015]. - A gente considera nossa roça como família. A roça velha chamamos de vó, porque ela dá vida pra gente. [KRAHÔ, 2015]. - A dimensão do cuidado do cultivo passa mais pelo resguardo do plantio que por tratamentos agrícolas (MORIM, 2015). - A comida Xikrin é assada e não cozida. Comida cozida não se usa, porque é mais fraca. [COHN, 2015]. - Se comer sem

⁵⁶ Vale lembrar que a alimentação aqui é considerada como processo amplo que transita desde a produção e aquisição do alimento até o seu consumo cotidiano ou ritual.

⁵⁷ O seminário *Comendo como Gente: práticas de conhecimento indígenas sobre alimentação e comensalidade* foi parte do Encontro de Antropologia e Educação, organizado pela Faculdade de Educação/FAE, com apoio do Departamento de Antropologia/FAFICH UFMG. O encontro que ocorreu em Belo Horizonte/MG, nos dias 24, 25 e 26 de junho de 2015 da FAE UFMG, teve participação de pesquisadores indígenas e não indígenas nas mesas temáticas.

benzer é venenoso. O pajé benze. [...] A comida continua sendo benzida. As duas [industrializada e local]. (TUYUKA a, 2015)

Não é intuito agora discorrer sobre a profundidade das informações apresentadas nos trechos acima, mas, se esse fosse o caso, seria possível refletir sobre várias situações, como a relação entre simbolismos, práticas alimentares e o perspectivismo; o resguardo e a produção de alimentos; a política da benzeção na alimentação; os conhecimentos das práticas culinárias tradicionais; e, inclusive, a cosmopolítica envolta na entrada de alimentos industrializados nas aldeias indígenas. Igualmente complexa e interessante são as análises sobre o comer no sentido de ingestão e de assimilação ao corpo, considerados nos estudos sobre práticas canibais de algumas etnias, como no caso emblemático do canibalismo Warí descrito pela antropóloga Aparecida Vilaça (1998), também discutido durante o seminário; e sobre as relações de parentesco associadas ao ato de comer, foco dos estudos sobre comensalidade indígena abordado durante o evento por Luiz Costa. Os estudos sobre comensalidade têm como objetivo compreender *quem come com eles ou com a gente?*, Costa (2013, p. 474) se refere à comensalidade como característica das “refeições comunais cujo sentido é produzir e propagar as relações de parentesco, possíveis somente como consequência de atos prévios de alimentação”.

O ato comensal de comer junto a mesma comida muitas vezes está ligado ao ato de fazer parentes. Sobre a comensalidade oriental, Cascudo (2011, p. 42) cita que “nenhum oriental admite a possibilidade de comer na mesma sala com o inimigo. Ou mesmo alimentar-se em terra adversa”. O autor aponta para a importância do ato de comer com o outro na interação com aquele que é recebido. Ele diz: “ao comer o sal do anfitrião, o hóspede participa da comunidade doméstica e cada prato terá valores de uma sucessiva integração familiar” (*ibid.*, p. 43). No caso dos Xakriabá, Santos (2010, p. 53) cita a importância dessa prática na construção das suas relações familiares:

[...] o consumo da comida também está relacionado às relações familiares, sendo que o ato de comer da mesma panela – ou outra expressão com o mesmo caráter – é algo que designa parentes ou pessoas que são feito parentes para os Xakriabá. Significa proximidade e uma convivência marcada pela constância, uma vez que para que se coma da mesma panela é necessário viver próximo ou se visitar assiduamente. Além disso, comer da mesma panela implica comer da mesma comida, compartilhar o que se come.

Mais do que parentes, propriamente, alimentar-se juntos da mesma comida, da mesma panela, ou da *comida-da-gente*,⁵⁸ significa respeitar e ter considerações por aquele com quem se come. Essa relação fica clara pela passagem de Santos (2010, p. 53-54) em relato sobre vivência ocorrida durante seu trabalho de campo:

Além da reciprocidade e do parentesco, quando um estranho come da mesma panela é um indicativo de que ele aceita estar entre os Xakriabá. Em campo, notei que em alguns momentos os Xakriabá tinham dúvidas se eu ia comer o que chamavam de nossa comida, e demonstravam isso principalmente quando serviam *feijão-andu*, *feijoa* (fava), *feijão-catador*, pequi, carne de caça, tripa de gado, *beiju*, canjicão (uma canjica salgada mais grossa) e outros pratos atípicos para um forasteiro. Isso é diferente do que eles chamam comida simples, composta por arroz, feijão, farinha de mandioca e um pedaço de carne.

O relato de Santos (2010) apresenta pontos muito interessantes sobre a comensalidade Xakriabá, sobre a importância do comer junto para se fazer parente ou amigo, que implica nas relações sociotécnicas. Do seu relato também é possível identificar a ação do milho no que aqui será chamado *comida-da-gente*, para fazer referência à terminologia tal como emersa dos trabalhos de campo. Fazem parte das *comidas-da-gente* as *comidas-de-milho*, que para a rede que procuro traçar nesse capítulo são de fundamental importância. A partir dessas comidas, relações humanas e não humanas podem ser visualizadas, assim como rituais cosmopolíticos, comensais de alianças. Fazer parente é ação importante da *comida-da-gente* e da *comida-de-milho*. Assim, estas agem como actantes relevantes na estabilização da rede Xakriabá, na sua resistência, na sua resiliência, retomando o conceito de Rival (2009).

A *comida-da-gente* tem lugar no cotidiano das casas, das festas, dos rituais. Podem ser de milho, de mandioca, conter feijão, carne de caça, pequi, coquinho, gergelim, xixá, gabiroba, imbu, abóboras, maxixe, frango, *porco*, outros frutos do cerrado, como cabeça de nego, articum, jatobá, cajuzinho, plantas da caatinga como mandacaru, cabeça de frade, palmeira, plantas espontâneas como “berduegua”, cariru, cará, taioba, mucunã, língua de vaca, picão, mangalô, quiabento, fedegoso, etc. (para mais detalhes e receitas, consultar OLIVEIRA, OLIVEIRA, 2015). E se diferencia da *comida de visita*, descrita por Santos (2010) como comida simples. É válido dizer que a comida simples, ou *de visita* – como aqui será tratada –, vem ganhando espaço no cotidiano e na preferência do paladar

⁵⁸ *Comida-da-gente* é a forma utilizada nesta tese para fazer referência ao que Santos (2010) chamou de *nossa comida*. A opção por essa forma de descrição buscou manter a coerência de utilizar as expressões tal como essas emergiram durante os trabalhos de campo da presente tese, algo que se fundamenta nas relações específicas estabelecidas entre essa pesquisadora e seus parceiros de campo. Outras discussões sobre a *comida-da-gente* serão realizadas no decorrer desse capítulo.

dos jovens e está associada às mudanças alimentares causadas por uma maior proporção de alimentos comprados do que produzidos no território. Em parte, essa situação é favorecida pela força da Estiagem, como abordado no Capítulo 2.

Conhecer a *comida-da-gente* não foi algo imediato para nós, pois, como também vivenciou Santos (2010), os Xakriabá não expõem imediatamente esse agente de aliança. É necessário tempo e afinidade para que a *comida-da-gente* seja oferecida, com riscos de rompimento da jovem relação caso o estrangeiro demonstre não gostar dela. Uma das *comidas-da-gente* que tive a oportunidade de conhecer foi a *raiz de imbu*. O imbu é uma espécie frutífera de ambientes semiáridos bastante frequente no território, onde alterna locais de maior recorrência nas aldeias Caatinguinha e Imbaúba. E foi na aldeia Imbaúba que Deda me apresentou a raiz dessa árvore. Uma raiz tuberosa de aparência semelhante à da mandioca, com interior branco, aguado e adocicado (Figura 26). Deda (Imbaúba, 05/02/2016) contou que “sua água pode matar a sede de alguém na mata”. Ele disse também que já utilizou muitas vezes dessa estratégia quando das suas longas caminhadas pelo mato em busca de remédios, na caça e em outras práticas. Além disso, relatou que essa raiz combinada com mel de abelha⁵⁹ é um excelente e saboroso alimento.



Figura 26 - Raiz de imbu. A) A raiz antes de ser descascada. B) A raiz depois de descascada e pronta para o consumo. Aldeia Imbaúba, 05 de fevereiro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Santos e Barbosa (2012) observaram, no relato de uma de suas entrevistadas, a memória do uso dado pelos Xakriabá antigamente à raiz de imbu na preparação de farinha. Nesse caso, a raiz era ralada e gerava uma massa que, assim como a da mandioca e do milho, era processada na forma de farinha. Esse é um exemplo interessante de híbrido, pois,

⁵⁹ Existe grande diversidade de abelhas nativas no território Xakriabá e algumas das mais importantes são referenciadas no canto tradicional: “Nandoã hã, nandoã hã, huminixã hã hã nandoã, huminixã hã hã nandoã. Haruá, manduri, mandaçaia, urucu, raiz de imbu, nandoã, jataí. Haruá, manduri, mandaçaia, urucu, raiz de imbu, nandoã, jataí.” (Trecho compartilhado por Laura Xakriabá da aldeia Prata).

nesse caso, a *raiz do imbu* é um *híbrido* de práticas diferentes. Mistura *coleta com prática agrícola* uma vez que é um recurso extrativista coletado, pois a raiz provém de uma planta de nascimento espontâneo que geralmente não é cultivada, e *prática agrícola* por utilizar técnicas do processamento de plantas cultivadas importantes na fabricação de farinha, no caso a mandioca e o milho. Esse é um exemplo da interação fluida entre natureza e cultura que implica na impossibilidade de separação de tais dimensões, sendo assim, também uma prática sociotécnica.

A *comida-de-festa* pode ser considerada um híbrido entre *comida-da-gente* e *comida de visita*. Numa manhã de julho de 2016, por exemplo, quando o aniversário de Deda era organizado, Sil, uma das filhas de dona Mera, chegou para ajudar na cozinha. Tarefa em que ela é sempre requisitada, afinal, é cozinheira de festa e trabalha na cozinha da *escola*. Sil preparou nesse dia o *cortado de banana*, parte do cardápio daquela *comida-de-festa*. Paçoca⁶⁰ e farofa⁶¹ também são frequentemente encontradas nas festas Xakriabá. Nesse dia, a farofa estava sendo preparada para os visitantes da noite. O almoço reuniu muitos familiares que ajudavam na organização do aniversário e teve no cardápio, além do cortado de banana, arroz branco, *feijoa*, macarrão colorido com massa de tomate, carne de frango caipira e de gado ambas cozidas ao modo Xakriabá. Apesar da presença de ingredientes da *comida de visita* como arroz branco, macarrão e carne de gado – que também agradam boa parte do paladar Xakriabá de hoje –, a *feijoa* e o cortado de banana estavam ali como representantes da *comida-da-gente*. Já o frango caipira ensopado transita entre esses dois mundos *da visita* e *da gente*, como será discutido em outro momento deste capítulo.

As *comidas-de-milho*, como citado acima, encontram-se, frequentemente, associadas ao coletivo, ou rede, *comida-da-gente*. No caso dos Xakriabá e a sua relação com o milho, as *comidas-de-milho* estão ligadas aos modos de preparo específicos e tradicionais que levam do *beiju* à *canja*, ao *angu*, à *coruja*, ao *pixé* e ao *cuscuz*. Preparações que atualmente estão em maior ou menor uso. Algumas foram adaptadas a milhos de fora, outras estão adormecidas pela falta do milho certo vindo das roças Xakriabá. As *comidas-de-milho* fazem parentes ao serem partilhadas. E agem sobre várias performances para além

⁶⁰ Na comida-de-festa, as *paçocas* são muito frequentes. A paçoca é um prato feito da mistura de carne seca e farinha de mandioca ou milho “pisados” no pilão. Frequentemente, há a presença de alguma fonte de gordura como o toucinho. A paçoca pode ser salgada, que é a forma mais comum nas festas, ou doce, feita, por exemplo, com farinha, castanha de pequi e açúcar de rapadura. Atualmente, a paçoca pode ser preparada também com auxílio do liquidificador, mas muitos consideram o sabor da paçoca de pilão melhor.

⁶¹ Comida-de-festa também bastante frequente, a farofa é preparada pela mistura do arroz, farinha, e alguma carne, muitas vezes de frango.

dos pratos acima citados nos quais o milho é um ingrediente direto na sua forma *in natura*. As *comidas-de-milho* agem muito fortemente, como *galinha* e como *porco*, e formam importante parceria com os feijões.

Assim, a presença do milho transita das roças até os preparos guardados na memória, a exemplo da descrição de dona Mera utilizada como epígrafe deste capítulo. Para além disso, as *comidas-de-milho* convivem ou são atualmente substituídas, por motivos diversos, por outras fontes amiláceas, “de fora”, como arroz e macarrão. Além das perdas consecutivas das roças dos últimos anos, a entrada de recursos financeiros favorecidos pela chegada, na década de 1990, de atividades ligadas às *escolas* e às unidades de saúde indígena parece contribuir para essa nova realidade. Ainda assim, interesses pelo incremento no *turismo*, que utiliza da gastronomia tradicional como atrativo, e discussões sobre alterações nos cardápios escolares que incentivam a tradição alimentar dos mais velhos Xakriabá são também fatores de mudança atuais com capacidade de proporcionar alterações nessa aparente tendência à desvalorização das *comidas-da-gente*. É com essa rede sociotécnica que esse capítulo está relacionado, com a sua descrição.

3.1 Comida da gente: beiju de milho, canja, coruja, pixé e cuscu

Dentre as *comidas-da-gente*, estão muitas das *comidas-de-milho*, como apontado acima. A presença das *comidas-de-milho* na memória e no cotidiano das famílias Xakriabá pode ser mais ou menos intensa, dependendo da tradição alimentar da família por região dentro do território. Essa variação, como apresentado no Capítulo 2, está relacionada com a “qualidade da terra” no local e a sua maior aceitabilidade ao milho ou à mandioca.

Para a família que acompanhei mais de perto, na aldeia Imbaúba, como já citado no Capítulo 1 e 2, o milho é a tradição e por ele perpassam histórias, memórias, tradições, mudanças, caminhos. O milho está fortemente associado às *comidas-da-gente*, à comida forte e sadia, como disse Sr. Bioi (Imbaúba, 20/07/2016) durante uma conversa na cozinha quando dona Mera preparava o almoço: “a *comida-de-milho* é mais sadia porque o milho tem mais vitamina que o arroz e até do que a mandioca”. Essa afirmação de Sr. Bioi veio depois de dona Mera contar sobre as “*comidas-de-primeiro*”, quando eles usavam colocar o milho seco de molho, antes de ralá-lo para preparar um fubá mole. Esse fubá mole era colocado ao fogo e cozido para comer com feijão também cozido. Usava-se pouco sal, pois esse não era um recurso facilmente obtido. Dona Mera (Imbaúba, 20/07/2016) lembrou nesse momento também do *beiju* de milho, feito sem tapioca de mandioca: “Era

essas comida assim que a gente comia”, disse ela. E Sr. Bioi completou com a afirmação sobre o caráter saudável e forte das *comidas-de-milho*.

Santos e Barbosa (2012) também apresentaram a força das *comidas-de-milho* para os Xakriabá a partir do relato de uma de suas entrevistadas. Eles citaram no artigo:

‘A comida de mii era forte! Pra tudo era forte’, diz Dona Senhorinha. Para ela, o alimento feito de milho é uma comida muito forte, que as pessoas comiam muito para ir para roça, era um alimento saudável e ela diz que com essa alimentação do milho as pessoas viviam a vida toda. (SOUZA; OLIVEIRA; SOUSA, 2013, p. 18)

Durante outra das muitas ótimas conversas na cozinha, dona Mera (Imbaúba, 19/04/2016) contava com detalhes e com gestos como se preparava o fubá e a farinha de milho antigamente. Ela disse: “você coloca o milho seco de molho de um dia pro outro. Se coloca água quente é melhor. Depois rala no ralo. O ralado pode ser pisado no pilão ou não. Cessa (peneira) ou não. Seco no tempo vira fubá. Se torrado farinha”. Dona Mera falou também sobre a canjiquinha e disse considerar uma delícia a comida *farinha de milho com feijão*. Ela completou: “é de comer com os olhos fechados”. E, ao dizer isso, seus olhos se fecharam, retomando a satisfação encontrada na memória associada a essa *comida-de-milho*. Comida cotidiana, que dava força aos trabalhadores e às trabalhadoras e também às crianças, jovens e velhos.

Nos dias atuais, as *comidas-de-milho* continuam a se fazer presentes no cotidiano e nas festas, mas talvez de forma mais sutil após a oportunidade de outros alimentos acessarem as cozinhas e mesas Xakriabá. Os rastros das *comidas-de-milho* são, com alguma atenção, bastante visíveis na vida Xakriabá. Tais comidas estão presentes nas práticas de se *fazer parentes*, ou *manter as relações de parentesco*, mas, para enxergar esses rastros, foi necessário focar o olhar – como uma formiga – e identificar as presenças do milho para além dos ingredientes imediatos das receitas onde ele aparece – fubá, farinha de milho, canjiquinha, grão integral, etc. Só assim foi possível perceber a abundância dos seus rastros em suas outras performances menos imediatas, como a *galinha* e o *porco caipira*,⁶² para os quais o milho é a principal fonte alimentar local. Assim, é possível dizer com intensidade que o milho está presente nas ações de comensalidade Xakriabá, em especial, na realidade da aldeia Imbaúba.

⁶² Para que o leitor não se sinta decepcionado por querer saber mais sobre essas importantes performances do milho, da galinha e do porco, vale dizer de antemão que ainda neste capítulo haverá uma seção específica para tratar dessa questão.

Durante vários momentos em campo o milho se mostrou um alimento *fortalecedor de alianças*. A troca de pratos culinários entre as famílias e amigos é algo bastante frequente no dia a dia e, por várias vezes, foi possível observar a presença do milho nesses pratos que se deslocavam entre as casas. Eu mesma, com o estreitamento das relações com meus parceiros, ganhei “marmitas” com paçoca de milho e toucinho, farofa de farinha de milho com frango, galo ensopado, pé de *porco* com *feijoa*, entre outros. Sempre comidas muitíssimo saborosas e fortes, como dizem os Xakriabá, e meu corpo pôde constatar.

Uma das situações em que o *manter parentes* ficou clara ocorreu quando dona Mera preparava uma farofa de *galinha* para o irmão que ia viajar no dia seguinte para São Paulo. Seu irmão, Sr. Chiquinho, mora lá há mais de 20 anos. Ele foi, inicialmente, para tratar de uma enfermidade, mas acabou construindo sua vida de trabalho naquela metrópole, onde era conhecido por Índio, apesar de ter voltado à Reserva para se casar e ter sua primeira filha. Dona Mera preparava a farofa que é um dos pratos preferidos do seu irmão e, nessa comida, a *galinha* caipira, criada solta no quintal comendo milho e restos de outras comidas, era o centro da aliança. Não podia ser a *galinha* de granja como me disse dona Mera. Precisava ser a *galinha* criada ali em solo Xakriabá. Após o preparo, dona Mera chegou com duas latas de farofa preparada com o tempero característico da comida Xakriabá. Esse era o presente dela para seu irmão e, para minha surpresa, havia também uma lata para mim, que viajaria no mesmo dia. Dona Mera disse que preparar a lata de farofa é um hábito toda vez que seu irmão vai embora. Era uma forma de desejar boa viagem e de deixar um pouquinho da sua terra e da sua família com ele, reforçando os laços. E como sempre acontecia, as despedidas eram marcadas por muito sentimento e, nos olhos de dona Mera e Sr. Chiquinho, pude observar lágrimas de saudade.

Compartilhar e dividir o milho – e outros alimentos – produzido nas roças era uma constante para Sr. Bioi. A cada colheita ele separava parte do que colhia para dividir entre os parentes. Exceção feita à colheita feita quando o milho estava todo seco entre junho, julho, Sr. Bioi sempre ia à roça e voltava com alguma coisa, sejam vagens de *feijão-catador*, maxixes ou mesmo acerolas e, quando as espigas de milho já estavam granadas, ele colhia algumas verdes para comer cozidas ou assadas na brasa do fogão a lenha. Sr. Bioi tinha uma rotina diária de ir à roça e demonstrava muita satisfação em ir até lá e voltar com algum alimento para compartilhar, por isso, uma colheita farta representava motivo de muita alegria. Após a colheita de milho, pude observar como Sr. Bioi fazia a divisão:

separou uma parte para guardar como semente,⁶³ outra para casa, outra para a filha Duci, que estava presente naquele momento, outro tanto ficaria para os outros filhos e parentes que precisassem e passassem por lá. Outra parte maior, metade da produção, foi destinada ao filho mais velho Theo, que o havia ajudado muito nos trabalhos na roça. Dae, o filho mais novo, que também trabalhou com eles, receberia sua parte como comida em casa, pois ainda moravam juntos.

O compartilhamento do milho colhido que Sr. Bioi fazia se mostrava algo fundamental para estreitar as relações e mostrar apreço. Esse sentimento-relação parecia igual para Dona Mera, que sempre compartilhava e dividia a comida feita por ela. Primeiro com os filhos, depois com outros aliados que lhes fossem próximos. Por várias vezes ela foi levar alimentos – em que, muitas vezes, a carne de *galinha* ou *porco* estavam presentes – para a filha Duci, para a nora e vizinha Preta. Compartilhava e separava parte da comida para suas filhas e irmãs que fossem lhe visitar. Enviava vasilhas ou latas para a vizinha Preta da vilinha, entre outros. Em uma de nossas conversas, dona Mera (Imbaúba, 18/04/2016) falava sobre como é importante para ela alimentar seus filhos e senti-los bem alimentados, mesmo os já casados: “o pouco que eu tenho eu dô. A gente não pode negar comida, nem água”.

Dona Mera se mostrou, durante os campos, como uma grande agente de alianças pela comida, e a comida grande agente de alianças para ela. Apesar de ser uma rainha da cozinha – cozinheira de festa, atualmente pouco atuante pelo cansaço –, pouco come. Seu maior prazer é cuidar dos outros pela comida. Isso fica latente nas suas frequentes falas sobre a necessidade de alimentar seus filhos e quem precisa. Ela disse:

Fico de coração apertado só de pensar num dos meus filhos passando precisão sem de comer. E é assim também pra outras pessoas que vem aqui e fica aqui em casa. Mesmo quando sai eu adoto e fico preocupada se tá comendo direito por aí. Se tem comida. Fico de cabeça quente. (Dona Mera, Imbaúba, 18/04/2016)

Dona Mera demonstra o quanto compartilhar da sua comida é importante para manter seus vínculos e laços, sejam eles maternos ou “adotados”, como disse ela. Esse é o conteúdo do se fazer parente, que fica nítido nas práticas dessa grande mulher, mas pode ser observado e experienciado na grande maioria de lares Xakriabá, como também relatou Santos (2010) na sua experiência de campo.

⁶³ Grão a ser utilizado no plantio seguinte.

Compartilhar e alimentar quem vai para a roça trabalhar é algo muito relevante nesse contexto de alianças pela comida Xakriabá. O primeiro alimento do dia, oferecido antes da saída para o trabalho, é chamado quebra-jejum e tem como característica ser uma comida forte. O quebra-jejum, como disse dona Mera (Imbaúba, 20/07/2016), “é importante para fechar o corpo aberto de noite quando tava sonhando”. Nesse sentido, muitas vezes o milho emerge nessas situações como paçoca com toucinho, como farofa de *galinha* ou como *pixé*,⁶⁴ produzindo estabilidade nas relações entre os seres humanos pares, mas também estreitando a relação humano e não humano, seja esse não humano alimento, terra, tempo, clima, roça, etc.

Em uma ida para a roça, dona Mera (Imbaúba, 05/02/2016) veio com um prato de farofa para me oferecer de quebra-jejum e disse que era necessário se alimentar bem e alertou: “só que o que a gente tem é esse alimento daqui mesmo”. Como nossa interação estava começando, seu receio era de que eu não estivesse preparada para “aceitar” a *comida-da-gente*. Situação semelhante à que Santos (2010) também observou. Sobre as particularidades dessa comida “daqui mesmo”, dona Mera falou sobre suas preferências dadas pela “*comida-de-primeiro*” que não tinha óleo, utilizava apenas gordura de *porco*; tinha pouco sal e pouco açúcar; não existia frango de granja nem o *porco* “alemão” – de granja –, como dizia ela; carne de gado também era muito rara, bem mais comum eram as carnes de caça como veado, preá, tiú, gavião, entre outros. Dona Mera (Imbaúba, 18/04/2016) disse que ainda come assim porque seu “estômago não dá bem com outro tipo de comida”. Ela é uma representante Xakriabá de estreita associação com a *comida-da-gente* e todos os actantes humanos e não humanos que com ela se vinculam.

Com o aprendizado de ganhar tantos alimentos, percebi que era importante aprender a oferecer também alimentos como forma de fortalecer as alianças que estavam sendo estabelecidas com meus parceiros, que passariam a se tornar grandes amigos. Com o tempo, foi compreendo quais alimentos eram os preferidos dos meus parceiros. Eu comecei percebendo pela fala de dona Mera que havia um arroz muito bom que ela já havia recebido de outro pesquisador que passou por sua casa, um arroz parecido com o arroz “de primeiro que era pisado aqui” (Dona Mera, Imbaúba, 15/07/2016). Era o arroz integral. Este passou a ser meu primeiro presente-alimento. Depois, percebi que a memória do *arroz de primeiro* lhe levou ao *açúcar de rapadura*, então passei a levar açúcar mascavo também. Numa ocasião, após entregá-lo, dona Mera (Imbaúba, 20/04/2016) disse que não iria utilizar, pois

⁶⁴ Farinha produzida com o milho torrado na brasa, ou pipoca no borralho como se diz localmente. Será retomado na subseção a seguir.

daria para uma de suas filhas que queria “fazer uma sopa de batata de purga⁶⁵ com ele”. Assim, o açúcar de rapadura parecia ser mais adequado para a preparação do remédio. Ambos, arroz integral e açúcar mascavo, precisavam vir de casa comigo, pois não eram encontrados nos mercados do território ou mesmo de São João das Missões. As carnes também eram bem aceitas, mas dona Mera não as comia, fazia para os outros, pois ela mesma só come carne de lá.

Foi na troca de grãos, contudo, que vivenciei a força da aliança por intermédio do alimento com Sr. Bioi e dona Mera. Depois de compartilhar com eles parte de uma colheita que tive em casa de *milho-branco*, de pipoca, *feijoa* – de semente Xakriabá que eu havia ganhado – e feijão roxinho – bastante apreciado na minha realidade –, recebi o retorno mais intenso no ato da entrega de alimentos até então. Sr. Bioi e dona Mera demonstraram muita satisfação em receber aqueles alimentos produzidos por mim, de forma que eles confiavam ser *sadia* – de semente crioula e sem venenos. É uma observação que aqui exprimo baseada nos gestos, e não necessariamente nas palavras dos dois. Foi como se ali eu tivesse, enfim, compartilhado algo forte de mim e do meu lugar com eles. Foi um fortalecimento diferente posso dizer. Algo que impactou, dali em diante, nossa proximidade, que se tornou bastante estreita. Eles já haviam compartilhado seus grãos comigo, mas o oposto acontecia pela primeira vez, com muito significado. A partir daquele momento, os milhos e os feijões que eu havia compartilhado virariam comida da casa, semente para a roça e alimento-presente para parentes e parceiros de dona Mera e Sr. Bioi. Era a força de aliança dos alimentos *se fazendo* frente aos meus olhos.

Nas subseções seguintes, o destaque será dado numa primeira parte para a presença do milho nos pratos *beiju*, canja, angu, *coruja*, *pixé* e *cuscuz* e, em outra, para a emergência do milho em práticas culturais e rituais, como nos resguardos femininos.

3.1.1 Beiju, canja, coruja, pixé e cuscuz

Entre as *comidas-de-milho* emersas da memória, consumidas no cotidiano e produzidas nas práticas da aldeia Imbaúba na Terra Indígena Xakriabá, o *beiju*, a canja, a *coruja*, o *pixé* e o *cuscuz* foram as que deixaram rastros mais visíveis. Sobre o tempero utilizado nessas preparações todas consumidas nos “tempos de primeiro”, como dizia dona Mera, era apenas o sal em pequeníssima quantidade, muitas vezes apenas no feijão. Sr. Bioi

⁶⁵ Batata de purga é uma planta espontânea presente no território Xakriabá utilizada na preparação de vermífugo.

(Imbaúba, 20/07/2016), em uma ocasião, contou sobre a dificuldade que “os antigos tinham de ir até a cidade pra apanhar sal. A viagem a pé ou cavalo podia durar vários dias até chegar na Missão”. Dona Mera (Imbaúba, 20/07/2016) reforçou dizendo que o sal era utilizado mesmo “quando tinha”.

Vení, moradora da aldeia Imbaúba e cozinheira de festa bastante requisitada na região, durante conversa na varada de sua casa, falou sobre as *comidas-de-milho* consumidas “de primeiro”. A relação milho e feijão, mais uma vez, emergiu. Vení, que deveria ter por volta dos 40 anos na época, falou sobre sua memória positiva de paladar com essas comidas e citou a resistência dos jovens atuais em gostar das *comidas-de-milho* como eram consumidas antigamente. Ela também comentou que, na sua concepção, as *comidas-de-milho* são mais “sadias e fazia as pessoas viver mais tempo” (Vení, Imbaúba, 26/07/2017). Algo semelhante ao que também relatou Sr. Bioi.

Entre as *comidas-de-milho* emersas, o *beiju de milho* esteve muito associado à memória dos meus parceiros. Pouco dos seus rastros vieram de práticas observadas durante os trabalhos de campo, com exceção de uma preparação feita por Luciana da aldeia Vargens em que ela misturou fubá e polvilho doce para preparar o *beiju*.⁶⁶ Tradicionalmente, utilizar-se-ia tapioca de mandioca, mas, neste caso, produtos locais não estavam disponíveis, e Luciana (Vargens, 07/02/2016) comentou: “com o fubá e tapioca daqui o *beiju* fica muito melhor. Se for com a massa da mandioca acabada de tirar fica melhor ainda”. Por outro lado, na aldeia Imbaúba, onde se concentraram os trabalhos de campo, a memória do *beiju* de milho que veio com dona Mera, com Preta da Vilha e Duci estava ligada aos “tempos de primeiro” e aos milhos que se conseguiam colher antigamente.

Para as mulheres da Imbaúba, o *beiju* de milho era preparado apenas com milho. Não havia necessidade de se acrescentar a tapioca de mandioca como o fez Luciana. Como disse dona Mera (Imbaúba, 19/04/2016): “ele é feito com fubá molhado ou massa de milho ralado na frigideira de quebra-jejum”. E não era qualquer milho que dava bons *beijus*. Era o *milho-branco* o ideal para essa preparação. Atualmente, a produção e colheita de *milho-branco* não têm acontecido no território, muito pela sensibilidade dessa variedade para a Estiagem fortalecida nos últimos anos.

⁶⁶ Na receita de Luciana, para o *beiju* de tapioca e fubá coloca-se por volta de ¼ da quantidade de tapioca de fubá. Deve-se hidratar a mistura até o ponto de “bolinho que desmancha, mas sem ficar minando água”. Depois, deve-se “cessar (peneirar) na panela que não precisa de óleo nem nada”. Depois de virar, deve-se passar manteiga (margarina) e está pronto para servir. “Vai muito bem com um cafezinho”, dizia Luciana.

A *canja* é um prato que também emergiu mais pela memória do que pelas práticas cotidianas. É preparada com a canjiquinha, milho grosso que sobra da produção do fubá com milho seco. Depois de colhido seco e debulhado, “o milho de primeiro era pisado no pilão” e a parte mais grossa cozida e “substituía o arroz” como comentou dona Mera (Imbaúba, 19/04/2016). Ela contou que a canja é alimento de resguardo, como será retomado abaixo e que a farinha de milho também era, frequentemente, utilizada no lugar do arroz, junto com o feijão.

A canja, como prato mais líquido, poderia se aproximar da ideia de caldo. Algo interessante quando se pensa na relação que a cerâmica e a agricultura fizeram a partir desse tipo de preparação culinária. Mazoyer, Roudart (2010) associam o surgimento da agricultura no período Neolítico, com a criação de instrumentos como a cerâmica de argila cozida. Com a cerâmica, criaram-se novos modos de preparo e de armazenamento de alimentos (*ibid.*). Cascudo (2011, p. 48) relaciona a origem da cerâmica com os pratos tipo caldos, “que se tornaram indispensáveis e típicos dos povos agricultores”. O autor cita também que “a cerâmica trouxera a cocção, a ciência dos molhos, dos caldos, das sopas, papas e mingaus e também das bebidas aquecidas” (*ibid.*, p. 45). Tais dados podem se relacionar com o modo específico pelo qual a preparação das canjas tornou-se comum entre os Xakriabá, ou seja, após um período sinérgico de propulsão da agricultura, do milho e da cerâmica.

Outro prato emerso mais pela memória foi a *coruja*. A *coruja* trata da mistura angu e feijão. Preparação muito comum nos tempos em que o arroz não era tão presente no território e o milho era produzido em maiores quantidades nas roças. Dona Mera contou que, para a *coruja*, era comum preparar com o milho ralado, um fubá mais úmido e mole. Desse fubá se fazia o angu cozido sem sal, que era servido com o feijão cozido com um pouco de sal. A adaptação da *coruja* para a associação arroz-feijão em tempos recentes tornou-se tão comum que recebeu também uma nomenclatura específica: pintado. Por outro lado, apesar de menos frequente no cotidiano atual Xakriabá, dona Mera e Sr. Bioi, como relatado acima, consideraram a *coruja* uma comida mais “sadia” e forte do que suas versões com arroz ou mesmo mandioca.

Outras *comidas-de-milho* conseguiram deixar rastros para além da memória. A primeira delas aqui relatada é o *pixé*.⁶⁷ Sua emergência se deu pela primeira vez com dona

⁶⁷ Pedri (2006, p. 38) faz referência ao *pixé* na cosmologia Kaingáng, povo do tronco Jê como os Xakriabá. Assim a autora cita: “Na dieta do nascimento, o milho é utilizado na forma de farinha (*pishé*), misturada a um composto de alimentos (água doce queimada, casca de laranja, vassourinha [*Cunila angustifolia*], marcela

Natalina, cozinheira de festa muito requisitada da aldeia Sumaré 1. Durante conversa tranquila sobre as “*comidas-de-primeiro*”, dona Natalina falou sobre o *pixé*. Um prato feito de milho torrado e pisado no pilão com rapadura. Essa preparação é muito utilizada como “quebra-jejum de manhã pro trabalho na roça”, disse dona Natalina (Sumaré 1, 09/02/2016). Ela disse também que esse prato “é muito forte. Às vezes o povo na roça almoça e rende mais direto o trabalho” depois de comê-lo (*ibid.*).

Diferentemente do *beiju* de milho, por exemplo, o *pixé* não demanda um tipo específico de milho. Pode ser produzido com qualquer um. Basta que o milho colhido seco seja colocado sobre o borralho e, ao romper a casca, sem necessariamente estourar como pipoca branca – quando passa a ser chamado pipoca no borralho –, é pisado no pilão com açúcar, de preferência, açúcar mascavo ou de rapadura como é conhecido localmente. É um alimento de alto teor calórico uma vez que há presença maciça de carboidratos do milho e do açúcar. Além disso, outros nutrientes do milho devem estar disponíveis pelo uso integral do grão. Algo que pode estar relacionado com a “força” que citou dona Natalina e também considerou dona Mera quando falava sobre seu uso de quebra-jejum e alimento para os viajantes. O fato de poder ser praticado com qualquer milho talvez seja um dos fatores que contribui para a continuidade de sua prática nos dias atuais.

Na aldeia Imbaúba, o *pixé* emergiu pela memória e prática de pessoas de idades diferentes. Uma das vezes que seu rastro tornou-se bem visível ocorreu durante conversa com jovens, filhos e noras de dona Mera após uma janta. Quando o assunto *comidas-de-milho* surgiu, os filhos de dona Mera logo se lembraram do *pixé*, muito apreciado por eles, e também dos momentos de alegria na preparação e consumo desde crianças. Em tom de brincadeira, Dae, filho mais novo disse: “[o *pixé*] é muito bom, mas perigoso, porque pode fazer é engasgar. É um pó fino. Ninguém pode rir comendo *pixé*” (Dae, Imbaúba, 19/04/2016). E assim todos riram. Depois disso, outro filho de dona Mera, Zetim (Ibaúbe, 19/04/2016) disse: “vamos fazer depois pra ela [no caso eu pesquisadora]”.

No dia seguinte, Dae foi me chamar na casa de Duci pra fazer o *pixé*. Primeiro, eles preparam a pipoca no borralho, colocando o milho para tostar na brasa do fogão a lenha de dona Mera. Alguns grãos estouraram, outros não. Os que estouraram, mesmo que não tenham expandido como pipoca branca, são os ideais para fazer o fubá ou *pixé*. Na sequência, os filhos de dona Mera separaram os grãos tostados no borralho da cinza com

[*Achyrocline satureoides*], e folha de guavirova [*Eugenia* sp.], uma espécie de sopa, que deve ser ingerida pela parturiente, no período da manhã. Na dieta do luto, a recém-viúva deve se alimentar também da sopa de *pishé*, preparada pelo *Péj*.”

auxílio de peneira de fibra vegetal e passaram pelo moedor de café. Nessa prática, o pilão não foi utilizado. O resultado foi uma farinha muito fina e muito cheirosa. O cheiro lembrava paçoca de amendoim. Depois, essa farinha foi misturada com o açúcar de rapadura. O processo da preparação foi muito divertido, pois envolveu muitos membros da família de gerações diferentes na cozinha de pau a pique de dona Mera. Moía-se, ria-se e conversava-se, todos juntos, enquanto preparava-se e consumia-se o *pixé*, que é mesmo saboroso e poderoso para saciar a fome. Nessa ocasião, o milho, a partir de tal preparação, produzia sentidos. Resgatava memórias; aproximava parentes de diferentes gerações; produzia saúde e força; valorizava a roça e o milho que ela conseguiu produzir mesmo nos tempos de Estiagem; produzia cultura viva; fortalecia o Ser Xakriabá.

Outra emergência do *pixé* se deu durante uma tarde quando vários netos de dona Mera e Sr. Bioi foram até a casa dos avós para fazer *pixé* juntos. Na cozinha da avó, as crianças usavam tanto o fogão a lenha quanto o a gás para tostar o milho. As crianças mais velhas – duas meninas com idades entre 10 e 13 anos – conduziam o processo enquanto as menores – uma menina de, aproximadamente, 7 anos e um menino por volta de 5 anos – observavam. Alguns grãos chegaram a estourar como pipoca branca e perguntei o porquê. As mais velhas responderam que era porque erraram o tipo do milho e deviam ter pegado o milho do avô, e não aquele que tinha vindo da cesta básica. Elas foram então procurar o milho do avô e reiniciaram o processo. Quando perguntadas, elas não identificaram diferença de qualidade entre o milho torrado em um ou outro fogão, apenas que o preparado no a gás ficava pronto mais rápido e não precisava ser peneirado. Depois de juntar o milho torrado no fogão a lenha e a gás, as crianças foram passa-lo pelo moedor (Figura 27).



Figura 27 - Crianças preparando *pixé*. Aldeia Imbaúba, julho de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

É interessante observar, por meio da Figura 27, que as meninas estavam paramentadas com toucas na cabeça, assim como, geralmente, o fazem suas mães ao trabalharem na cozinha. Duas dessas meninas são filhas de cozinheiras de festa e cantineiras da *escola*, e essa é uma rotina adotada por elas nessas atividades, mas, ainda assim, é bastante frequente ver outras mulheres cozinheiras do cotidiano utilizando essas toucas. Outra questão que chama atenção é que os adultos não estão excluídos da cena, estão ao fundo observando a prática das crianças, mas numa distância suficiente para que elas se sintam no comando da atividade.

As crianças iniciaram com êxito o uso do moedor onde passavam o milho torrado com o açúcar mascavo. Era possível perceber diferentes domínios no uso da ferramenta. As meninas mais velhas desempenhavam a atividade com maior agilidade e, por vezes, davam lugar à menina mais nova para que esta experimentasse a prática. O menino só observava. A atividade transcorria sem a supervisão de nenhum adulto até que o moedor começou a travar o movimento e o avô foi requisitado para auxiliar (Figura 28). Assim, até que surgisse um entrave de maior dificuldade, as crianças não requisitaram a presença de adultos e aprendiam-ensinavam umas às outras durante a prática. O travamento do moedor foi, dessa forma, a primeira situação durante o processo em que as crianças buscaram apoio de um adulto.



Figura 28 - Sr. Bioi demonstra para os netos como utilizar o moedor de grãos para preparo do *pixé*. Aldeia Imbaúba, julho de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Foi interessante observar a interação entre as gerações de netos e avô. Quando Sr. Bioi se disponibilizou a ajudar, a atividade ganhou novos contornos. A eficiência do processo ganhou importância e a superação dos desafios foi considerada mais simples após sua chegada. O maior dos desafios era movimentar a alavanca do moedor com destreza e possibilitar que o *pixé* fosse *pixé*, e não canjica. Ou seja, era conseguir que a granulação do pó resultante fosse menor para que o *pixé* ficasse bem fino, o que exigia “mais jeito do que força”, nas palavras de Sr. Bioi (Imbaúba, 16/07/2016). A instrução de Sr. Bioi era baseada em fazer para que os netos pudessem ver. Pouco se falava durante a ação. Todos estavam focados em identificar os movimentos, para, assim, repeti-los quando voltassem à prática. Depois de observar, as mais velhas foram as primeiras a tentar fazer como havia ensinado o avô, depois, a mais nova. Nesse momento, Sr. Bioi continuou presente e, ao corrigir os netos, retomava, ele mesmo, a ação, para que o aprendizado fosse aprofundado. O fechamento da prática resultou no consumo do *pixé*, apreciado e elogiado por todos os presentes, que valorizavam o protagonismo das crianças durante o preparo.

Durante essa prática das crianças com o *pixé*, é possível identificar a associação de humanos e não humanos, entre eles, o milho e a tal *comida-de-milho*, num processo de ensino-aprendizagem, ou poder-se-ia chamar de produção e de circulação de conhecimentos produzidos naquele momento-espço não formalizado. A ação desses actantes é visível a partir da performance das crianças, de Sr. Bioi, do fogão a lenha, do

fogão a gás, da peneira, do milho da cesta básica, do milho de Sr. Bioi, da roça onde Sr. Bioi planta, da Estiagem, da Chuva, do moedor, do açúcar mascavo, da touca de cozinheira, das mãos cozinheiras de festa e cantineiras, entre outros caso o olhar fosse ainda mais focado. Assim, todos esses actantes agiram para que essa prática produzisse e circulasse conhecimentos importantes que resultaram no aprofundamento do aprendizado das crianças sobre questões importantes para o Ser Xakriabá.

Por fim, apresenta-se o *cuscuz*. *Comida-de-milho* muito importante para os Xakriabá, emerso das memórias, mas também das práticas alimentares cotidianas. Muitos dos quebra-jejuns de hoje têm a presença do *cuscuz*. Entre os *cuscuzes* “de primeiro” e os de hoje mudam, em especial, o milho e as formas de preparo. O *cuscuz* de hoje é preparado em uma *cuscuzeira* de alumínio e, em geral, com uma massa semicozida disponível na maioria das vendas localizadas dentro do território e também nos supermercados da região, como em São João das Missões e Itacarambi. Pode ser preparado na versão doce, quando se acrescenta um pouco de açúcar à massa, ou salgado, quando o sal, a margarina e, por vezes, o queijo temperam. Para tal massa semicozida, facilmente encontrada, há uma marca mais comum, em que o milho-ingrediente é transgênico, como a maior parte dos milhos-ingredientes encontrados em produtos industrializados hoje no Brasil. Todas as pessoas perguntadas sobre o milho transgênico utilizado nos produtos comprados, como a massa semicozida de *cuscuz*, não sabiam identificar maiores diferenças entre ser um *milho-de-fora* e um milho transgênico. Nesse sentido, *milho-de-fora* seria *milho-de-fora*, sem maiores juízos de valor. Essa é uma questão importante quando se trata de analisar o risco da entrada de milhos transgênicos nos plantios, demandando atenção dos órgãos indigenistas, de extensão rural local, parceiros e dos Xakriabá na entrada desse tipo de semente para além das mesas onde, fatalmente, já estão presentes, assim como ocorre na maioria dos lares brasileiros.

Sobre o *cuscuz* preparado “de primeiro”, vale fazer, inicialmente, a leitura da seguinte imagem (Figura 29):



Figura 29 - Dona Mera mostra sua panela antiga de fazer *cuscuz*. Aldeia Imbaúba, outubro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

A imagem acima (Figura 29) captura o momento em que dona Mera explicava como se fazia o *cuscuz* “de primeiro”. Para isso, ela foi até o fundo da sua despensa e pegou

uma vasilha que ela ganhou de casamento e utilizava para fazer o *cuscuz* entre outras preparações. Uma vasilha de ferro, parecida com um pequeno caldeirão com estreitamento por volta de três centímetros abaixo da borda. Nesse estreitamento, encaixava-se uma estrutura com furos no fundo aonde o fubá de milho mais grosso era colocado para preparar o *cuscuz*. A palha de milho, ou de coco, como ela demonstra, era colocada para auxiliar na vedação dos furos e para possibilitar ação apenas do vapor. O milho era proveniente das roças Xakriabá, pisado no pilão. Quanto à variedade utilizada, não era necessário um tipo específico, o que ampliava sua possibilidade de preparo. Ainda na imagem (Figura 29), é possível observar que dona Mera (Imbaúba, 27/10/2016) utiliza um prato esmaltado para simular a tampa da panela que já não existe, mas, de acordo com ela, a tampa era parecida e quem garantia a vedação era o barro, um “barrinho de cinza do fogão”, como disse ela.

Dona Mera ficou feliz em mostrar o funcionamento da panela e relembrar os tempos quando ela era utilizada e o *cuscuz* preparado. É interessante observar nessa cena também, sua metodologia de ensino, que, apesar de não ter se conduzido em uma prática de preparação do *cuscuz* em si, teve a presença da panela no processo de produção de sentidos-conhecimentos. Ali, a panela mobilizava memórias, falava sobre formas e sobre usos do milho Xakriabá, sobre técnicas culinárias, sobre culturas, entre outros. Já o milho, acessado pela memória e pela palha ali presente, falava sobre comida, saúde, também técnicas culinárias, culturas e outros.

Certamente, outras *comidas-de-milho* agem no mundo Xakriabá e podem, igualmente, fazer emergir práticas e conhecimentos diferentes e importantes para essa cosmologia. A incompletude, contudo, é parte do recorte de pesquisa. Por outro lado, tais descrições permitem confirmar a hipótese da importância das *comidas-de-milho* e do milho no mundo Xakriabá. Importância que, a seguir, será complementada pela sua presença ritual.

3.1.2 O milho ritual

A presença do milho como comida se dá para além do cotidiano Xakriabá. Passa também pela prática ritual dos resguardos e pelas festas quando as dimensões rituais parecem de forma mais ou menos nítidas para uma estrangeira como eu. Preta da Vilha, mulher guerreira, cozinheira de festa, parteira e artesã, foi uma parceira que me contou muito sobre os resguardos femininos, tanto os resguardos praticados no pós-parto quanto durante o período menstrual. Para Preta, o milho e a *galinha* associados ao feijão são base

da alimentação dos resguardos femininos como se fazia “de primeiro” e que muitas mulheres Xakriabá continuam a fazer. Ela contou que “*feijoa*, carne de gado e manga”, por exemplo, são coisas que “só come fora do resguardo” (Preta da Vilinha, Imbaúba, 25/10/2016). Especificamente, sobre os resguardos das recém-paridas, Preta da Vilinha disse:

Depois que ganha, não pode comer *feijoa*, pé de *porco*, fuçura. Tem que ficar um mês sem banhar com água e na cabeça. Só banha o corpo com remédio. No 1° e 2° dia, ela come xotão (*galinha* com mandioca) dentro do quarto e sumo de algodão pra quebra-jejum. No 3° dia pode pegar arroz com *galinha*; no 4° dia pode fazer arroz com *galinha*; no 5° até o 7° dia pode comer feijão, macarrão, arroz, *galinha*, banana São Tomé; no 8° dia pode pentear cabelo e pode chupar cana. (*ibid.*)

Por meio da fala de Preta é possível identificar a presença do milho como *galinha* durante os oito primeiros dias do resguardo pós-parto, que são os mais restritivos. “Pegar arroz com *galinha*” e “fazer arroz com *galinha*”, são, de fato, coisas diferentes, pois só a partir do 4° dia o resguardo Xakriabá permite que a mulher comece a fazer a sua própria comida e a retomar algumas de suas atividades domésticas. O milho como grão aparece pouco nessa fala de Preta, provavelmente por sua menor disponibilidade nos dias atuais, como veremos. O *porco*, por outro lado, não é considerado apropriado para os primeiros seis meses de resguardo. Sobre isso, Preta disse: “A dieta dura até um ano. *Feijoa*, pé de *porco*, cabeça, várias caças só depois de seis meses” (*ibid.*).

Preta dá pistas do porquê o *milho-grão* não ter sido considerado na sua fala sobre as comidas do resguardo, pois, como ela disse: “*milho-branco* pode. Milho vermelho depois da dieta. Canjica e canjicão é bom pra render o leite. De *milho-branco* pode durante a dieta” (*ibid.*). Assim, é possível identificar que o *milho-branco* é o único adequado para o período de seis meses em que o resguardo é mais restritivo. O milho vermelho a que ela se refere é o milho comum, amarelo forte, em sua maioria. Este só pode ser utilizado após o tempo que ela chama de dieta. A dieta, por assim dizer, confunde-se com o conceito de resguardo e implica em práticas que vão além da alimentação. Pode-se perceber isso pela fala de Preta: “durante a dieta não deve varrer, abaixar, pegar peso. Durante a dieta, depois do 5° dia pode só lavar os panos da criança” (*ibid.*).

Retomando a questão do *milho-grão*, é possível considerar que sua ausência nas comidas de resguardo atual se deve ao fato de o *milho-branco* ser mais sensível à Estiagem. Com isso, não se tem colhido *milho-branco* há muito tempo. A respeito disso, Preta (*ibid.*) explicou: “o *milho-branco* é tardão, de quatro meses. Já tem bem tempo que não aparece.”

Sobre a produção na roça, que implica nesse desaparecimento do *milho-branco*, Preta (*ibid.*) disse: “já tem uns 30 anos que não chove bem”. Assim, o desaparecimento do *milho-branco*, presente apenas nas memórias, impacta no enfraquecimento de seus rastros nas comidas de resguardo pós-parto, isso se não fosse pelo protagonismo das *galinhas*. Com relação aos resguardos do período menstrual, faz-se a mesma ressalva para as comidas que não se devem consumir antes dos seis meses, como a *feijoa*, o pé de *porco*, as cabeças, carnes de várias caças, mantendo cuidado também com a manga e a carne de gado. Desse modo, pode-se considerar que o milho continua a agir de forma importante nos resguardos femininos, sejam eles pós-parto ou menstruais. Atualmente, o milho se faz importante pela sua ação como *galinha*, e nas memórias também como *milho-branco*.

É interessante citar também a dieta-resguardo levada em conta também para as crianças na *escola*. Os Xakriabá, em especial, na região do Brejo Mata Fome onde fica a aldeia Imbaúba, consideram que alimentos como o ovo, a carne de *porco* e manga, considerados alimentos finos, devem ser consumidas com parcimônia e deve-se evitar movimentar muito após seu consumo, pois “pode dar problema”, como uma vez me disse Duci (Imbaúba, 26/10/2016). Ela completou: “ovo e manga não pode. As crianças já sabem que não pode comer carne de *porco* e correr. Quando tem elas mesmas já dizem que não” (*ibid.*). Essa é uma ciência da alimentação que é levada em conta pelas cantineiras e gestoras das *escolas*, como na *escola* da sede no Brejo Mata Fome, quando pude observar as restrições feitas a esses alimentos para a merenda que seria servida na comemoração ao dia das crianças. Por outro lado, os mesmos alimentos permitidos para os resguardos femininos são permitidos para as crianças que vão correr, assim, novamente a *galinha* se faz presente e, com ela, também o milho.

Com relação à presença e às ações do milho durante as festas, não se pode deixar de comentar a relevância das *comidas-de-milho* na festa de São João, considerada importante para muitos Xakriabá que se relacionam por longa data com o padroeiro da antiga missão de São João dos Índios. Tanto dentro do território como na cidade de São João das Missões, o dia 24 de junho é perpassado por muitas *comidas-de-milho* como canjica, canjiquinha, pipoca, entre outros. Em conversa depois de uma janta, Duci falou sobre vários pratos à base de milho que são comuns nessa festa, inclusive um bolo feito com mingau cozido e assado entre folhas de bananeira na brasa, uma espécie de pamonha. Ela disse que antigamente essa festa de São João era feita pelos índios, que pagavam promessa e realizavam na igreja da cidade casamentos e batizados coletivos. E completou “hoje não é mais assim, a festa é mais pra gente de fora e os jovens que vão para os shows.

Ainda tem comemoração nas casas. Algumas pessoas acendem fogueira e conversam, mas diminuiu um pouco” (Duci, Imbaúba, 17/04/2016). Assim, no caso da festa de São João, o milho pode falar sobre colonização, religiões, fogueira, união, jovens, culturas indígenas e não indígenas, e etc.

Outra ação do milho nas festividades atuais Xakriabá trata da presença da *galinha*, do *porco* e da farinha de milho em várias preparações que vão de casamentos a reuniões culturais. Paçocas e farofas com farinha de milho e carne de *galinha* ou *porco*, *galinha* cheia,⁶⁸ carne de *galinha* e *porco* cozidas, entre outros, são performances facilmente viveis das *comidas-de-milho* nas quais se juntam muitos Xakriabá.

Muitas referências às *galinhas* e aos *porcos* já foram feitas até o momento, pois, como performances tão importantes do milho Xakriabá, é inevitável sua emergência em todos os lugares e sobre todas as preparações culinárias desenvolvidas no território hoje e desde muito tempo atrás. Talvez a relevância desses animais tenha se fortalecido com os bons tempos da agricultura e produção de milho – sua principal fonte alimentar –, ou mesmo com a redução da disponibilidade de animais de caça sempre muito apreciados por esse povo de tradições caçadoras. Sobre essas questões e outras relacionadas com *galinhas* e *porcos* dialogará a seção seguinte.

3.2 *Galinha e porco: outras performances do milho*

Neste subcapítulo, a *galinha* e o *porco* tomam a centralidade e demonstram ser performances – ou seja, modos de prática – do milho Xakriabá. Os rastros etnográficos desses dois actantes-milho emergiram tanto no cotidiano – nas *comidas-da-gente* e comidas de visitas – como nas festas – nas paçocas, farofas, entre outros – e em momentos rituais – em especial, as *galinhas* presentes nas comidas de resguardo –, conforme algumas descrições acima apresentadas. As descrições que se seguem, além da presença mais nítida como ingredientes dos pratos culinários Xakriabá, procurarão focar o olhar em outras coisas que podem fazer esses actantes, outras práticas às quais podem estar associados, outras ações que estes podem exercer no mundo Xakriabá.

No que diz respeito à aceitabilidade que *galinhas* e *porcos*, como animais exóticos trazidos pelos colonizadores portugueses, tiveram nos mundos indígenas brasileiros, Cascudo (2011, p. 146) cita:

⁶⁸ Galinha cheia é uma preparação bastante comum nas festes de casamento e se constitui na galinha inteira, recheada com farofa dos miúdos.

A presença do europeu foi um terremoto. [...] O gado bovino foi promovido à caça ambicionada. Ovelhas, cabras, carneiro, *porcos* trouxeram sabores procurados. Os galináceos não tomaram o lugar da caça de pena, ave dos rios e lagoas, permanente ou de migração, mas foram estimadíssimos. Martius assombrava-se da rapidez com que as *galinhas* tinham atingido o interior das selvas mais recônditas, alheias à penetração dos ‘brancos’.

Desconsideradas a diversidade de situações nas quais deve ter se dado a aproximação dos mais diferentes povos indígenas do Brasil com *porcos*, *galinhas* entre outros animais domésticos, é interessante perceber, a partir da citação de Cascudo, a aceitabilidade que os sabores das carnes desses animais receberam. Seu deslocamento pôde ser considerado mais rápido que dos próprios colonizadores em alguns casos, como cita o autor. No que diz respeito às *galinhas* e *porcos* no mundo Xakriabá, é válido apontar como esses animais se mostraram, de tão associados ao milho, performances deste. Já nos primeiros campos, o uso prioritário do milho produzido no território começou a aparecer associado à alimentação desses animais. Dé, morador da aldeia Barreiro Preto (31/02/2016) e um dos primeiros agricultores Xakriabá que conheci: “ele [o milho] é fundamental pra gente porque serve de alimento para as criações de *porco* e *galinha*.”

Nas atividades com Sr. Bioi na aldeia Imbaúba, após dada colheita de milho, ele também demonstrou que a alimentação animal era prioritária. Uma prioridade secundária no que diz respeito às sementes que haveriam de ser guardadas primeiro, apesar de, em número, representarem pequena fração. Depois de separar o milho-semente, o restante deveria se transformar em milho-alimento das criações.⁶⁹ O *milho-grão*, utilizado nas preparações culinárias como fubá e farinha, quase não tem deixado rastros, decorrência da queda de produção influenciada pela força da Estiagem dos últimos anos. Desse modo, praticamente toda a produção de milho no território se destina às *galinhas* e aos *porcos*.

Ainda assim, a produção atual tem sido restrita, inclusive, para o sustento das criações. Durante conversa sobre a produção obtida nas roças cultivadas por Sr. Bioi (Imbaúba, 25/07/2017) em julho de 2017, ele contou que “a roça de cima não deu quase nada, só umas vagem de *feijão-catador*. A [roça] do brejo também não produziu porque a chuva [a pouca que veio] foi muito forte e carregou os milho e os feijão. Aí só alguns milho brotaram”. Assim, Sr. Bioi disse que as poucas espigas produzidas e colhidas em junho daquele ano já haviam acabado e foram utilizadas para alimentar as *galinhas* e os *porcos*. Ou seja, a produção, mesmo destinada apenas aos animais, havia durado menos de dois

⁶⁹ Criações é a forma como o coletivo, em especial, de galinha e porco é conhecido entre os Xakriabá.

meses. E o que fazer depois que o milho produzido acaba? A solução era comprar *milho-de-fora*. Um milho considerado caro e de baixa qualidade. Como disse Sr. Bioi (Imbaúba, 02/01/2017): “um saco [na época, comprado por R\$ 60,00] dura uma semana pra oito *porco*.” Era um custo alto para manter os animais, e muitos lá não têm como arcar.

E quando não há disponibilidade nem do milho-Xakriabá, nem do *milho-de-fora* para dar para as criações? O que se faz? Sr. Bioi respondeu: “quando não tem milho dá resto de comida, mas não engorda como com o milho. Mas comida não é bom também porque tem gordura, cria verme e [o *porco*] dá pra comer *galinha*.” Nessa resposta, Sr. Bioi falou especificamente sobre o *porco*, sobre os prejuízos à criação quando eles precisam substituir o milho pelo resto de comida da casa. Sr. Bioi disse que, por esse motivo, já chegou e agora voltava a pensar em abandonar a criação de *porco*. Ele falou:

O milho eles comem, enche barriga e vai deitar depois de beber água. É mais forte [o milho], tem mais vitamina. É meio complicado criar criação sem milho. Noutro tempo criava bastante *porco* era solto. Agora não dá mais. Prendeu porque as roças foram ficando perto das casas. O solto rende mais, dá mais toucinho. O preso fica com as perna dura, fica feio. Foi difícil criar preso. Eles compete e tinha que ficar apartando pra elas não comer os filhotes. (Sr. Bioi, Imbaúba, 02/01/2017)

Nesse relato, emergiram questões como a “força” do milho, ações da Estiagem nas dificuldades de colheita e a restrição do território, o que força as roças a ficarem mais próximas das casas, e, desse modo, os *porcos* não podem mais ser criados soltos. Por todas essas questões, a associação estreita entre milho e *porco* pôde ser identificada. O milho age em parceria com o *porco*. Deixa o animal mais saudável e evita que ele coma as *galinhas*. No que diz respeito às ações de força da Estiagem e de restrição do território/Reserva, tanto para o milho como para o *porco*, tais ações são negativas. Impactam nas suas condições de agência e enfraquecem seus rastros. Desse modo, as tensões que demonstram influenciar o milho influenciam também os *porcos*, assim como as *galinhas*. Algo que reforça a hipótese de esses animais agirem naquela cosmologia como performances do milho.

Com relação à cosmologia Xakriabá, *galinhas* e *porcos* emergiram no campo em uma condição inesperada para mim: como protetores dos donos. Como animais de terreiro, assim como outros animais domésticos, a exemplo dos cachorros e dos gatos, *galinhas* e *porcos* agem para além da alimentação, vão além no que se refere à vida e à saúde das famílias. Isso porque, como contou dona Mera (Imbaúba, 20/04/2016), os animais domésticos “são segurança da casa”. Mas a segurança a qual tratava dona Mera não se restringia às mordidas dos cachorros ou garantia da alimentação das *galinhas* e *porcos*,

trava-se de uma dimensão menos óbvia. Ela explicou que “uma doença que vem pros donos para muitas vezes nos animais e não entra na casa”. Assim, como ela reforçou em outro momento, “*galinha*, o *porco* no terreiro protegem o dono” (*ibid.*, 31/01/2017).

No caso das *galinhas*, dona Mera lembrou-se de momentos quando doenças generalizadas provocaram a morte de inúmeros animais. Para ela, além do risco de prejuízo à alimentação das famílias, essas mortes deixavam as pessoas suscetíveis a doenças, maus-olhados e riscos dessa ordem, uma vez que se teria reduzido o escudo proporcionado por elas. Esses animais de terreiro, de acordo com dona Mera (Imbaúba, 20/04/2016), “pegam a doença no lugar do dono. Aí protege eles”. Nessa ocasião, dona Mera falou sobre uma época em que quase todas as *galinhas* morreram em sua casa. Ela disse, “sobrou só uma muito doente. Minha cunhada deu Amoxicilina pra ela. Ela já tava quase morta, mas escapou e rendeu. Foi uma benção de Deus” (*ibid.*). Nesse caso, cuidar da saúde da *galinha* era cuidar da saúde da família. Assim, a *galinha* – como outros animais de terreiro, entre eles o *porco* – na cosmologia Xakriabá, produz saúde para além da alimentação ou outras acepções mais nítidas. Protege os donos de enfermidades. Ao, novamente, ler as ações das *galinhas* e *porcos* Xakriabá como performances do milho, é possível estender para o milho a capacidade de também proteger as famílias, de também agir e fortalecer a cosmologia e, assim, o mundo Xakriabá.

Outra presença importante das *galinhas* na cosmologia Xakriabá está no uso das penas desses animais para a produção de cocares utilizados, em especial, pelas mulheres nas práticas rituais, entre elas, o toré. Em uma das atividades de observação participante, tive a oportunidade de vivenciar e de aprender a produzir um tipo desses cocares. O início dessa produção se deu no almoço, quando um galo e uma *galinha* foram mortos. As penas foram retiradas antes de esquentar os animais, a fim de evitar que se estragassem com a água quente. O galo tinha mais prestígio na oferta de penas, o que não se podia dizer da sua presença culinária, afinal, demandava mais tempo para cozinhar. O contrário pode-se dizer verdadeiro para as *galinhas* que ofertavam penas menos apreciadas, menos bonitas, mas produziam um caldo melhor e eram mais fáceis de serem preparadas.

Após saboroso almoço, porções do ensopado de *galinha* e de galo foram fazer mais parentes. Para isso, foram divididas entre residentes de casas vizinhas. Barriga cheia, descanso e conversa pós-almoço, podíamos começar a preparação dos cocares. Além das penas, era necessário somente um rolo de barbante. Depois de aprender, vendo Preta fazer, a esticar as voltas do barbante e a dar o nó característico que prende as penas, fomos trabalhando em dupla. Uma da dupla entregava o conjunto de quatro penas previamente

selecionadas e arrumadas e outra as prendia no barbante. Finalizado o trabalho, sempre regado a boas conversas e risadas, o resultado pode ser observado nas mãos de Preta da Vilinha, a instrutora/mestra, a partir da imagem capturada abaixo (Figura 30).



Figura 30 - Preta da Vilinha segurando os cocares femininos que havíamos produzido naquela tarde. Imbaúba, outubro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Galinhas e *porcos* também transitam por outras dimensões da cosmologia Xakriabá. As preparações de comidas, em especial, *comidas-de-festa*, possibilitaram a emergência de rastros desses actantes na substituição das caças, hoje menos disponíveis dadas às restrições causadas pelo aldeamento forçado, no que diz respeito às suas consequências para a concentração populacional e impactos sobre os recursos ambientais do território utilizados também pelos animais de caça.

O aniversário de Deda foi um desses momentos de festa em que *galinhas* e *porcos* agiam na produção e na circulação de conhecimentos utilizados nas caçadas. Para a festa, estava planejada a morte de dois *porcos*, algumas *galinhas* e alguns cocares.⁷⁰ No início do dia começaram os movimentos para o abate dos animais que seriam preparados pelas mulheres. No caso dos *porcos*, o abate era conduzido apenas pelos homens. Depois de

⁷⁰ Cocar é o nome dado localmente para as *galinhas* da angola (*Numida meleagris*). Estas se diferem das *galinhas* “comuns” pela padronagem das penas, em geral, pretas com bolinhas brancas e pelos hábitos de voo mais apurado do que as primeiras. São, assim, consideradas mais ariscas e difíceis de se capturar/caçar.

abatidos, os *porcos* eram abertos, os miúdos cuidadosamente separados, despelados⁷¹ e divididos, processo chamado de “preparar o *porco*”. Homens de diferentes gerações se uniam para desenvolvimento da tarefa (Figura 31).



Figura 31 - Homens trabalhando no preparo do *porco*. Imbaúba, julho de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

As mulheres davam sequência à separação das peças, partes e carnes⁷² a serem preparadas, processo chamando de “cuidar do *porco*” (Figura 32).

⁷¹ Quando os pelos e a primeira pele são queimados. Essa primeira pele depois era retirada com auxílio de uma faca. Vários podem ser os métodos utilizados para isso, mas, no caso da atividade em questão, foi utilizado um maçarico de grande porte acoplado em um botijão de gás.

⁷² *Pela* é um termo bastante utilizado no lugar de carne, considerada, pelos antigos, palavra que não deve ser dita.



Figura 32 - Sil dando sequência ao processo, “cuidando” do *porco*. Imbaúba, julho de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

As *galinhas* não são preparadas, são mortas e cuidadas. Processo considerado mais simples, comparado aos *porcos*, que são “mais custosos pra morrer”, como disse dona Mera (Imbaúba, 17/07/2016). Com relação às *galinhas* comuns, o abate era realizado, em sua maioria, por crianças e mulheres. Na sequência, as mulheres seguiam no “cuidado” das *galinhas*. Já no caso dos cocares, por serem mais ariscos do que as *galinhas* comuns, era necessária uma operação de mais precisão quando o abate ganhava contornos de caçada.

Os cocares corriam e voavam. Eram muito ágeis. Nitidamente mais ágeis que as *galinhas* comuns, facilmente capturadas pelas crianças mais velhas. Tião, que na época devia ter por volta dos nove anos, pegava e matava as *galinhas* com uma destreza que impressionava (Figura 33).



Figura 33 - Tião matando uma *galinha*. Imbaúba, julho de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Já no caso dos cocares, a dificuldade era mesmo maior. As crianças ficaram todas muito envolvidas com a captura dos cocares. Observando a cena, o tio, instrutor e mestre Deda, se juntou às crianças para ajudar e ensinar na caçada aos cocares (Figura 35). Corriam para lá e para cá, com estilingues na mão (Figura 34).



Figura 34 - Luan com estilingue apontado para sua mira em um cocar no mato. Imbaúba, julho de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Deda orientava o local onde as crianças deveriam passar para tentar acertar os cocares. A maioria das crianças mais envolvidas era de meninos, mas havia meninas correndo e observando também (Figura 35).



Figura 35 - Deda dá instruções sobre a caça aos cocares para os sobrinhos enquanto esta ocorre. Imbaúba, julho de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Deda dizia que era necessário acertar a cabeça para matar ou tontear o suficiente os cocares, para que eles não corressem machucados e sumissem no mato. Eles conseguiram capturar seis cocares. Quatro foram mortos por Tião. Outro cocar foi morto por outro garoto de uns 14 anos, que também acompanhava de perto o processo com os *porcos* (camisa preta na figura 31). E outro foi morto por Deda. Este último cocar foi o que mais rápido morreu. Era a técnica e a ciência do mais experiente que podia ser observada pelos jovens aprendizes.

Depois da etapa de caça aos cocares, antes de escaldá-los, Deda retirou boa parte das penas, que, por sua vez, seriam utilizadas posteriormente no preparo de cocares femininos como os que Preta da Vilinha fez. Retiradas as penas maiores, as aves foram escaldadas e o “cuidado” das carnes continuou com as mulheres. Estas seguiram no protagonismo da prática até a preparação dos pratos finais, que foram farofa de *galinha* e a carne de *porco*, que foi consumida antes da festa, no almoço. O momento de almoço reuniu os parentes mais próximos e amigos e muitos levaram para casa partes dos *porcos* mortos. Cada um, *porcos* e *galinhas*, de formas distintas, seguiam fazendo parentes e produzindo sentidos entre todos os presentes. Conhecimentos que movimentavam memórias, técnicas e práticas entre as gerações. Pelas cenas aqui apresentadas, *porco* e *galinha* produzem alianças e corpos, protegem a família, são expressão da vida Xakriabá.

3.3 Feijão: o grande parceiro do milho

Um dos primeiros actantes a emergir junto do milho, previamente estabelecido como foco das observações, foi o feijão. Na verdade, os *feijões*. Desde o início, falar das roças de milho era falar com os feijões, assim como era falar também com a Estiagem. No aspecto de origem e dispersão, há certo consenso em afirmar que os feijões são originários do continente americano. Com áreas de emergência que vão do México à Argentina, caminhando pela região andina (ANTUNES, 2008). Sobre sua chegada ao Brasil, existe a hipótese de que os feijões vieram por rota que se originava no México, passava pela Venezuela (*ibid.*) ou Colômbia e Equador (FREITAS, 2006) até chegar a solos brasileiros.

Freitas (2006), ao analisar amostras arqueológicas de feijão na região de Januária, município bastante próximo do território, e compará-las com materiais genéticos dos possíveis centros de origem e de deslocamento, encontrou proximidades com amostras do México e norte do Brasil que lhe possibilitaram construir a hipótese desse possível deslocamento. Proposição muito semelhante a uma possível rota de dispersão do milho até a mesma região de Januária (FREITAS, 2004). Apesar de a amostra analisada por Freitas ter sido datada entre os anos de 1660 a 1738, o autor considera que, dada a pequena influência dos colonizadores na região nesse período, é provável que o feijão já estivesse associado às populações indígenas locais antes mesmo da chegada dos portugueses (*ibid.*). Esses são dados que, para a ciência acadêmica, podem explicar a força da parceria entre feijões e milhos junto aos Xakriabá. Como alimento, os feijões são considerados importantes fontes de proteínas, carboidratos, fibras solúveis e insolúveis, características saudáveis ao corpo como um todo (ANTUNES, 2008).

Entre os Xakriabá, há diversos tipos de feijões plantados nas roças, cada um deles é utilizado em preparações diferentes, mas estão sempre presentes nas panelas. São eles: *feijão-catador*, em outras regiões do Brasil conhecido como feijão de corda (*Vigna unguiculata*); *feijão-de-vagem* ou de arranque, que pode ser do tipo carioca, rosinha, etc. (*Phaseolus vulgaris*); *feijão-andu*, ou guandu em outras regiões (*Cajanus cajan*); e *feijoa*, feijão branco ou fava em outras regiões (*Phaseolus lunatus*). Cascudo (2011) identifica os dois actantes, milho e feijão, entre importantes alimentos de origem indígena que se associaram ao conjunto que ele chama de culinária brasileira. O autor considera que:

Herdamos do indígena a base da nutrição popular os complexos alimentares da mandioca, do milho, da batata e do feijão, decisivos na predileção cotidiana

brasileira. ‘Acompanhamentos’ indispensáveis. Ou constituindo, sozinhos, a refeição humilde. (*ibid.*, p. 155)

Nas *comidas de visita, de festa* ou mesmo *da gente* Xakriabá, alguma daquelas variedades de feijão, frequentemente cozidas no dia, estavam sempre presentes. Durante a prática de observação participante realizada na cantina da *escola*, que chamei *dia de cantineira*, uma das primeiras atividades na cozinha foi catar feijões. Essa prática combinou com a comemoração do dia das crianças na *escola*, momento que trazia, de forma mais pulsante, a energia das festas, e, assim, das *comidas-de-festa*. Durante as conversas na catação do *feijão-catador* – esse feijão foi escolhido para esse dia por ser um dos mais utilizados nas festas Xakriabá –, as cozinheiras falavam sobre quanto o consideravam saboroso. Na sequência, o plantio nas roças e a presença combinada do milho-*feijão-catador* emergiram.

Frango e *porco* eram as carnes que seriam preparadas por elas para acompanhar o catador. Como esse feijão não é encontrado facilmente no mercado e não faz parte dos alimentos adquiridos na rotina escolar, para poder prepará-lo foi necessário contar com a ajuda de um produtor do território que forneceu o catador para a *escola*. Durante as ações na cozinha, uma ciência do feijão Xakriabá se apresentou: “é bom passar água fria pra tirar o forte do feijão”, disse Josa (Brejo Mata Fome, 31/10/2016), que é cantineira e cozinheira de festa na comunidade. Assim, depois de cozido, escorre-se a água do feijão, que, passado numa peneira pela água fria antes de voltar para ser refogado na panela, ganha leveza e suavidade.

No geral, o feijão está mais presente nas preparações culinárias Xakriabá atuais do que o milho em suas performances diretas em grão, farinha ou fubá. Algumas pistas para esse rastro mais visível do feijão em comparado ao *milho-grão* podem ser: a produção do feijão é direcionada, estritamente, para sementes e para alimentação direta, diferente do *milho-grão*, que se transforma, prioritariamente, em comida das *galinhas* e *porcos*; os feijões são mais democráticos no que diz respeito às suas parcerias, pois podem se associar também à mandioca que, no geral, alterna espaços de produção nas roças com o milho; algumas variedades de feijão têm resistido mais do que as de milho à força da Estiagem.

Sobre essa última questão, Sr. Osvaldo da aldeia Barreiro (01/02/2016) explicou que o *feijão-catador* tem sido mais plantado atualmente no território porque “ele é muito mais adaptado à seca e gosta mesmo é de pouca água”. Sobre as diferentes resistências dos feijões à força da Estiagem, dona Natalina afirmou: “nesses tempos de mais seca o catador é mais resistente que a *feijoa*. A *feijoa* dá melhor com o molhado”. Assim

como a *feijoa*, o *feijão-de-arranque* também é mais sensível à força da Estiagem, como disse Sr. Bioi. Além do fator resistência à Estiagem, o *feijão-catador* apresenta outra característica favorável à visibilidade de seus rastros que é o fato de ter produção contínua durante o ano. Assim, ele tem mais chances do que o milho, ou mesmo de feijões como o de arranque e a *feijoa*, que produzem para apenas uma colheita, de conseguir aproveitar-se das chuvas esparsas no tempo. Ainda assim, o *feijão-de-arranque* e a *feijoa* continuam a ser produzidos por também serem muito apreciados pelos Xakriabá.

Comparados ao milho, os feijões têm tido mais sucesso de produção nas roças Xakriabá, como considerou Sr. Bioi após constatar uma produção satisfatória de feijões no ano de 2016. Sobre essa colheita, Sr. Bioi (Imbaúba, 15/07/2016) disse: “pra alegria nossa o que a gente colheu de feijão esse ano deve durar até o ano que vem. E com o preço que o feijão do jeito que está ajuda bem, né?”. Naquele mesmo momento, o sucesso não havia se estendido ao milho, pois a produção conseguida seria suficiente para guardar poucas sementes e alimentar as *galinhas* por apenas um mês. Ainda assim, essa produção de milho e também de feijão havia sido superior à conseguida pela maior parte dos produtores do território.

A parceria milho-feijões Xakriabá se dá, muitas vezes também, no plantio, que pode ser feito em mesma cova ou em covas diferentes, como explicou dona Natalina (Sumaré 1, 09/02/2016): “o catador e a *feijoa* pode ir na mesma cova, porque o milho dá apoio. Mas o *feijão-de-arranque* tem que ser plantado na mesma época, só que na rua e não na cova. Ele tem que ficar sozinho”. Há, contudo, uma particularidade na associação em mesma cova, como dona Natalina seguiu explicando: “não pode juntar numa mesma cova, num mesmo tempo milho, *feijão-catador* e *feijoa*. O milho só pode ficar acompanhado de um dos dois de cada vez” (*ibid.*). Os conhecimentos que dona Natalina fez circular apontam para uma associação mais forte e restrita entre milho-catador e milho-*feijoa*. O *feijão-de-vagem* e o andu, por seu turno, estão menos ligados e podem ser plantados numa mesma área ou em áreas e tempos distintos. O tipo de feijão que estará associado ao milho depende, em geral, da escolha do agricultor. Entretanto, durante o período do campo, tal escolha teve maior relação com o resultado da força das ações da Estiagem.

Oliveira, Oliveira e Gama (2017) produziram, em seu trabalho de conclusão de curso, um material que aborda a importância do feijão para os Xakriabá. As autoras trataram, em especial, das condições de produção do feijão na aldeia Barra do Sumaré, único local com disponibilidade de água para irrigação. O sistema tradicional de irrigação utilizado nessa aldeia é conhecido por *água rolada*. Tal sistema é caracterizado pelo uso de

canais abertos no solo que recortam o terreno, um tipo de várzea, na vertical e na horizontal. Dado o leve descaído de montante a vazante, a água pode circular após aberta a passagem dos canais (Figura 36).



Figura 36 - Várzea na aldeia Barra do Sumaré plantada com feijão. Barra do Sumaré, julho de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Há uma sequência específica de abertura dos canais para que pequenos setores sejam irrigados por vez, evitando grande pressão de consumo de água do guerreiro curso d'água Itacarambuzinho. A *ciência* – como dizem os Xakriabá – de abertura dos canais não é simples para um leigo e demanda bastante expertise, como indicaram os trabalhadores da área durante visita no mês de julho de 2016. Nessa ocasião, a área estava plantada com o feijão rosa – ou rosinha como chama Sr. Bioi –, que, de acordo com um dos trabalhadores, “é de ciclo curto. Vai de 80 a 90 dias” (Trabalhador, Barra do Sumaré, 14/07/2016). Sobre o uso da água, esse mesmo trabalhador disse que “um ciclo de cultivo desse feijão precisa de ser molhado umas 10 vezes. Aí cada área é molhada de 8 em 8 dias” (*ibid.*). A várzea toda parecia ter por volta de 3.000 m de comprimento, com várias áreas separadas e cuidadas por diferentes famílias. Cercas não eram necessárias, como disse o trabalhador, pois “cada família sabe qual é seu pedaço” (*ibid.*).

Tanto para os feijões como para o milho, a Barra do Sumaré é um local estratégico. Isso porque a área alterna períodos de plantio entre feijão e milho e apresenta as melhores condições de colheita, justamente pela disponibilidade de água para além das chuvas. Diferente da agricultura praticada, por exemplo, na aldeia Imbaúba, onde milhos e

feijões são plantados juntos, na Barra do Sumaré faz-se um plantio mais especializado de cada uma dessas culturas, assim, milhos e feijões alternam o uso do espaço e da água durante o tempo.

Assim como o milho, os feijões também demonstraram fazer parentes. Sr. Bioi frequentemente divide sua colheita com os filhos, parentes e outros amigos. Divide para uso como feijão-semente e também feijão-alimento. A representatividade do feijão Xakriabá no seu mundo/cosmologia é mesmo considerável. Essa reflexão adveio de uma experiência, entre outras, bastante interessante nesse sentido. Dona Maria, que conheci na aldeia Vargens, havia comentado, de modo aleatório, que estava se alimentando mal, pois não tinha conseguido colher seu feijão e não gostava do feijão que vinha “na cesta”. Como eu estava de partida com uma sacola cheia de feijões que Sr. Bioi havia me dado de presente, dividi boa parte do que eu tinha com ela. Sua satisfação foi contagiante com o feijão que ganhara. Naquele momento, ficava nítida a diferença entre ser feijão Xakriabá e ser feijão de fora. Assim como ficava claro o potencial do feijão Xakriabá em também fazer parentes, assim como seu parceiro de campos: o milho.

A presença da culinária do feijão no cotidiano e em momentos especiais de festa, entre outros, é frequente entre os Xakriabá, como já apontado. Várias das *comidas-de-primeiro* emergiam da associação feijão-milho, como acima relatado. A *coruja* era a sua expressão mais nítida. Nas comidas de hoje, essa associação se mantém muito pela interação feijão-pele de *porco*, ou “couro de *porco*”, como chama dona Mera. Um dos pratos mais característicos da comida considerada mais *da gente* do que *de visita* é o *feijão-catador* com o couro de *porco* e a *feijoa* com o couro ou pé de *porco*. Ambas iguarias saborosíssimas. Na imagem capturada abaixo, dona Mera catava a *feijoa* que seria preparada na sequência com pé de *porco* para o almoço (Figura 37).



Figura 37 - Dona Mera catando *feijoa* plantada por Sr. Bioi. Imbaúba, julho de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Nesse dia, dona Mera ensinou a preparar o couro de *porco*. Ele é preparado com o toucinho. Deve-se retirar a gordura do toucinho, a gordura mole, que dona Mera (Imbaúba, 26/10/2016) chamou de “aquela graxa”. Dona Mera disse que “bom mesmo é do *porco* daqui, aquele alemão tem muita gordura e pouca pela” (*ibid.*). Depois, para continuar o preparo do couro, deve-se:

[...] rapar a pela com a faca, passar um salzinho e colocar no sol para apurar o gosto. Depois pra colocar ele no feijão, você conzinha o feijão. Quando ele começar a ficar mais inchado, tira a água quente e escorre em cima do couro para lavar. Depois lava o couro de novo na água fria e junta tudo. O couro, o feijão e os temperos. Tempero é sal, alho, cebola, um coentrinho ou cominho. Sazon fica muito bom também, o pessoal gosta. Mas eu não uso muito porque aumenta a pressão do veio. (*ibid.*)

Da fala de dona Mera, a associação feijão-*porco* fica clara. Mas emergem também outros actantes de relação contemporânea, como os temperos, entre eles, o Sazon®. O sal, que pouco era utilizado nas *comidas-de-primeiro*, como dona Mera e Sr. Bioi contaram e foi apresentado na seção acima, agrada os paladares jovens, mas prejudica a saúde, como a própria dona Mera considerou. Sobre essa relação do paladar jovem e dos

antigos, a influência das novas realidades na comida Xakriabá e possíveis realidades colaterais para o futuro da alimentação Xakriabá tratará a seção que se segue.

3.4 De primeiro não tinha arroz nem macarrão, só tinha milho e feijão

3.4.1 Paladar dos antigos e o paladar dos jovens

Muitas das conversas sobre *comidas-de-milho* levaram a memórias das *comidas-de-primeiro*. Dona Mera se lembrou de pratos como o *beiju*, a *canja*, a *coruja* e o *angu*, o *pixé* e o *cuscuz* feitos na sua panela antiga, como apresentado acima. Dona Natalina (14/10/2016), a cozinheira de festa da aldeia Sumaré 1, falou que gosta muito de comer receitas feitas de milho com feijão, ou abóbora com feijão, mas disse que “os filhos e os mais novos não gostam. Sempre tem de ter arroz e macarrão”. Vení, da aldeia Imbaúba, falou sobre o quanto gosta do sabor das *comidas-de-milho*, baseadas, em especial, na parceria milho-feijão.

Dona Leu (02/11/2016), da aldeia Imbaúba, falou sobre seus filhos que não gostam de “*comida-de-milho*, nem de feijão. Só de arroz”, e que ela teve de fazer, durante muito tempo, os dois juntos para incentivar que eles comessem. Talvez essa seja uma das histórias associadas à origem do *pintado* Xakriabá, resistência do paladar jovem ao feijão. *Pintado* é uma preparação culinária feita da mistura do arroz com o feijão cozidos na mesma panela. Pode ser qualquer tipo de feijão Xakriabá, mas o *feijão-catador* fica, especialmente, saboroso nessa preparação. O *pintado* parece também estar associado à *coruja*, que une angu ou canjiquinha e feijão. A diferença entre os dois é a mudança da fonte de carboidrato. Outra questão que pode estar relacionada com a importância que o *pintado* ganhou na culinária Xakriabá é a influência que o binômio arroz com feijão conquistou em praticamente todas as regiões do Brasil.

A história do *arroz* no território emergiu pela fala de diferentes anciões. Sr. Valdemar, da aldeia Barreiro Preto, falou sobre o arroz, que só passou a chegar beneficiado⁷³ no território em 1976. Antes disso, o arroz era cultivado em algumas terras ou comprado em grão. Assim, precisava ser sempre beneficiado dentro do próprio território, “pisado”, como dizia ele antes de ser preparado. Sr. Valdemar (02/02/2016) explicou como esse “arroz era gostoso, mas custoso de preparar. Hoje está tudo mais fácil”, disse ele.

⁷³ Beneficiar o arroz significa processá-lo, retirando as cascas. No caso do arroz industrializado branco, além da casca mais fibrosa, são retiradas as películas do grão integral, que facilita seu preparo ao diminuir o tempo de cozimento necessário.

Chama atenção, na fala de Sr. Valdemar, o caráter “custoso” que o uso do arroz gerava nesses tempos. Dona Mera da Imbaúba (20/07/2016), por sua vez, depois de perguntada sobre o tempo em que se começou a comprar mais arroz, disse:

Quando o milho não dava muito a gente plantava arroz. Esse arroz era colhido no brejo, torrado no tacho e depois pisado no pilão. Ficava parecido com o arroz que você troce [integral]. Só que dava muito trabalho pra fazer. Então o milho era mais do dia a dia. Só que ano de 1960, teve uma grande enchente que só não levou as pessoas porque Deus não quis, mas inundou as plantaço e levou os *porco* e *galinha*. Depois da enchente ficou muita cana espalhada e faltava alimento pras pessoa. Aí os homem que conseguiu sair pra fora pra conseguir um *dinheiro* começaram a comprar arroz e macarrão. Foi assim que começou, porque antes não tinha nada disso.

Esse relato de dona Mera é bastante elucidativo no que diz respeito à emergência e às mudanças de força dos rastros do milho e do arroz do passado até os dias atuais no território. A chegada do arroz como semente não ficou clara, mas sua emergência nas roças esteve associada a um tempo de chuva mais intensa, em que os brejos inundados davam condições, como depois reforçou Sr. Bioi, para o desenvolvimento dessa gramínea de áreas alagadas. Ainda assim, Sr. Bioi também explicou que a produção de milho manteve-se nas roças do alto.

Desse modo, os rastros do milho continuavam fortes na alimentação Xakriabá, a partir das *comidas-de-milho/comidas-da-gente*, como a fala de dona Mera acima indica. Até aí, as *comidas-de-milho* ainda mantinham seu protagonismo, mas foi a chegada da enchente de 1960 que mudou o panorama. Com a saída dos homens para conseguir *dinheiro* e alimentar as famílias em grave situação de escassez, o arroz beneficiado rapidamente emergiu em importância e garantiu a sobrevivência de muitos. Além do arroz, outra fonte de carboidrato hoje muito frequente nas comidas Xakriabá emergiu: o macarrão.

O arroz de primeiro, plantado no território ou comprado em grão, como disse Sr. Valdemar, era “mais custoso de preparar”, “dava muito trabalho”, falou Dona Mera, e, assim, era pouco utilizado, porém, com a chegada do arroz beneficiado e do macarrão, o fator “custoso” se inverteu. O milho passou a ser mais trabalhoso de preparar e essas outras duas fontes de carboidrato foram ganhando mais e mais espaço na cozinha Xakriabá. Um espaço que talvez de família para família tenha sido alterado mais ou menos rapidamente. Enquanto cozinhava, dona Mera (Imbaúba, 20/07/2016) disse, por exemplo, que, durante muito tempo, “comprar arroz e macarrão a gente só fazia quando sabia que vinha uma visita de fora”. Assim, arroz e macarrão foram defendendo seu lugar como *comida de visita*, mas não desistiriam assim tão fácil de conquistar também os paladares dos Xakriabá. O

potencial que lhes fazia cair no gosto do paladar cotidiano brasileiro, certamente, poderia lhes auxiliar a conquistar mais um novo território.

Durante atividade relacionada com o FIEI em Belo Horizonte, no Espaço do Conhecimento UFMG,⁷⁴ foi bastante interessante observar a interação de estudantes Xakriabá com uma das exposições da época que tratava dos comércios mundiais de produtos agrícolas e os fluxos dos seus locais de origem para outras partes do mundo. De uma forma geral, os estudantes Xakriabá ficaram bastante surpresos com a informação exposta que dizia que o arroz era originário da Ásia. Nesse momento, alguns deles refletiam sobre quão importante o arroz é para eles Xakriabá. Os estudantes demonstraram estranhamento ao considerar que o arroz não é nativo do Brasil. Era como apresentar informações que colocavam em dúvida a legitimidade de um parente muito próximo. São expressões que ilustram a curiosa representatividade que o arroz asiático conquistou no mundo Xakriabá e no Brasil do arroz com feijão, assim como a pimenta da América tropical, incluindo Brasil, conquistou nos paladares asiáticos. São exemplos de apreciações⁷⁵ culturais bastante interessantes.

De acordo com a percepção, em especial, das mulheres mães, avós, cozinheiras de festa como dona Mera, dona Leu, dona Natalina, Vení, Josa, entre outras, o paladar dos jovens Xakriabá parece estar mais interessado nas *comidas de visita*, que têm a presença marcante do arroz e do macarrão, do que *das comidas-da-gente*, entre elas *as comidas-de-milho*. O cardápio mais comum na atualidade, típica *comida de visita*, muito apreciado pelos mais jovens e aceito pelos mais velhos Xakriabá tem sido: arroz branco, feijão carioca, macarrão colorido com massa de tomate e carne de boi ou de frango – menos frequente a de *porco* – ensopada e temperada ao modo tradicional Xakriabá (com coentro e açafrão entre os ingredientes).

Vários fatores podem estar associados à percepção das anciãs sobre a mudança do paladar dos mais jovens. Relacionado a eles constata-se: a menor presença do *milho-*

⁷⁴ Espaço do Conhecimento UFMG é um local de divulgação do conhecimento localizado na Praça da Liberdade em Belo Horizonte, região, atualmente, conhecida como circuito cultural da capital mineira onde se concentram vários museus, teatros e biblioteca pública. De acordo com informações do site da instituição: “O Espaço do Conhecimento UFMG é um espaço cultural diferenciado, que conjuga cultura, ciência e arte simultaneamente” (para mais informações, consulte: <<http://www.espacodoconhecimento.org.br/>>).

⁷⁵ A adoção do termo apreciação cultural em lugar de apropriação ou assimilação cultural visa superar as limitações desses dois últimos no que compete o respeito às práticas culturais das minorias, de modo a não incentivar nem o uso descontextualizado dessas práticas por culturas dominantes, nem “normalizar” a concepção de que práticas culturais dominantes utilizadas pelas minorias indicam seu enfraquecimento. Assim como no exemplo do arroz e da pimenta não desvalida ou enfraquece nem as práticas culturais Xakriabá, nem as asiáticas. Pelo contrário, as potencializa ao passo que as mantém vivas e transformativas durante o tempo (para mais informações, visite o site do movimento *Stopping cultural appropriation*: <<https://stopthecult.wordpress.com/2015/10/13/cultural-appropriation-vs-cultural-assimilation/>>).

grão nas despensas e panelas Xakriabá; e maior presença do arroz e do macarrão industrializados nas despensas e panelas Xakriabá. Mas a simples constatação dessas menores e maiores presenças não explica a nova realidade. O que explicaria então? O que vem antes da constatação do enfraquecimento e fortalecimento desses rastros? Aqui vale o preceito da ANT de buscar explicações nos processos, nas práticas e não nos fatos ou essencialismos, a exemplo do puro e cru fator social. Para isso, a etnografia é muito válida. Sendo assim, mesmo correndo o risco de deixar escapar mecanismos que não puderam ser visualizados em meio à intrincada rede de relações que tem feito da *comida de visita* um actante mais estável que as *comidas-de-milho*, arrisco elencar algumas ações que têm contribuído para tal realidade.

No que diz respeito à menor presença do *milho-grão*, ou seja, o enfraquecimento de seus rastros nas panelas e despensas atuais, foi possível observar em campo que: a menor produção das roças, em quantidade e diversidade de milhos, tem impactado fortemente na presença do grão nas cozinhas e nas práticas culinárias, como no preparo da massa de milho, do fubá e da farinha; a possibilidade de comprar o fubá ou a farinha não tem modificado a realidade das *comidas-de-milho* por resistência à qualidade do *milho-de-fora* considerado mais “fraco”; comprar a espiga também não tem contribuído para fortalecimento das *comidas-de-milho*, questão que parece estar associada à resistência e desinteresse em utilizar o *milho-de-fora* para preparações trabalhosas. Ainda assim, o *cuscuz* caminhou na contramão desse enfraquecimento, emergindo em várias refeições matinais.

Sobre a maior presença, ou fortalecimento dos rastros, do arroz e do macarrão nas despensas e panelas Xakriabá, os dados de campo possibilitaram perceber que: ambos agradaram o paladar Xakriabá; a facilidade de preparo do arroz industrializado agradou as cozinheiras; a presença desses ingredientes em maior quantidade nas cestas básicas distribuídas por programas de assistência social, comparada, por exemplo, com a quantidade de fubá, favorece seu uso rotineiro; a disponibilidade de renda fixa mensal advinda de trabalhos assalariados oportunizados dentro do território, ao invés da necessidade restritiva de produção nas roças, influenciou na sua dispersão.

3.4.2 *Novas realidades econômicas e os rastros da comida*

O último fator apresentado logo acima sobre o fortalecimento dos rastros do arroz e macarrão, no caso, a maior disponibilidade de trabalhos assalariados com renda fixa

mensal ao invés da necessidade restritiva de produção nas roças tem se mostrado realidade importante no mundo Xakriabá de hoje. A oportunidade de muitos jovens se vincularem a trabalhos assalariados que passaram a existir dentro do território a partir da década de 1990 foi um avanço. O acesso a recursos financeiros foi facilitado em comparado aos antigos, que só conseguiam alguma verba a partir de trabalhos externos. Esses trabalhos se associavam à migração para trabalhar nas lavouras que iam da região das Traíras ao sul de Minas e até outros estados, como São Paulo, Mato Grosso e Paraná. Sr. Bioi e seu filho mais velho Theo, por exemplo, falaram sobre as muitas necessidades de sair que tiveram. Sr. Bioi passou longos períodos trabalhando nas roças das Traíras e Theo no interior de São Paulo, no corte de cana e na colheita de café. Alguns homens não voltavam, muitos sofriam pelas condições degradantes de trabalho, outros pouco conseguiam melhorar a vida e a alimentação de suas famílias.

Apesar de as migrações ainda serem frequentes, houve redução desse tipo de atividade após a chegada da *escola* e saúde indígenas dentro do território. Diversos autores (PEREIRA, 2003; SANTOS, 2006; MENDONÇA, 2007; SILVA, 2011) se dedicaram a estudar o fenômeno que foi e é, por exemplo, a estabilização da educação escolar indígena diferenciada Xakriabá. Santos (2006) e Mendonça (2007) apresentam detalhes dos caminhos de luta trilhados pelos Xakriabá desde o ano de 1995 para a consolidação da educação indígena diferenciada dentro do território. Ambas concordaram que a luta não foi fácil e que muitos desafios ainda se apresentam fortemente, como: a necessidade de se considerar mais as especificidades locais; a relação muitas vezes conflituosa com as instituições estatais de gestão da educação; o currículo engessado por políticas que desconsideram as diversidades; a formação de professores ainda muito deslocada dos conteúdos e pedagogias locais; entre outros.

Situados em meio a esse importante histórico de lutas, homens e mulheres indígenas que antes se dedicavam apenas aos trabalhos nas roças, para subsistência dentro do território ou na migração para fora dela, começaram a ter oportunidades de trabalho nas *escolas* e *postos-de-saúde* próximos de suas casas e obter renda fixa mensal durante o período anual do contrato. No caso das *escolas* indígenas, as oportunidades foram passando de atividades como auxiliares gerais a cantineiras, professores, diretores, entre outros.

Em relação aos Xakriabá, especificamente, é louvável a força que esse povo teve em conquistar seu espaço na construção de uma educação escolar diferenciada gerida no cotidiano por eles mesmos. Para isso, os Xakriabá estudaram, foram para a universidade, conquistaram os cargos de professores, depois diretores e hoje fazem funcionar um curso de

magistério todo gerenciado por eles mesmos dentro do território. Infinitas lutas políticas foram e são necessárias para defender esse lugar de produção da própria realidade. Isso faz e sempre fará dos Xakriabá inspiração pela força e união que eles têm na luta dos seus direitos.

Sobre a importância que a atividade remunerada proporcionada pelas *escolas* teve na melhoria da qualidade de vida da família de Sr. Bioi, por exemplo, ele disse:

A atividade de professor ajudou muito na sobrevivência. Quando eles [os filhos] passaram a trabalhar de professores... aqueles que conseguiram se dedicar pro estudo... eles puderam ter um salário que ajudou a gente poder ter essa casa de alvenaria grande. Às vezes tem gente que pensa que a gente são rico por causa dessa casa, mas foi a ajuda dos filhos, principalmente, dos professor assalariado que conseguimos construir essa casa. A educação ajudou muito as família também porque dá oportunidade à criançada de hoje. (Sr. Bioi, Imbaúba, 18/04/2016)

No caso de Sr. Bioi, todos os seus filhos já trabalharam ou trabalham na roça. Vários já migraram para outras regiões, inclusive Duci e Anide, que atualmente são professoras, trabalharam em lavouras na região das Traíras. Sobre isso, Duci (São João das Missões, 15/10/2016) disse: “a gente plantava milho, feijão, tomate e outras coisas lá”. Mas hoje, dos 11 filhos de Sr. Bioi e dona Mera, seis exercem alguma atividade na *escola*. Três são professores, duas cantineiras e um trabalha na secretaria. Isso, ao falar sobre filhos, sem contar noras, genros, cunhadas, etc.

Os avanços das conquistas de direitos sobre o desenvolvimento das escolas e unidades de saúde indígenas, com a consequente possibilidade de trabalhos assalariados dentro do território devem ser sempre valorizados. Muitos desafios ainda precisam ser superados para a devida garantia de recursos e de qualidade desses direitos por parte dos órgãos governamentais. A dívida histórica do país Brasil para com os povos indígenas não deve ser nunca ignorada. Por outro lado, é válida a análise sobre possíveis impactos que tais atividades expuseram à organização coletiva dos Xakriabá. Novos actantes passaram a agir com força no mundo Xakriabá após a emergência dessas atividades, entre eles, o *dinheiro* foi o principal.

A renda fixa passou a fazer parte da vida dos assalariados, mas continuou a inexistir na vida dos demais Xakriabá, em geral, trabalhadores das roças para sua subsistência. Aliada a essa nova presença, as mudanças do tempo, que sempre levaram os Xakriabá a se movimentar para outras regiões, buscar adequar seus cardápios para outros produtos – arroz na época de mais chuva, abóbora, *feijão-catador*, maxixe entre outros nas

épocas de seca – ou conseguir com a migração comprar uma pequena quantidade de alimentos processados,⁷⁶ como o arroz beneficiado, revelaram uma realidade até então inimaginada pelos antigos. O uso do *dinheiro* para adquirir o conjunto de alimentos utilizados nas suas preparações culinárias. Alimentos esses que não tinham qualquer relação com as roças Xakriabá. Eram produzidos muito distantes dali. Traziam sabores diferentes pensados para agradar todos e quaisquer clientes. Dada a distância física e epistêmica entre o mundo onde eram produzidos e o seu mundo Xakriabá onde eram consumidos podiam produzir as mais diversas ignorâncias.

Assim, com a chegada das atividades assalariadas na década de 1990, também chegou o volume maciço de alimentos industrializados e com eles muitas ignorâncias, mas também maior acesso a alimentos e para as graves situações de escassez que a história Xakriabá pode contar, possibilitou superações. A controvérsia está em, justamente, na ideia de que tais recursos “melhoraram” a alimentação Xakriabá. Em que reside essa melhora? Na disponibilidade? Reside na quantidade? Na qualidade?

Essas reflexões, que podem trazer consigo alertas importantes para novas lutas pelo direito à qualidade de vida Xakriabá, emergiram não por uma simples “sacada” dessa pesquisadora. Foi a partir de questões colocadas pelo próprio campo que tal controvérsia emergiu. Pajé Vicente, importante liderança cultural dos Xakriabá foi o primeiro a expor de forma mais clara sua preocupação com a estratificação social causada pelo trabalho assalariado, que pode invisibilizar a dificuldade de muitas pessoas no território que não têm como contar com essa fonte de renda. Sobre isso, ele disse:

Fico preocupado com esse povo que não tem. Eles só tem a roça pra viver e quando ela não dá como é que faz? Eles só têm uns pouco de parente pra dividir quando tem. Tem família aí com mais de 12 filho. Eles precisa de muita ajuda e nem sempre chega a cesta. Já ouvi falar que existe uma tal de Bolsa Seca, mas aqui nunca veio. Eu tenho salário de professor, mas e quem não tem? Fica assim desse jeito, uns tem outros não. (Pajé Vicente, Caatinginha, 08/02/2016)

A preocupação expressa pelo pajé traz à tona um problema novo até a chegada dos trabalhos assalariados: a diferenciação das pessoas que têm ou não renda fixa. Mas não

⁷⁶ Os alimentos podem ser encontrados no mercado na forma *in natura*, a mais próxima ao natural, ou podem ser encontrados na forma industrializada, que se diferencia em processado e ultraprocessado. Um exemplo de alimento *in natura* é a espiga de milho. Processado é aquele alimento que a partir da sua forma *in natura* recebe, na indústria, adição de sal, açúcar, ou outra substância de uso culinário com finalidade de aumentar sua durabilidade e/ou melhorar seu paladar. Um exemplo de alimento processado é o milho enlatado. Já os ultraprocessados, são alimentos altamente modificados pela indústria por processos químicos e físicos com adição de substância que podem ou não ter origem nos alimentos *in natura* e são produzidos, objetivamente, para agradar o paladar do consumidor. Exemplo de alimento ultraprocessado é o salgadinho de milho de pacote. Para mais informações, ver Brasil (2014).

apenas. Traz à tona também as sérias dificuldades de subsistência a que muitos Xakriabá estão submetidos. A chegada das atividades assalariadas, ou mesmo a implantação de programas de assistência social, não têm sido suficientes para proporcionar condições satisfatórias de sobrevivência para todos. E a atual força da Estiagem complexifica ainda mais a questão. Se considerada a pior seca, como disse Sr. Otávio do Barreiro Preto, que impacta não apenas o território, mas a região como um todo – até as Traíras, que costumavam oferecer trabalho para os pais de família que necessitavam hoje, reduziram suas atividades pela força da Estiagem –, a situação dos que não têm salário se agrava e provoca preocupações como a que expressou o pajé.

O distanciamento dos jovens do trabalho nas roças também é uma questão colocada pelo *boom* dos trabalhos assalariados dentro do território. Aqueles que tiveram oportunidade de conseguir um trabalho assalariado passaram a se dedicar a essa atividade, e não mais à roça. Ao mesmo tempo, estes passaram a ter poder de compra, o que parece ter favorecido diretamente à entrada dos alimentos processados e ultraprocessados no território. Alimentos que agradam, em especial, ao paladar dos jovens. Não se ignora o quão dura é a atividade e a vida de quem vive exclusivamente das roças. Por outro lado, como importante atividade para a subsistência, resistência e interação com o território Xakriabá, existe a preocupação de que os jovens não “aprendam como se produz alimentos, que nem eu tive oportunidade quando era criança”, disse Isaura (Barreiro Preto, 01/02/2016).

Com relação à importância e ao potencial das roças na vida e à aprendizagem das crianças, Silva (2011) desenvolveu um interessante estudo em que observou as relações e os aprendizados dos meninos no ofício da roça, do cuidado com o gado e nas caçadas, além da importância da comida nas relações familiares Xakriabá. O autor cita que “depois da casa, o segundo lugar mais importante de circulação das crianças é o espaço da roça” (*ibid.*, p. 141). Ainda assim, ele identificou problemas, tais como a queda de produção e a baixa participação de alguns jovens. Por outro lado, o autor considera que essa é uma atividade muito importante como contexto de aprendizagem dos jovens e prática cultural, pois “dá sentido e constitui o grupo a partir das ações de produção, da troca e distribuição dos alimentos” (*ibid.*, p. 217). O autor conclui que o trabalho na roça “molda o corpo dos meninos”.

Pode-se dizer também que o distanciamento com as roças está associado às mudanças alimentares, em especial, ao aumento do consumo de alimentos industrializados e de má qualidade. Em diferentes momentos do campo, o consumo excessivo de açúcares

foi facilmente observado. O uso frequente de condimentos com excesso de sal e outros componentes industrializados emergiu em diferentes contextos, como já apresentado pelo uso do Sazon®. Durante visita a uma das vendas do território, nas prateleiras se encontravam, basicamente, arroz, macarrão, óleo de soja, biscoitos água e sal e recheados, achocolatados, farinhas de trigo e de mandioca; polvilho doce; bolos e *cuscuz* semiprontos; além de alimentos enlatados, como massa de tomate e, para minha surpresa, muitas latas de salsicha em lata. Entre os poucos hortifrúteis existentes era possível encontrar batatas inglesas, cebola, alho, pepino, tomates, cenouras e beterrabas. A conservação parecia ser um problema e muitos deles já estavam deteriorados. Com relação às frutas, “banana e laranja vem de vez em quando, mas é chegar e acabar”, disse a dona da venda. Além destas, maçãs podiam ser encontradas, mas também com problemas de conservação.

A questão da conservação parece estar associada com o tempo que tais produtos levam para serem transportados da central de abastecimento, em Contagem, até o território. Durante esse trajeto, de aproximadamente 670 km, várias paradas contribuem para a redução da qualidade desses alimentos que, como disse a dona da venda, “muitas vezes já chegam estragados”. O pajé Vicente também expôs sua preocupação com o alto consumo de alimentos industrializados e de baixa qualidade pelos Xakriabá. Sobre isso, ele disse:

O alimento não natural que vem de fora causa mais doença que saúde. A gente tem essa preocupação. Muitas doenças estranha que até os médico não conhece e que tem acontecido tem a ver com os alimento não saudável que as pessoas estão comendo. Deus criou a terra que é mãe e avó. (Pajé Vicente, Caatinguinha, 11/02/2016)

O pajé Vicente é reconhecido não apenas dentro do território, mas fora dele no que diz respeito ao tratamento de doenças. Mas, de acordo com ele, muitas doenças são estranhas e difíceis de curar, inclusive pelos médicos. Para ele, tais doenças estão ligadas à má qualidade da alimentação que se tem consumido, em especial, pelos seus parentes Xakriabá. Quando questionado sobre uma possível solução diante das dificuldades de colheita nas roças pela força da Estiagem, pajé Vicente (Caatinguinha, 11/02/2016) produziu uma boa realidade possível e afirma:

Tem outros parente que produz o mesmo alimento que a gente come, do jeito que a gente planta. Só que eles pode fazer irrigação e não precisa ficar esperando do tempo que nem nós. Seria bom pensar uma parceria pra consegui comprar desses parente que produz igual os alimento mais saudável, que nem os que a gente tem costume de plantar.

A proposição pensada pelo pajé é bastante interessante. Uma possível realidade que, se devidamente apoiada pelos agentes governamentais e parceiros, poderia amenizar tanto o problema da estratificação social, uma vez que disponibilizaria alimentos de igual qualidade para assalariados ou não, como poderia amenizar a questão da oferta apenas de alimentos altamente processados e de má qualidade, possibilitando o acesso, por distribuição aos mais necessitados e nas vendas a alimentos “que a gente come, do jeito que a gente planta” (*ibid.*).

Durante um momento na casa de dona Mera, pude observar que iniciativas nesse sentido estavam começando, apesar da necessidade de muito mais apoio. Após um dos parentes de dona Mera receber a cesta básica distribuída, de acordo com eles, pela Funai, vários outros parentes se juntaram para dividir entre eles os alimentos. Uma das irmãs de dona Mera pegou o saco de arroz para si. Quando observei a procedência do arroz, percebi que se tratava de um arroz orgânico produzido por coletivo vinculado ao Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST) no estado do Rio Grande do Sul. Um arroz de boa qualidade e que ali circularia para a casa de pessoas que muito precisavam e não tinham a oportunidade da renda fixa. Vale elucidar que falar sobre a renda fixa assalariada não significa dizer que se trata de uma boa renda, nem mesmo justa baseada no trabalho executado por essas pessoas. Trata-se de demonstrar o quão limitado e sensível é o acesso local à renda mínima para a sobrevivência das famílias.

Além do pajé Vicente, Sr. Nicolau, da aldeia Vargens, participante entusiasta dos projetos Banco de Sementes – que se mantém hoje, mesmo com várias dificuldades, sem qualquer financiamento – e Extrativismo de frutos do cerrado,⁷⁷ expôs sua preocupação com a qualidade da alimentação consumida pela maioria dos Xakriabá na atualidade. Para Sr. Nicolau (Vargens, 22/04/2016), saúde e educação estão sempre ligados, e a alimentação é parte importante disso, pois “alimentar com alimento bom, sem agrotóxico, de semente crioula é trabalhar pra saúde das pessoa. E a educação pode ajudar a divulgar esses benefício”. Essa percepção é semelhante à do jovem professor e membro da Associação Indígena do Barreiro Preto, Joel. Para ele, que teve a oportunidade de se aproximar de membros do movimento internacional *Slow Food*⁷⁸ e viajar para representar

⁷⁷ Projeto desenvolvido pela ONG Centro de Agricultura Alternativa do Norte de Minas Gerais (CAA), apoiado pelo DGM Brasil e denominado: “Extrativismo do Povo Xacriabá: fonte de renda, segurança alimentar e proteção do Cerrado”. Outras informações sobre o projeto podem ser acessadas no trabalho de conclusão de curso de Silva; Santos; Santos (2017).

⁷⁸ *Slow Food* é um movimento internacional iniciado pelo jornalista italiano Carlo Petrini em 1986 com o objetivo de propor reflexões sobre a relação entre a alimentação, as tradições e as implicações do ato político de se alimentar sobre o planeta e os coletivos humanos, propondo que se reflita sobre o ato de comer,

os povos indígenas do Brasil na feira Terra Madre 2016,⁷⁹ “resgatar praticas culinárias dos antigos e pensar sobre nossa alimentação é pensar sobre o território e a resistência do nosso povo” (Joel, Sumaré 1, 12/07/2016).

É interessante observar como a associação saúde, educação e alimentação é nítida para Sr. Nicolau e Joel. Nas suas percepções, é importante utilizar esses espaços conquistados com muita luta a favor da melhoria da qualidade de vida de todos os Xakriabá, e, para isso, a *escola*, por exemplo, pode ser um espaço para reflexões, mudanças de hábitos, para a educação do paladar, para tomada de decisões e para encaminhamentos sobre como modificar a realidade da comunidade como um todo, buscando superar, por exemplo, o problema da estratificação social. Questões que têm sido consideradas muito importantes por diferentes diretores das *escolas* Xakriabá.

3.4.3 Possibilidades para o futuro da alimentação Xakriabá

O problema causado pela entrada maciça e pelo consumo pouco crítico de alimentos industrializados já está sendo pensado por diferentes lideranças e grupos Xakriabá. Algumas ações já têm sido trabalhadas com apoio de parceiros, a exemplo do projeto de Extrativismo de frutos do cerrado apoiado pelo CAA. Existe, contudo, a compreensão de que muito ainda precisa ser feito e que essa questão precisa circular de forma mais ampla por impactar na vida e na saúde de todos os Xakriabá, e não apenas de uma parcela, como já discutido. Para isso, diferentes frentes têm se iniciado e passado pelas *escolas*; pela união de jovens que têm agido em favor das tradições Xakriabá; e por discussões recentes sobre o desenvolvimento ou não de ações de *turismo* dentro do território.

No que diz respeito às *escolas* indígenas Xakriabá, as discussões sobre necessidades de mudanças alimentares para a redução do consumo de açúcares, de sal, de alimentos processados e de ultraprocessados⁸⁰ e da valorização das tradições alimentares dos antigos têm entrado em pauta. O uso frequente das polpas de frutas preparadas nas

reduzindo o ritmo do pensar e contrapondo assim as soluções dadas pelo consumo dos *Fast Foods*. Para isso, incentiva-se, entre outros, a aproximação entre produção e consumo. Para mais informações pode-se acessar o site do movimento: <<http://www.slowfoodbrasil.com/>>.

⁷⁹ O evento Terra Madre Indígena de 2016 organizado pelo movimento *Slow Food* e realizado na Índia teve como objetivo reunir representantes de povos de diferentes partes do mundo para tratar das práticas de alimentação tradicional que contribuem para o meio ambiente, para a segurança alimentar e para a resistência dos povos tradicionais. Mais detalhes em: <<https://racismoambiental.net.br/2016/03/27/preparando-a-arca-preservacao-de-sementes-e-alimentos-tradicionais-indigenas-para-o-futuro/>> . Acesso em: 08 jul. 2019.

⁸⁰ Diferenciação dada na nota de rodapé número 76.

unidades de processamento apoiadas pelo projeto do Extrativismo e a proibição da compra de temperos industrializados como o Sazon® já são realidade, por exemplo, na *escola* da aldeia Barreiro Preto, conforme relatou a ex-diretora Zeza. Nessa *escola*, o cardápio também tem sido mais dialogado e pensado para oferecer algumas preparações tradicionais, “mas ainda é um grande desafio porque os jovens às vezes recusam de primeiro e as cantineiras às vezes ficam com dó. Mas depois, quando a gente insiste, já vi muitos falando que começaram a gostar”, disse Zeza (Sumaré 1, 04/11/2016).

Apesar dessa iniciativa na aldeia Barreiro Preto, tal abordagem ainda não é realidade para outras *escolas* do território, que esbarram em resistências internas, por motivos semelhantes ao exposto por Zeza da não aceitação inicial dos jovens e “dó” das cantineiras, e externas, relacionadas a entraves institucionais para implantação de um cardápio diferenciado. As resistências externas, de acordo com Zeza (Sumaré 1, 04/11/2016), têm relação com a:

[...] dificuldade de fazer acontecer as compras de alimentos locais. De maneira geral assim, os diretores têm dificuldade de lidar com o recurso do PNAE. Muitos acham que o recurso do PNAE deve funcionar por licitação e não por compra livre de produtores locais. [...] Inclusive, tem um vendedor da região que intimida os diretores quando eles demonstram querer comprar de outros produtores locais. Ele ameaça dizendo que vai denunciar, como se fosse para benefício próprio. Porque muitos produtores locais são parentes dos diretores. Aí falta muito conhecimento sobre como lidar com essas coisas. E sobre os riscos dos alimentos industrializados também. A *escola* é um bom lugar pra falar sobre essas coisas porque ajuda a dar continuidade nos projetos de interesse da comunidade.

A fala de Zeza faz emergir muitas questões importantes com relação ao potencial da *escola* como agente na mudança alimentar Xakriabá, como importante actante na produção de novas realidades. Para ela, a *escola* indígena Xakriabá é lugar de “continuidade nos projetos de interesse da comunidade”. Uma percepção que potencializa os efeitos positivos da *escola* para os Xakriabá, porém, os entraves externos precisam ser superados como ela aponta. Entre eles, está a falta de informações sobre a aplicabilidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O PNAE é um programa estabelecido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) que tem por objetivo contribuir para a educação alimentar e oferta refeições que cubram a necessidade nutricional durante o período escolar (BRASIL, 2014). Os recursos disponibilizados pelo FNDE complementam aqueles repassados pelos estados e pelos municípios destinados à compra de alimentos para a educação escolar. Do recurso total repassado pelo FNDE, a legislação determina que no

mínimo 30% seja utilizado para a compra de alimentos da Agricultura Familiar “priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas” (BRASIL, 2016, p. 4). A legislação explicita ainda que “a aquisição dos produtos da Agricultura Familiar poderá ser realizada por meio da Chamada Pública, dispensando-se, nesse caso, o procedimento licitatório” (*ibid.*).

Apesar do que determina a lei, há grande desconhecimento geral sobre como fazer valer esse programa e outras dimensões de luta política para respeito à qualidade alimentar e culinária tradicional Xakriabá. A produção dessa ignorância, que interessa, por exemplo, a comerciantes de maior força econômica e política, abre espaço para intimidações e para a continuidade do modelo atual, que, por seu turno, beneficia o mercado de produtos industrializados e prejudica a saúde e o paladar dos jovens. Assim, observa-se que há muito a se discutir e a se organizar para efetivação das possibilidades previstas pelo PNAE e pelas demandas dos Xakriabá no que diz respeito à melhoria da sua alimentação.

Para além da espera por ações governamentais que modifiquem sua realidade, os Xakriabá são conhecidos por serem muito proativos, unidos e determinados frente aos seus objetivos. Fatores que poderiam ser nomeados como *resistência Xakriabá*, que tem emergido em diferentes momentos desta tese e emerge por diferentes maneiras, a todo o momento, onde algum Xakriabá estiver presente. Nesse sentido, os jovens não são, definitivamente, actantes passivos em sua história. Apesar de, em determinados momentos do relato, eles terem se associado ao enfraquecimento das *comidas-de-primeiro* em função do paladar mais afeito às comidas industrializadas, ou mesmo ao enfraquecimento das roças decorrente do desinteresse na atividade, muitos jovens Xakriabá têm atuado com protagonismo em ações de valorização das práticas culturais de seu povo. Por exemplo, o grupo de *Jovens-guerreiros* – ao qual Deda faz parte e que une rapazes e moças de aldeias diferentes, interessados em aprender e em praticar ações culturais Xakriabá – tem se movimentado para juntar jovens e velhos com o objetivo de favorecer o “aprender a cultura”, como disse Deda (Imbaúba, 31/01/2017). Para isso, são realizados encontros individuais ou coletivos com mestres e mestras da cultura, práticas culturais, entre elas, as noites culturais em que as comidas tradicionais são parte importante. Para a presença dessas comidas, muitas das quais fazem parte as *comidas-de-primeiro*, *comidas-da-gente* e *comidas-de-milho*, diversos alimentos locais voltam à cena, assim como as práticas tradicionais de preparo.

Um exemplo da emergência desses alimentos e dessas práticas de preparo pode ser encontrado no livro de receitas escrito por Sandra e Helena (OLIVEIRA; OLIVEIRA, 2015), apresentado ao FIEI como trabalho de conclusão de curso. As receitas foram transformadas em textos e em imagens que se materializaram no trabalho produzido durante prática cultural realizada na aldeia Imbaúba, em área aberta próxima à *escola*, conduzida por Deda, importante mestre da cultura Xakriabá e acompanhada pelas então licenciandas que de tudo tomavam nota. Tal prática possibilitou o encontro entre crianças, jovens, professores e outros envolvidos com as atividades da *escola*, *jovens* que fazem parte do grupo de guerreiros, as professoras em formação, o mestre Deda, ingredientes locais, entre eles o milho, carnes de caça, pilões e outros utensílios tradicionais até então em desuso, memórias etc., produzindo e circulando conhecimentos associados à culinária tradicional Xakriabá, às *comidas-de-primeiro, da gente, de milho*, entre outras.

Outra emergência do campo que demonstrou potencial em produzir realidades alternativas, que fluem no caminho de novas oportunidades de ação e de prática para as comidas tradicionais Xakriabá, foi o *turismo*. Durante uma estada na aldeia Barreiro Preto, chegou à casa de Sr. Hilário um grupo de jovens turistas de São Paulo, acompanhado por um guia do Parque Nacional Cavernas do Peruaçu. Os visitantes disseram estar muito interessados em conhecer o território e, mesmo que rapidamente, vivenciar um pouco do cotidiano Xakriabá, maior povo indígena do estado de Minas Gerais, povo conhecedor do cerrado e da caatinga de longa relação com o norte de Minas. As informações que motivaram seu deslocamento ao território certamente poderiam ir além destas. O fato é que lá estavam eles, que já haviam passado pela casa do pajé Vicente, pela Casa de Cultura da aldeia Sumaré 1 e, agora, estavam ali para conversar com uma importante liderança política dos Xakriabá que é Sr. Hilário.

Até aí eles estavam imensamente satisfeitos e agradecidos pela oportunidade, como disseram para Sr. Hilário. Por outro lado, demonstraram interesse em adquirir peças produzidas pelos Xakriabá e se alimentar dentro do território, mas não encontraram um local para isso. Queriam alimentar-se, pois estavam famintos, uma vez que territorialmente os trajetos são longos, mas também para potencializar aquela experiência e poder levar consigo sabores daquela Terra Indígena. Nessa ocasião, os visitantes tiveram de partir com as duas últimas questões frustradas. Questões essas que motivaram, entre outras situações semelhantes, conforme expôs Sr. Hilário, reflexões sobre o potencial turístico que não estava sendo explorado. Esse potencial mobiliza muitos pensamentos, conforme ele informou. Há, por um lado, pessoas resistentes à questão do *turismo*, em especial, “os mais

velhos que ficam com receio” da exposição e da insegurança que tal atividade pode trazer para o cerne do território (Sr. Hilário, Barreiro Preto, 11/02/2016). Por outro, há aqueles que entendem que as atividades associadas à saúde e às *escolas* indígenas, que absorvem boa parte da mão de obra dos indígenas, estão saturadas. Estes percebem que existe a necessidade de se pensar novas oportunidades de trabalho para que os jovens não necessitem migrar tanto. Nesse sentido, o *turismo*, em especial, o de base comunitária,⁸¹ poderia ser uma alternativa.

A controvérsia sobre o *turismo* não está resolvida e parece que ainda demandará muitas discussões internas até sua estabilização. Ainda assim, essa possível nova realidade Xakriabá tem condições de contribuir para a reemergência de práticas culinárias tradicionais. Essa afirmação, contudo, não leva em conta os passivos da atividade, que sempre existem e só os Xakriabá poderão dimensionar, assim como alerta o exemplo da chegada das atividades assalariadas no território. Mesmo com o interesse de parceiros em auxiliar nesse caminho, é importante considerar o risco que projetos assistencialistas podem ter sobre o protagonismo, a adaptação e o desenvolvimento das forças criativas da comunidade local, como considera Rival (2009). Sendo assim, somente os Xakriabá poderão decidir e definir quais caminhos e realidades alternativas serão interessantes de se produzir para si. Desse modo, será possível manter a estabilidade do seu mundo, da sua cosmologia, da sua cultura viva, permanecendo a sua resistência, a sua resiliência – retomando o conceito de Laura Rival (2009).

3.5 A rede da comida de milho

Neste capítulo, o caminho entre a culinária tradicional e a atual Xakriabá foi traçado passando pelas *comidas-de-primeiro*, *comidas-da-gente*, *comidas-de-milho*, *comidas-de-festa* e *comidas-de-visita*. Por tal caminho, ações e associações entre diferentes humanos e não humanos se entrelaçaram, produzindo e circulando sentidos e conhecimentos emersos a partir de diferentes práticas e materialidades. Na presente rede sociotécnica, os Xakriabá interagiram com alimentos – em especial, o milho que continuou a ser o actante focal – e outros actantes não humanos, produzindo relações de comensalidade, memórias e ações culturais, rituais e cotidianas.

⁸¹ O turismo de base comunitária se caracteriza pelo protagonismo das comunidades locais, rurais, tradicionais, entre outras, em propor, organizar e oferecer atividades e espaços turísticos aos visitantes. Para esse tipo de prática, questões como a conservação ambiental e das tradições se faz fundamental. Para mais informações, ver Bartholo, Sansolo, Bursztyn (2009).

No processo de descrição dessa *rede comidas-de-milho*, foi possível observar a emergência dos rastros de pelo menos 32 actantes.⁸² Os Xakriabá, como era de se esperar, foram os que mais agiram. Em segundo lugar veio dona Mera, importante parceira dessa pesquisa. Na sequência vieram, em ordem decrescente, o porco e a galinha, o que reforça a relevância dessas duas performances de milho para o mundo Xakriabá, seguidos pela roça e Sr. Bioi. Não parece acaso que esses dois actantes tenham emergido juntos, afinal, roça e Sr. Bioi poderiam, de algum modo, ser considerados híbridos.

Na sequência, mostraram-se fortes os rastros: das *comidas-de-milho* em conjunto, demonstrando a representatividade desses actantes na prática culinária Xakriabá; do território, actante transversal que age em todas as redes descritas nesta tese, como indicado no Capítulo 2; a Escola, que emergiu dentro da controvérsia da estratificação social, mas também como importante agente para uma possível mudança de hábitos alimentares; e as *comidas-da-gente*, que completam a lista dos 10 primeiros actantes de rastros mais fortes nessa rede sociotécnica. Para além desses dez, outros actantes de rastros menos visíveis também agiram de forma relevante na rede. Entre eles está a Estiagem, que também é um actante transversal e apareceu no décimo quarto lugar. As *comidas-de-visita* ficaram na décima oitava posição. O *milho-branco*, que emergiu apenas como memória, apresentou-se na décima nona posição. O *milho-de-fora* esteve em vigésimo quarto lugar, o *milho-grão* em vigésimo quinto e, por último, apareceram as *unidades-de-saúde*.

No caminho descrito, as comidas Xakriabá foram divididas, inicialmente, em *comidas-da-gente* e *comidas de visita*, levando em conta as preferências, em especial, dos mais velhos, como dona Mera, Sr. Bioi, dona Natalina e Vení. Entre as *comidas-da-gente*, muitas foram associadas às *comidas de primeiro* e *comidas-de-milho*. Mas seu enfraquecimento foi considerado, dado as mudanças no paladar dos jovens, associado à maior circulação de alimentos industrializados no território. Esse novo paladar se associa muitas vezes às *comidas-de-visita*, mas também a alimentos mais processados e com alto teor de sal e açúcar.

As *comidas-de-milho* trazem à tona algumas emergências e performances dessa cultura agrícola no mundo Xakriabá. Emergiram do campo performances diretas do grão nas preparações culinárias *beiju*, *canja*, *coruja*, *pixé* e *cuscuz*. Além das suas performances indiretas, mas fundamentais para o mundo Xakriabá: *galinha* e *porco*. A presença das

⁸² Xakriabá, Dona Mera, Porco, Galinha, Roça, Sr. Bioi, Comidas-de-milho, Escola, Reserva, Comidas-da-gente, Feijoa, Pixé, Cuscuz, Estiagem, Beiju, Feijão-catador, Dona Natalina, Comidas-de-visita, Milho-branco, Canja, Comidas-de-primeiro, Coruja, Dinheiro, Milho-de-fora, Milho-grão, Turismo, Feijão-de-vagem, Comidas-de-festa, Feijão-andu, Vení, Jovens-guerreiros, Unidade-de-saúde.

comidas-de-milho se mostrou também nas festas e nas atividades rituais, em especial, nos resguardos femininos. Para estes, o *milho-grão* mantém rastros apenas pelas memórias, pois está associado ao *milho-branco* que não mais existe nas roças Xakriabá.

A ação material do milho que se mantém nos resguardos continua a ser a *galinha* Xakriabá. Nesse caso, a galinha como performance do milho está associada à produção das *roças*, à Estiagem, faz parentes, vai e auxilia nas festas, age nos resguardos femininos, protege as famílias de enfermidades e, claro, alimenta esse povo caçador, agradando paladares interessados tanto nas *comidas-da-gente* quanto nas *de visita*. O *porco*, também entendido como performance do milho, está intimamente ligado à produção das roças, interage com a Estiagem, com a disponibilidade de terra no território e com as *galinhas*. O *milho-de-fora* também deixou seus rastros, mas se mostrou menos importante para a rede Xakriabá, uma vez que é considerado um alimento “mais fraco”. Além das performances do milho na culinária Xakriabá, a forte parceria desse actante focal com os *feijões* também emergiu. Entre os feijões Xakriabá estão o *feijão-catador*, o *feijão-de-vagem* ou arranque, o *feijão-andu* e a *feijoa*. E, assim como seu parceiro milho, os feijões demonstraram fazer parentes, agindo, portanto, de forma importante na estabilidade do mundo Xakriabá.

Apesar de apresentarem rastros mais fracos, considerando o conjunto da rede aqui descrita, outros actantes emergiram de forma importante no que diz respeito a possíveis novas realidades alimentares entre os Xakriabá. A mudança do paladar, em especial, dos jovens, demonstrou estar associada à entrada maciça de alimentos industrializados no território, incentivada pela queda de produção nas roças diante da força da Estiagem, mas também pela disponibilização de *recursos financeiros* advindos de atividades assalariadas emersas na década de 1990. Atividades essas associadas às *escolas* e às *unidades de saúde* indígena que foram e são importantes por favorecer a resistência de uma parcela da população, mas, até então, aumentaram o poder de compra sem crítica sobre os riscos que boa parte dos alimentos industrializados poderia causar sobre a saúde dos Xakriabá. Essa situação, contudo, demonstrou estar sendo repensada e novos cenários começam a se fazer a partir da própria *escola*, também dos jovens, com o movimento dos *jovens guerreiros* e por possibilidades relacionadas ao *turismo* de base comunitária.

Dessa forma, ainda que seja cedo para descrever uma nova realidade, as ações que já iniciam indicam a possibilidade de mudanças. É válido apontar para a necessidade de apoio de parceiros interessados em auxiliar os Xakriabá nesse processo de melhoria da alimentação. Melhoria que a experiência dos mais velhos, com os alimentos “fortes”, indica

estar associada ao favorecimento da reemergência de práticas e alimentos tradicionais das *comidas-de-primeiro, da-gente, de-milho* com outros alimentos e práticas contemporâneas considerados de qualidade, como os que sugere o pajé Vicente dos “parente que produz o mesmo alimento que a gente come, do jeito que a gente planta”. Assim, é importante que tais parceiros tenham como central o protagonismo dos próprios Xakriabá em solucionar suas questões de modo a manter estáveis sua rede, seu mundo na sua resistência e culturas vivas.

4 NA COZINHA E NA ROÇA TEM MEMÓRIA, TEM CORAGEM E TEM QUE PARTICIPAR

(...) e ele falava assim: cala a boca Lili, num chora não.. sua memória vai chegar.. deixe está que sua memória vai chegar..

(Transcrição de gravação. Dona Mera, aldeia Imbaúba, 9 de novembro de 2016)



Figura 38 - Cozinheiras de festa em ação durante casamento na aldeia Imbaúba. Aldeia Imbaúba, Território Indígena Xakriabá, novembro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Este capítulo tem como centralidade o processo de tornar-se *cozinheira de festa* e *agricultor experiente*, personalidades de destaque comunitário reconhecidas como *mestres* da tradição Xakriabá. Essa questão emergiu de forma fluida enquanto as relações entre a pesquisadora e os parceiros de pesquisa se aproximavam. Após mergulhar nos modos de fazer da educação e da antropologia, de firmar os pés no território Xakriabá e perceber suas cores e suas nuances, de ser convidada para entrar pela porta da casa dos parceiros e – a partir da vivência de práticas e conversas relacionadas ao milho – chegar a alcançar as cozinhas, as comidas de parente e as roças, foi possível vivenciar de forma mais

estreita a vida em comunidade e estar junto das mestras de cozinha, aqui chamadas cozinheiras de festa, e de um mestre da roça, um agricultor experiente Xakriabá. O convívio com tais mestres no cotidiano das cozinhas durante festas e outros eventos comunitários e nas roças abriu caminhos para compreender que se fazer cozinheira de festa e agricultor experiente, assim como se fazer parteira ou mesmo benzedor, por exemplo, exige destes a prática de certas habilidades que os diferenciam dos demais. Para este tornar-se mestre Xakriabá, são necessárias duas condições concomitantes: ter *memória* e *coragem*. Habilidades que só podem ser adquiridas pela *participação* nas práticas da vida Xakriabá. Para ilustrar essa discussão, são utilizados, neste capítulo, exemplos etnográficos baseados nas práticas de mestras de cozinheiras de festa da aldeia Imbaúba e outras da região da aldeia sede Brejo Mata Fome e de agricultores experientes, produzindo, assim, a descrição da rede sociotécnica das cozinheiras de festa e de agricultores experientes Xakriabá. Entre estes, estão *dona Mera* e *Sr. Bioi* como actantes humanos centrais. Dona Mera – cozinheira de festa que é – e Sr. Bioi – agricultor experiente – compartilharam muitos conhecimentos e experiências que permitiram tal descrição. Do convívio com outras cozinheiras de festa, como *Preta de Caboclo* que, além de cozinheira, é parteira e com *Deda*, que, por seu turno, pode-se chamar de jovem mestre em diferentes práticas da tradição Xakriabá, os actantes memória e coragem emergiram outras vezes, reforçando sua relevância nessa rede.

Se fazer mestra ou mestre é algo que passa por um processo de educação visto de forma ampla, como discutimos no Capítulo 1. Tal compreensão ampla, desapegada de quaisquer fronteiras rígidas ou de essências, pode ser observada, por exemplo, na multiplicidade e na fluidez de práticas expressas em uma fala do pajé Vicente (Sumaré 1, 16/04/2016):

Quando fala da cultura ela é nativa e ouvir a pessoa falar pra nós Xakriabá é educação. Na escola nossa fazemos questão da troca de experiência, das noite cultural. Porque a terra é nossa mãe, é sagrada. [...] Onde está o pedaço do umbigo de vocês é lá que está o encantado, o direito de vocês.

Para o pajé, a educação, que é parte da cultura Xakriabá, implica em saber ouvir, por exemplo. Algo que passa pela escola, mas não apenas. É parte da vida em comunidade que habita aquele território sagrado, onde reside o encantado e os direitos do ser Xakriabá. Por esse entendimento de educação, que permeia todo o território indígena e não apenas o espaço-escola, transitam práticas relacionadas ao que Clarisse Cohn denomina *educação indígena*. Para Cohn, autora que leciona e desenvolve pesquisas nos campos da

antropologia da criança, antropologia da educação e educação escolar indígena, existe uma diferenciação necessária a ser feita entre as práticas de educação indígena e de *educação escolar indígena*. Cohn (2005) observa que a educação indígena abarca relações dinâmicas e específicas de ensino e de aprendizagem que se passam nos territórios e dizem respeito a uma multiplicidade de espaços, tempos e modos. A autora considera que a “educação indígena não se encerra nem jamais se encerrará na escola” (COHN, 2005, p. 487). Por ela perpassam ambientes, relações, interações e agências que extrapolam essa instituição exógena trazida pelos europeus (*ibid.*).

De outra forma, a educação escolar indígena, por maiores que sejam os esforços travados por muitas lutas políticas importantes e fundamentais para a garantia dos direitos a uma educação diferenciada, carrega os desafios impostos por uma história imersa em pressupostos engessados – que, na linguagem latouriana, poderiam ser chamados caixas-pretas (LATOURET, 2000) – como, por exemplo, “infância, cultura, conhecimento, aprendizado, disciplina” etc. (COHN, 2005, p. 487). A educação indígena, por sua vez, por não necessitar se vincular a tais amarras, pode se dar de formas tão variadas quanto variados são os mundos indígenas.

Sobre as práticas de educação indígena, Tassinari (2015a; 2015b), por exemplo, analisou aspectos relacionados às aprendizagens sensoriais, corpóreas e comunitárias de crianças Galibi-marworno produzidas na casa de farinha e nas roças. Ela considerou essas realidades “contextos não escolarizados”. Como ela discute, essa não-escolarização não se deve à ausência ou à irrelevância da instituição escola, pois, ao contrário, vê-se que a educação escolar é tanto valorizada como “é objeto de grande investimento” por parte das comunidades indígenas (TASSINARI, 2015b, p. 163). Mas se deve à perda de hegemonia que estas instituições alcançam comparado aos ambientes escolarizados, ou escola-centrados (LAVE, 2015), por reconhecer a importância de outras formas de aprender, ou de produzir e de circular diferentes conhecimentos importantes para esses mundos, mesmo quando a escola e as experiências de educação escolar se fazem presentes (TASSINARI, 2009; TASSINARI, GRANDO, ALBUQUERQUE, 2012).

Como antropóloga crescida em um mundo escolarizado, Tassinari (2009) se deparou com o constrangimento de não saber como se comportar e se abrir para enxergar e para compreender outras formas de aprendizagem não escolarizadas. Para nós que estamos imersos nesse mundo escolarizado, viciados a enxergar pela lente da instituição escola, é muito mais fácil perder os contínuos onde diferentes práticas de ensino e de aprendizagem se produzem e se entrelaçam de forma fluida. Esses domínios, assim como natureza e

cultura, como argumenta Latour (1994) e Lave (2015) por exemplo, são permeáveis. Sendo assim, não podem ser definidos por essência, mas pelo que se fazem ser nas suas práticas. Ou seja, não há como definir um modo universal de ensinar, aprender, conhecer ou ser criança, por exemplo.

Cohn (2000), que buscou compreender a infância entre os Mebengôkre-Xikrin, analisou que, para tanto, ela deveria antes questionar o que é ser criança para eles. A importância desse questionamento prévio advém da observação, que os Xikrin proporcionaram a autora, sobre a multiplicidade dos modos de ser e se fazer criança. A autora (*ibid.*) identificou que seria necessário abandonar os pressupostos ocidentais sobre criança e infância que ela já conhecia para compreender essa dimensão naquela realidade indígena. Cohn (2018), em acordo com ideias expressas por Stengers (2005a; 2005b), considera que fazer justiça à diferença é manter a diferença, não é dizer que se trata de uma questão social ou cultural por si só, biológica, escolar etc., pois assim se menospreza aquele conhecimento, a riqueza, a beleza e as complexidades daquele mundo. Não se deve reduzir a diferença, mas se deixar ser capturado por ela. Desse modo, a autora enfatiza o risco dos usos das nossas categorias para classificar e para explicar a dos outros, em uma tentativa de universalizá-la, ou seja, reduzir as diferenças.

Assim, a proposta, aqui, mais do que se ater sobre a aprendizagem como uma categoria cheia de disputas no campo da educação, é evitar cair no vício de utilizar dos extremos da polaridade ensino-aprendizagem e compreender esse contínuo como um processo de produção e de circulação de conhecimentos. Processo em que tais práticas estão imiscuídas e dificilmente podem ser separadas. Portanto, quando se fizer referência ao termo aprendizagem, deve-se compreendê-lo como uma performance fluida que transita livremente dentro do contínuo produção e circulação de conhecimentos.

Assim como propõe Christina Toren (1990; 2004; 2011), Comunello (2017) faz uma análise interessante nessa busca por ir além das compreensões do que a tradição ocidental chama de aprendizagem. Ela propõe que se pense na aprendizagem como um processo de ontogênese em que *o ser* aprende ser ou *se faz ser*. Nesse *se fazer ser*, tem-se um protagonismo do agente em tornar-se praticante, em compreender o que precisa para ser, para produzir corpo, para refinar os sentidos, para modular a atenção, para ver e ler os sinais no/do ambiente. A autora indica que por essa proposição transitam questões ontológicas, mas também fenomenológicas em que a aprendizagem passa a ser entendida como modo de ser, de produzir sentidos e de habitar um sistema específico de relações com o mundo. Como discute Carvalho (2018), o *se fazer ser* se insere em uma prática situada

que envolve o treino da atenção e o desenvolvimento de habilidades em um processo contínuo e recursivo entre percepção e ação do actante imiscuído no meio ao qual se faz presente.

Tal dimensão situada toma como referência a proposta das *comunidades de prática* discutidas, por exemplo, por Lave e Wenger (2003) e Lave (2015). Para Lave e Wenger (2003), parte do processo de se tornar membro de uma comunidade passa, necessariamente, pela participação como imersão nas ações e nos significados produzidos nas comunidades de prática. A ideia das comunidades de prática lembra que as coisas são produzidas por e como relações coletivas, corporificadas e situadas. Lembra também da “importância da prática cotidiana como o *locus* de produção das vidas das pessoas” (LAVE, 2015, p. 42). Outra questão importante apontada pela autora está no protagonismo do aprendiz (*ibid.*) no seu processo de se fazer ser, como acima discutido. Processo esse que Lave (*ibid.*, p. 40) considera como “multifacetado, contraditório e iterativo”, dessa forma, o se fazer cozinheira de festa ou agricultor experiente se associa a um processo de produção e de circulação de conhecimentos situados. Conhecimentos estes que fazem parte da comunidade de prática, ou se poderia dizer do *mundo* Xakriabá.

Assim, estando imersos em um processo próprio desse mundo indígena de produzir e de circular conhecimentos, seria possível questionar o que são, para eles, as performances cozinheira de festa e de agricultor experiente? Que condições estariam envolvidas nesse se fazer mestres da cozinha e da roça, ou cozinheira de festa e agricultor experiente na tradição Xakriabá? O que uma cozinheira de festa ou um agricultor experiente precisam fazer para assim serem considerados pela comunidade? Dona Mera explicitou que para esse se fazer mestre são necessárias duas habilidades concomitantes aprendidas durante a vida em comunidade em que as atividades acontecem. Essas habilidades, como brevemente citadas, memória e coragem, serão descritas e analisadas na seção seguinte.

4.1 A pessoa de grande entendimento tem memória e tem coragem

Esta seção, como acima indicado, é dedicada à apresentação dos conceitos locais de *memória* e *coragem*, habilidades importantes ao se fazer cozinheira de festa e agricultor experiente, exemplos de mestres da tradição Xakriabá. Os mestres da tradição são pessoas de notória inteligência, ou, na linguagem local, poder-se-ia dizer, pessoas de grande *entendimento*. Para tratar dessa questão do entendimento, vale iniciar retomando a

epígrafe deste capítulo de forma mais completa na história de Cauã e Lili contada por dona Mera (transcrição de gravação, Imbaúba, 09/11/2016):

No tempo mais atrás, no tempo de.. assim duns 200 anos atrás, tinha uma historinha.. que tava seco que nem agora que a chuva não chovia e depois os menino ia ficar passando sede e fome porque não tinha água pra fazer comida, nem pra beber. Aí depois eles.. eles ‘trució’.. eles mesmo sabia, que eles tinha a ‘semiança’ de carregar água pra mãe beber, fazer comida. Aí eles pegou, e.. pegou e pediu a mãe uma cabacinha e ela não queria dar porque eles era pequeno. E eles falou: dá mamãe a cabacinha porque nós vão caçar água pra nós beber. Aí depois eles pegou a cabacinha e foi. A menina era mais pequeninha, bestinha que não sabia quase de nada, mas ele era mais ‘ladero’. No caso, essa.. essa licença que Deus deu eles é a ‘semiança’ de Deus que fez eles caçar aguinha e achou aguinha.. e deu pra eles comer e beber.. e.. e viver, né.. porque eles não morreu nem de sede, nem de fome. Pra não morrer nem de sede e de fome, eles comia frutinha do mato, comia.. é.. raizinha de pau que não é braba, que dava pra comer e num morrer.. quando eles tava com fome a mãe ia e catava a frutinha e dava pra eles pra num ficar com fome. Aí eles falou que ia pegar água, depois eles saiu com a cabacinha. Aí chegou lá no.. em cima do morro.. subiu no morro.. aí lá em cima do morro, diz que.. tinha um biquinho de preda lá.. diz que ele quebrava o biquinho da preda e enchia a cabacinha, daí vinha embora. Aí no caminho, a cabaça tava pesada pra menininha que era mais pequena, aí ele pedia a cabacinha e ela não deu. Não dava. Depois ele pegou e avançou nela e tomou a cabacinha. E no tomá da cabacinha, a cabacinha quebrou. E no caso, foi a.. é.. a mesma ‘semiança’ de Deus que deu, né.. que na aguinha da cabaça que quebrou, a chuva choveu e correu água no riacho e eles custou muito. Quando eles chegou, eles.. já tinha água no riacho correndo, o chão tava molhado. Só que eles mesmo num molhou, né.. que num era pra molhar eles, pra num ‘impatá’ deles chegar em casa. Aí quando eles chegou, diz que a mãe já tinha pegado água no riacho, já tinha botado feijão no fogo.. aí eles já tava vendo a terra tudo molhada.. e a menininha chorando.. e ele falava assim: cala a boca Lili, num chora não.. sua *memória* vai chegar.. deixe está que sua *memória* vai chegar.. e ela só chorando: não que eu vô falar minha mãe, falar meu pai que cê quebrou minha cabacinha, agora eu vô morrer de sede. Cala boca Lili, não chora não que sua *memória* vai chegar, cê não vai morrer de sede, nem de fome. Aí até chegou em casa.. quando chegou em casa, e tava a panela no fogo, tava molhado o chão.. tinha ‘muita’ água.. aí ele virou pra ela e disse assim: *num falei Lili que sua memória ia chegar!* E o cê tava chorando e me xingando, mas *sua memória já chegou!* Agora nós vai comer e beber.. nós agora num vamo mais morrer de sede. Aí o menininho chamava era Cauã.. aí no caso, eu tô contando esse caso pra Rebeca, é.. esse nome imitou o nome do marido dela.. (sorriso).. aí pra quando ela for contá a história ela lembrá do marido dela, o esposo dela que é a mesma coisa, né.. só.. aumentou um pouquinho do nome.. mas é o mesmo nome dele.. primeiro nome é o nome dele..

De acordo com a história contada por dona Mera – além de questões relacionadas às tradições coletoras Xakriabá, à estiagem e às relações especiais com a água⁸³ –, o conceito local de memória emerge nos momentos em que Cauã explica para a irmã Lili que ela iria perceber, descobrir ou entender que não havia motivos para chorar, pois a água havia voltado ao riacho após a cabacinha quebrar. Em outro momento, dona

⁸³ Essa relação “mística” com a água lembra uma observação feita por Galizoni (2005, p. 62) quando esteve em campo na região de Januária: “a água como uma dádiva divina pode ser revelada até em sonho”.

Mera (Imbaúba, 07/11/2016) retomou a história de Cauã e Lili e compartilhou outros detalhes e reflexões, segundo ela, Cauã “era um *menino especial*, era o anjo da guarda, o nosso senhor”. Em seguida, explicou que Cauã era uma pessoa que tinha um conhecimento especial, era uma pessoa de grande *entendimento*.

Como dona Mera refletiu, era “por isso que ele dizia para Lili que a memória dela um dia ia chegar. Porque ele sabia onde achar água e que ia voltar, mas a Lili não sabia naquela hora, mas a memória dela chegou” (*ibid.*). Nesse momento, dona Mera disse também que “a memória vai crescendo conforme a gente cresce” (*ibid.*). Ela complementa: “sem memória é aquela criança que você fala e ela não guarda sai fazendo outra coisa, não tem atenção” (Dona Mera, Imbaúba, 01/02/2017). Daqui vem a relação da memória com o entendimento e a capacidade de aprender. Como dona Mera explicou em outro momento, “é inteligente porque inteligência é a mesma memória, ideia, juízo, destino” (*ibid.*).

A observação dessas relações começou quando se repetiu, em momentos distintos, a prática de dona Mera pedir por minha memória. Esses momentos aconteciam, em especial, antes das minhas partidas de sua casa. Em oração, ela disse em um desses momentos: “vou pedir pra sua memória. Pra ela ficar limpinha pra você conseguir fazer uma boa prova” (Dona Mera, Imbaúba, 12/11/2016). Boa prova era o termo que ela utilizava para se referir à defesa da tese, à conclusão dos estudos, como ela aprendeu a dizer acompanhando outro pesquisador que passou bastante tempo em sua companhia. Dona Mera é uma mulher muito sábia e que transita muito bem entre mundos diferentes, mundos que ela não necessariamente conhece fisicamente, mas que os compreende de forma admirável.

Ao pedir por minha memória, ela pedia ao mesmo tempo para a “limpeza” da dela também. Além das orações, a memória pode ser cuidada pelo uso, por exemplo, do chá de cravo. Como ela cita, “o chá de cravo, igual que o capim santo e o cipozinho [planta nativa que quando seca apresenta forte aroma de cravo] ajuda na espiritualidade e memória” (Dona Mera, Imbaúba, 07/11/2016). Diante de todo esse cuidado, foi possível perceber a importância da boa memória, que é o contrário de esquecimento. Esquecer pode ser frustrante para uma mestra como dona Mera. Ela demonstrou essa frustração ao se esquecer do trecho de um canto que ela costuma cantar para os filhos nos seus aniversários, quando queria cantar para me mostrar como era, mas não conseguia se lembrar de toda a sequência e se mostrou bastante decepcionada consigo mesma.

Lembrar-se de cantos e de rezas é uma importante demonstração de boa memória. Algo que ocorre nas diversas práticas religiosas que perpassam o Território

Indígena Xakriabá. Aos domingos, por exemplo, a sala da casa de Preta de Caboclo se transforma em local de reunião religiosa. Ali, encontram-se pessoas de diferentes idades, desde as mais jovens às mais velhas, que alternam momentos de fala. Entre elas, há aquelas que tiveram a oportunidade de aprender a ler e a escrever e também as que não tiveram, como dona Mera e Preta de Caboclo. Estas duas são consideradas algumas das mulheres mais sábias da comunidade, com excelente oratória e recebem muito respeito por parte de todos. Por vezes elas se autodescreviam como incapazes de ler e de *saber*, mas, sem exceção, ouviam alguém discordar e fazer referência a elas como mulheres de grande entendimento, de excelente memória.

Em um desses momentos em que elas se diziam não saber por não poderem ler, Duci (Imbaúba, 16/10/2016) fez questão de dizer: “como não sabe? Cês têm tudo na memória. Sabe os canto tudo, as ladainha. Não precisa ficar olhando o caderno ou o folheto que nem eu. Não precisa escrever pra saber.” Quando questionadas sobre como sabem tanto, dona Mera (Imbaúba, 16/10/2016) e Preta diziam que tinham de “ficar atenta no que tá acontecendo pra guardar na memória. Aí da outra vez a gente já lembra e faz”. Estar atenta para gravar na memória é o que elas diziam que lhes dava mais capacidade de saber muitos cantos e fazer boas relações com as leituras, mesmo com as palavras difíceis que elas não entendiam. Nesse sentido, dona Mera falou também sobre o quanto era importante que as crianças ficassem dentro da sala participando, pois “pra aprender tem que tá junto” (*ibid.*). Ela dizia que era assim também que ela aprendia mesmo com a idade – que, de acordo com ela, “dificulta que novas coisas entre na memória” (Dona Mera, Imbaúba, 17/10/2016): estando junto. Assim, *participar* se mostra fundamental para o *se fazer ser* Xakriabá, para aprender.

Durante outro evento religioso, novas pistas sobre a importância da memória emergiram. Esse evento ocorreu próximo ao dia de finados. Era uma ladainha que aconteceu na aldeia Riachinho. Lá, dentro da sala da casa da família que recebia a ladainha, várias mulheres ficavam sentadas ao chão de frente para um pequeno altar improvisado com algumas imagens e três velas acesas que eram repostas sempre que sobravam poucos centímetros de pavio. A coordenação e a variação sonora dos cantos eram impressionantes. O som dos cantos parecia fluir de um lado ao outro da sala. Aconteceram, entretanto, momentos de desacordos entre as *rezadeiras da ladainha*. Entre elas, apenas duas se orientavam pela escrita em um caderno. As demais cantavam *pela memória*. O desacordo que causava pausas na sequência imbrincada de vozes acontecia entre as duas *do caderno*

com as *da memória*. Uma das mais velhas, que parecia de alguma forma “tocar” a ladainha de memória, estava brava com as duas do caderno, dizendo que elas estavam atrapalhando.

Depois que a ladainha terminou, dona Mera disse que muitas daquelas mulheres não sabiam ler. Entre elas estava a mais velha, que conduzia os cantos. Dona Mera (Imbaúba, 05/11/2016) disse que essa mulher mais velha era mãe e avó da maioria das outras e reclamava que elas estavam fazendo confusão na hora do canto, pois “aquelas duas tinha escrito o bendito. Aí não tava acertando. Cê viu que a dona falou que tinha ensinado certo, mas só que elas insistiram de colocar no papel. E aí ela falou que então elas que achasse o jeito, né?”. Nesse momento, dona Mera falou sobre a importância dos aprendizados que ficam na memória e que não dependem do papel. Dona Mera (*ibid.*) disse “a gente sabe que a escrita tem sua importância, mas só que o que fica na memória fica mais bem guardado”.

Nesse exemplo das rezadeiras de ladainha é possível identificar a importância do aprender pela memória, e não pelo papel, para o sucesso desta prática. No que diz respeito aos benzedores, por exemplo, diz-se a mesma coisa. Como Duci (Imbaúba, 16/10/2016) uma vez explicitou, “o povo fala que não pode escrever as rezas das benzeção porque enfraquece ela. Tem que guardar na memória mesmo pra manter forte”. Assim, fica evidente a relevância da oralidade nas práticas de produção e de circulação de conhecimentos Xakriabá. Valadares e Silveira Júnior (2016), por exemplo, também apontam para a importância da oralidade aos processos de educação feitos com/por diversas tradições indígenas, entre as quais estão os Xakriabá. Desse modo, pode-se considerar que a memória, como prática envolvida na produção e na circulação de conhecimentos do mundo Xakriabá, tem espaço privilegiado nas ações de educação indígena desse povo, mas pode não tê-lo nas práticas escolares, caso essas “forcem” sua adequação ao modelo “escritocêntrico”.

Ao fazer referência aos benzedores, cabe apontar que, além de boa memória para lembrar-se das rezas, é necessário que estes tenham coragem para proferi-las com fé. Como brevemente citado, desempenhar consecutivamente as duas habilidades é o que diferencia uma pessoa de grande entendimento, mestre da tradição Xakriabá, dos demais indígenas. Entre essas pessoas que se diferenciam por sua grande memória e coragem está Deda, “um jovem com espírito de ancião”, como uma vez descreveu Célia Xakriabá (Belo Horizonte, 18/05/2017). Em um dos nossos convívios em campo, Deda contou que passou por uma situação inusitada. Uma vez, ao se deslocar de moto pelo território, ele caiu para fora da pista e perdeu a consciência por um tempo. Sobre esse episódio, ele contou:

Aí que eu caí, sonhei e quando acordei, vi que tava sozinho no mato. Ia ser difícil alguém me achar lá. Vi que eu tava machucado. Tinha um rasgo grande na barriga e a perna tava ralada. O rasgo na barriga tava mais sério. Aí eu vi a carreira de formiga cabeçuda e peguei as que tinha a cabeça maior e mais forte. Aí eu arrancava a cabeça delas e ia colocando em cima do rasgo que eu apertava com a mão. Aí elas apertava querendo morder e fechava o rasgo. Doía, mas ficou bem fechado. Aí deu pra pegar a moto e voltar pra casa. Não passou muito tempo e o rasgo fechou bem fechado e quase nem ficou cicatriz. (Deda, Imbaúba, 02/11/2016)

Além do entendimento ou memória proveniente do sonho, Deda precisou ter coragem para colocar aquele conhecimento em prática. São ações conjuntas como essas que o fazem diferente da maioria, mestre da tradição, apesar da pouca idade. Deda é, portanto, considerado um Xakriabá de grande entendimento, pois, como dona Mera (Imbaúba, 01/201/2017) explica, “tem memória pra lembrar e coragem para arriscar”. Nesse sentido, pouco basta saber ler e escrever, mais vale conseguir guardar na memória e ter coragem para fazer. Apresentar apenas uma das habilidades não é suficiente para se ter sucesso na atividade, como ela explica. É necessário desempenhar as duas funções. Isso é o que diferencia pajés, benzedores, rezadeiras de ladainha, parteiras, cozinheiras de festa e agricultores experientes, por exemplo.

Em conversa com duas professoras indígenas sobre a percepção de que benzedores e parteiras estão diminuindo no território, uma delas comenta que “essas tarefas hoje tão ficando mais com os mais velho mesmo” (Olívia, Rancharia, 12/10/2016). Apesar disso, elas consideraram tais atividades importantes e valorizadas pela comunidade e demonstraram receio de que “essas atividade suma. Porque é muito importante conservar elas” (*ibid.*). Ao serem questionadas sobre por que elas consideram que essas atividades estão sumindo, Olívia disse que por “falta de segurança [coragem] dos jovens da minha geração pra baixo. Acho que falta também interesse dos mais novo e das criança de aprender” (*ibid.*).

Deda (Imbaúba, 16/07/2016), como “jovem com espírito de ancião”, contraria essa tendência observada por Olívia. Esse é um dos motivos que o faz diferente da maioria e um reconhecido mestre da tradição. Para isso, Deda considera que é muito importante se ter desejo e interesse de procurar os mais velhos da comunidade para ouvi-los e assim favorecer o enriquecimento da memória. Como ele mesmo comentou: “gosto de sair pra visitar os ancião. Eu passo muito tempo fora de casa ouvindo eles. Gosto muito” (*ibid.*). Além utilizar da experiência dos mais velhos para ampliar sua memória, Deda considera que os sonhos e as intuições que ele tem também são de grande importância, como ocorreu

quando caiu da moto. Algo que pode estar relacionado ao termo “semiança” citado por dona Mera na história de Cauã e Lili.

Outra atividade especial desempenhada por mestres da tradição Xakriabá são os partos “ajudados” pelas *parteiras*. Durante convívio no cotidiano com Preta de Caboclo na cozinha onde preparávamos o almoço, ela, ao mesmo tempo, contava vários “casos” e incentivava minhas ações culinárias. Nessa interação leve, observei sobre o tanque uma mudinha de manjerona (*Origanum majorana*) e perguntei como ela utilizava. A princípio eu esperava uma resposta ligada à culinária, mas, para minha surpresa, ela disse que era “uma planta ótima pra hemorragia das mulher que tem neném” (Preta de Caboclo, Imbaúba, 22/10/2016). Resolvi perguntar mais sobre esse tema que, frequentemente, é considerado um potencial “assunto de mulher”. Assim, Preta continuou a conversa dizendo que já tinha ajudado a trazer mais de cinco crianças ao mundo. Desse modo, fiquei sabendo sobre sua performance parteira. Perguntei como ela tinha aprendido, e ela disse que:

Eu acompanhava minha mãe quando alguém chamava ela. Aí eu via vários nascimento. Aí teve uma hora que eu tive coragem de tentar também. E aí passei a ir quando alguém me chamava. Teve vez que por causa da dificuldade do caso faltou coragem, mas aí outra parteira mais experiente ajudava. Foi assim. (Preta de Caboclo, Imbaúba, 22/10/2016)

Nesse momento, entendi que a coragem era tão importante quanto a memória para o processo de produzir e de fazer circular conhecimentos complexos como os das parteiras, que são, sem dúvidas, exemplo de mestres da tradição. Continuando a conversa sobre o *se fazer parteira*, Preta falou sobre partos que ela acompanhou, assim como sobre os partos dela, conduzidos com muito protagonismo. Em um deles, Preta (Imbaúba, 22/10/2016) disse que:

Quando comecei a sentir no fim da tarde comecei a andar mais dentro de casa. Arrumei a casa. Fiz os remédio. Descansei. E depois falei pra Caboclo chamar duas parteira que eu conhecia. Mas quando elas chegou só ajudou no final mesmo porque logo o menino nasceu. O povo do hospital que veio aqui falando pra fazer o tal pré-natal quando foi saber eu já tinha ganhado.

Preta teve sete partos e tem sete filhos. Ela compartilhou ainda conhecimentos sobre remédios utilizados para estimular a dor e assim o impulso de “expulsar logo o bebê” (*ibid.*). Pensamento contrário ao uso de anestésicos, por exemplo. Ela falou também sobre remédios utilizados após o parto que “ajudam a limpar, mas mantem a mãe do corpo da mulher” (*ibid.*). Como ela explicou, “alguns parto feito no hospital atrapalha a mãe do

corpo. Aí depois a mulher fica doente, aumenta muito de peso, dificulta na recuperação para dar de mamã” (*ibid.*).

O trabalho de parteira exige essa “coragem de ajudar” assim como memória para fazer os remédios. Dona Mera e dona Otília, apesar de não se declararem parteiras, disseram ter coragem de ajudar se alguém pedir ajuda. Para elas, para ser parteira mesmo seria preciso ter mais coragem de ajudar sozinha e enfrentar casos mais complicados. Ainda assim, suas memórias para lembrar como fazer os remédios eram notáveis. Em uma visita que fizemos à casa de dona Otília, dona Mera pediu algumas mudas de plantas medicinais que aquela cultivava em seu quintal. Dona Otília separou mudas de manjerona, de saúde das mulheres (também conhecida localmente por findingo) e de romã. Todas elas são usadas no tratamento de adversidades que podem acometer mulheres. Nesse momento, dona Otília (Pedra Redonda, 07/11/2016) contou que “o rapé feito de manjeroma e de saúde das mulher é bom para cuidar das regra das mulher, cuidar da saúde da mãe do corpo e tirar aquela enxaqueca na época que vem, sabe?”. Ela e dona Mera ensinaram como fazer o rapé: “esquenta as folha num tachinho na boca do fogo até secar. Depois faz a poeirinha e toma [usa]” (*ibid.*).

Elas continuaram falando sobre os remédios que faziam para cuidar da saúde das mulheres e seus ingredientes. Falaram sobre a importância da romã, em que “a casca dela serve para fluxo muito grande e para curar pontos e infecções” (Dona Otília, Pedra Redonda, 07/11/2016). Dona Otília completou dizendo que “como as mulher hoje tem saído muito pra fora para ganhar o neném na cirurgia, a casca do romã é muito procurada” (*ibid.*). Dona Mera (Pedra Redonda, 07/11/2016) continuou falando sobre o uso da muda de cavalinha (*Equisetum* sp.) que eu havia dado para ela e que ela usou “junto com a imburana, folha de abacate. Importante pras mulher também. E Itapicuru pra dor nas cadeira”.

Todos esses exemplos de remédios que dona Mera e dona Otília deram utilizam plantas “de fora” e “daqui”. Manjerona, romã e abacate são alguns exemplos de plantas de fora [exóticas] que foram apreciadas como parte das ciências Xakriabá de cuidado com as mulheres, por exemplo. A cavalinha é outro exemplo bastante próximo desse processo de apreciação cultural,⁸⁴ pois foi uma muda que Deda conheceu em minha casa e que o

⁸⁴ Como citado na nota 75, o termo apreciação cultural é utilizado em lugar de apropriação ou assimilação cultural com o objetivo de superar as limitações desses dois últimos no que compete o respeito às práticas culturais das minorias, de modo a não incentivar nem o uso descontextualizado dessas práticas por culturas dominantes, nem “normalizar” a concepção de que práticas culturais dominantes utilizadas pelas minorias indicam seu enfraquecimento.

interessou. Dei uma cavalinha para dona Mera de presente e ela, com sua intuição, memória e coragem, juntou com outros ingredientes que ela conhecia para fazer o remédio pra “dor nas cadeira” descrita acima.

Dona Mera e dona Otília demonstraram, por meio desses exemplos descritos, desempenhar, consecutivamente, as duas habilidades, memória e coragem, ao utilizarem de ingredientes “de fora” para fazer os remédios na falta “dos daqui”, num exemplo de apreciação cultural. Algo que as diferencia como mestras da tradição. Esse uso consecutivo das habilidades aqui abordadas é fundamental para a prática das cozinheiras de festa que tomarão a centralidade na seção seguinte.

4.2 Cozinheiras de festa

Nesta seção, são apresentadas as expertises de mulheres Xakriabá que se destacam como *cozinheiras de festa*. Aqui, são utilizados exemplos etnográficos vivenciados no cotidiano das cozinhas. Cozinhas de casa, cozinhas improvisadas nos quintais para preparação de *comidas-de-festa*, cozinhas na escola. Por esses locais de prática *se fazem* cozinheiras que, ao desenvolver memória e coragem, diferenciam-se das cozinheiras do cotidiano, tornando-se mestras da tradição Xakriabá.

Saber temperar bem a comida é um sinal importante de boa memória. Para explicar isso, dona Mera (Imbaúba, 01/02/2017) utilizou um exemplo da sua própria prática culinária: “pra mim saber se o macarrão tá bom eu tenho que saber com a memória.” Isso porque dona Mera não come nenhum alimento preparado com óleos vegetais como o de soja, consumindo somente alimentos preparados com banha de *porco* “sem ser do rosinha” (*ibid.*), ou seja, sem ser do porco de granja. Ela justifica que tem essa restrição por desarranjos intestinais que sempre a fazem mal quando insiste em comer esses alimentos. Assim, ao utilizar os ingredientes que ela tem restrição de comer, para preparar alimentos aos demais moradores da casa, ela cozinha sem experimentar. Desse modo, precisa ter memória pra saber temperar e ficar saboroso. A garantia do bom resultado está no retorno dos que consomem sua comida, como ela mesma diz: “eu sei porque eles sempre fala que tá gostoso. Mesmo sem experimentar” (*ibid.*). Dona Mera indica que o diferencial dela e que a torna uma cozinheira diferente, especial, é que ela tem, além da memória, coragem. Como ela comenta, “só a memória na ideia sem coragem não adianta” (*ibid.*). “Duci, por exemplo,” disse dona Mera, “teve memória pra dizer do macarrão [do tempero necessário

mesmo sem experimentar], mas não teve coragem de fazer. Aí eu fui e fiz na carreira”⁸⁵ (*ibid.*). Ou seja, há muitas cozinheiras com boa memória para fazer boa comida no território Xakriabá. Questão que facilmente se observa no cotidiano em que não é raro experimentar boas comidas, mas, muitas vezes, falta coragem para se diferenciar como cozinheira de festa. Assim, toda cozinheira de festa é também cozinheira do cotidiano, pois é onde tudo começa. Para se fazer cozinheira de festa, primeiramente faz-se necessário passar pela prática do cozinhar em casa desde pequena. É o que se descreve na subseção que se segue.

4.2.1 Cozinhando em casa

A prática do cozinhar começa na cozinha cotidiana das casas. Em geral, as meninas⁸⁶ vão observando, praticando e desempenhando as tarefas solicitadas pelos adultos de acordo com sua idade. Ali, veem-nos cozinhando. Fazem-se presentes, observam e participam seguindo as regras de convívio estabelecidas pelos mais velhos daquela comunidade de prática. Nesse sentido, fazer o café⁸⁷ – bebida bastante apreciada no dia a dia das casas e sempre oferecida aos visitantes – é uma das práticas executadas pelas iniciantes da cozinha. A limpeza do espaço e dos utensílios também se aprende a fazer desde bem jovem. Mas fazer o *café* tem algo de especial, pois é quando já se pode demonstrar ter “boa mão pra temperar” (Dona Mera, Imbaúba, 20/10/2016).

Era o que se percebia quando Preta de Caboclo pedia à filha Fátima para fazer o café e servir para as visitas. A menina de 10 anos sempre atendia aos pedidos da mãe e, ao entregar a garrafa de café, ficava à espreita observando os adultos saboreando a bebida e conversando. Várias vezes sua mãe Preta fazia sons de agrado e quase sempre comentava sobre o quanto gostava de café e do café da filha. Sobre o aprender a cozinhar, dona Leu (Brejo Mata Fome, 24/10/2016), que é cozinheira de festa, considerou:

É de criança que aprende. Desde os sete ano as criança já começa a aprender a cozinhar, a lavar umas roupinhas. E tem que colocar pra fazer mesmo, se não

⁸⁵ “Fazer na carreira” significa fazer rapidamente.

⁸⁶ Apesar de Preta de Caboclo (Imbaúba, 20/10/2016) citar que não faz “diferença dos home e mulher” para ensinar os trabalhos domésticos, entre os quais está o cozinhar, é muito mais frequente que o acesso às práticas culinárias no território Xakriabá estejam vinculadas às mulheres do que aos homens.

⁸⁷ Café, para os Xakriabá, pode ser considerado um termo amplo. Poder-se-ia dizer que café é uma bebida produzida no ato de se passar água fervente pelo pó de alguma planta torrada e moída, que não necessariamente é o café (*Coffea* sp.). Alguns exemplos de plantas torradas para produção desse tipo de bebida são milho e fedegoso [arbusto nativo]. Para ambas, as sementes são torradas, pisadas em pilão e conservadas ao seco para produção do *café*. Contudo, com o acesso mais recorrente e facilitado às vendas, o pó de café convencional tem sido mais utilizado no cotidiano atualmente.

depois elas dizem que não fazem porque a mãe não ensinou de pequeno. Aí as crianças já ficam perto para aprender desde pequeninha. A gente vai trabalhando e elas ficam lá. Só que umas dão mais trabalho que as outras, porque elas precisam dizer se tá bom do jeito delas para elas aprenderem. Mas tem umas que enraiva quando fala que tá errado [risos].

Dona Leu indica que a partir dos sete anos a criança começa a se envolver com as atividades domésticas e culinárias. Antes disso, porém, elas já ficam perto para ir aprendendo pela observação, pelo estar junto naquela comunidade de prática. Dona Leu considera também importante o incentivo ao aprendizado das crianças. Situação observada de forma não explícita na ação de Preta descrita acima ao saborear o café feito pela filha Fátima. Na imagem abaixo (Figura 39), capturada em momento corriqueiro do dia a dia, observam-se pistas sobre a importância que os Xakriabá dão à criança estar presente para aprender.



Figura 39 - A cozinha cotidiana é espaço de participação e de prática. Aldeia Imbaúba, Território Indígena Xakriabá, outubro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Nesta imagem (Figura 39), observa-se que as crianças brincam “despropositadamente” enquanto a mãe e a tia “tratam”⁸⁸ de um frango que será preparado para o almoço. Apesar da aparente desatenção, essas crianças estão naquele momento fazendo parte da comunidade de prática que favorece a observação, parte importante da produção de memória. Ingold (2010) faz uma discussão interessante sobre um modo de aprender que pode ter semelhanças com o aprender da tradição Xakriabá, algo que ele chama de educação da atenção, e assim descreve:

O iniciante olha, sente ou ouve os movimentos do especialista e procura, através de tentativas repetidas, igualar seus próprios movimentos corporais àqueles de sua atenção, a fim de alcançar o tipo de ajuste rítmico de percepção e ação que está na essência do desempenho fluente. [...] Este copiar, como já mostrei, é um processo não de transmissão de informação, mas de redescobrimto dirigido. Como tal, ele envolve um misto de imitação e improvisação [...]. (INGOLD, 2010, p. 21)

É bastante interessante analisar, na descrição de Ingold, os aspectos táteis, sensíveis, do corpo como um todo, que imitam e improvisam ao ativar sua atenção. Como já descrito, não é intenção explicar as categorias e as práticas locais indígenas a partir de outras da tradição ocidental, mas é curioso, instigante, quase viciante, projetar algumas semelhanças entre elas. Talvez a relação ou a proximidade mais arriscada que se poderia fazer é entre a atenção de Ingold com a memória de dona Mera Xakriabá. Será se há sentido em tal associação? Provavelmente, seria necessário um aprofundamento maior nessa questão.

De volta às emergências sobre as formas Xakriabá de compreender o processo de se fazer mestre, vale reforçar que, depois de ter a memória nutrida, quando a idade possibilitar o fazer, o incentivo dos adultos experientes será outro fator relevante para o se fazer mestre, uma vez que contribui para o ímpeto da coragem. Essas análises podem ser identificadas, por exemplo, na seguinte fala de dona Mera sobre como ela *se fez* cozinheira de festa:

Eu aprendi a cozinhar com minha mãe que era cozinheira de festa. Sempre o povo chamava ela pra cozinhar nas festa. Aí ela ia e eu também ia pra ver. Eu não aprendi a ler. Aí não podia anotar as receita. Mas aí aprendi vendo e indo fazer. Eu acho que deu certo porque o povo gosta da comida. E sempre me chamava pra ir cozinhar nas festa. Aí todo lugar que eu vô eu sei fazer essas comida. Hoje eles não chama mais porque sabe que eu não cozinho mais pra festa não. Porque não dô conta mais. Só que eu sei fazer. (Dona Mera, Imbaúba, 31/10/2016)

⁸⁸ Tratar da carne é sinônimo de prepara-la, cortar e limpar, para em seguida cozinha-la.

A partir da fala de dona Mera, observa-se que estar junto da mãe foi um fator importante para aprender a cozinhar. Não poder anotar e precisar guardar na memória foi outro fator. Ter o ímpeto, a coragem, de passar a fazer também contribuiu para que ela se tornasse cozinheira de festa. Assim como continuar recebendo convites [incentivo] para cozinhar. Depois dela, duas de suas filhas também se têm feito cozinheiras de festa. Sobre essas filhas, que dona Mera segue incentivando, ela disse:

Elas cozinha pras festa e também na escola. Elas aprendeu e o povo de Belo Horizonte chama elas pra cozinhar, mas não vai. Tem vergonha. Acha que não vai saber cozinhar lá. Mas eu falo pra elas ir sim. É bom uai. Dá incentivo pra elas. (Dona Mera, Imbaúba, 13/10/2016)

A observação do incentivo como estímulo ao ímpeto da coragem se deu em outros momentos também. Entre eles, estavam ações de Preta de Caboclo, que procura incentivar pela/na prática. Além de parteira, como descrito acima, Preta também tem performances como cozinheira de festa e artesã. Ela é uma entusiasta da cultura Xakriabá e, com Deda, está sempre disposta a compartilhar seus conhecimentos com os mais jovens. Sobre isso, ela disse: “eu continuo fazendo os artesanato pra amanhã os jovens lembrar e ter coragem de fazer também” (Preta de Caboclo, Imbaúba, 26/10/2016). Assim como segue fazendo artesanatos para os jovens poderem se lembrar [nutrir a memória] e ter coragem de fazer, Preta cozinha nas festas e sempre compartilha seus conhecimentos e incentiva aqueles que se interessam. Uma dessas performances cozinheira de festa e incentivadora dos mais jovens pode ser observada na imagem que se segue (Figura 40).



Figura 40 - A mestra, Preta, que segura a peneira, dá segurança às aprendizes desenvolverem a memória e a coragem para cozinhar na festa. Aldeia Imbaúba, Território Indígena Xakriabá, outubro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Nesta imagem (Figura 40), enquanto conversam e cortam abóboras, as mulheres de idades diferentes vão trabalhando, participando da comunidade, nutrindo suas memórias de conhecimentos e recebendo incentivos para que o ímpeto de coragem lhes possibilite seguir a missão – como disse Preta – de se fazerem cozinheiras de festa. Missão difícil, mas importante e bela. Como Preta (Imbaúba, 20/10/2016) falou, “ser cozinheira de festa é uma missão muito bonita”.

4.2.2 *Cozinhando nas festas*

Pode-se dizer que os Xakriabá são festeiros. Eles prezam muito pela união, pela proximidade com os que lhe fazem bem, pela mistura, pelo fortalecimento dos parentescos e das parcerias. Para fortalecer vínculos a associações, nada melhor do que festejar. Festeja-se, por exemplo, depois de trabalhar [nos mutirões, por exemplo]; depois de se reunir para resolver questões da comunidade [por exemplo, nos encontros com lideranças]; depois das práticas religiosas [são muitos exemplos de festas religiosas, entre elas estão, por exemplo, o São João e a festa de Santa Cruz]; depois de completar anos [aniversários]; depois do nascimento de um novo membro da comunidade indígena; e nos casamentos. Estes últimos são, sem dúvida, uma das festividades mais importantes para eles. Para que se produza cada um desses exemplos, há cozinheiras de festa envolvidas. Sem elas e sem suas comidas a união característica desse povo fica ameaçada. Assim, emerge a relevância dessas mulheres e de suas práticas. Aqui, suas performances são descritas a partir da observação da prática vivenciada em um casamento. O casamento Xakriabá não acontece em apenas um dia. Ele pode alternar momentos festivos diversos dentro de uma semana. Momentos festivos que ocorrem em lugares diferentes também. Geralmente, as festividades se iniciam na casa da família do noivo, evento chamado “saída do noivo”. Na sequência, tem-se a cerimônia de casamento religiosa, conduzida de acordo com a crença familiar. Essa cerimônia pode acontecer na cidade, na aldeia sede ou mesmo na casa dos pais da noiva. E é nesse último local que ocorre a segunda festividade bastante comum, que é a festa de casamento propriamente. Ambas as festividades, saída do noivo e festa de casamento, costumam

reunir muitas pessoas para comer e, muitas vezes, para dançar⁸⁹ até amanhecer o dia. Não há festa sem comida. Muita comida entre os Xakriabá, que gostam de fartura para ter muito o que compartilhar entre os parentes. Assim, as *comidas-de-festa* se fazem *comidas-de-parente*. E ligadas a essas comidas, invariavelmente, estão as cozinheiras de festa.

Em um casamento, durante a saída do noivo que ocorreu na aldeia Riachinho – onde ele morava com sua família –, as práticas de algumas dessas mestras da culinária Xakriabá emergiram. Suas ações começam cedo. Muitas vezes, começam no dia anterior, com o abate dos animais. Bois e *porcos*, geralmente, são abatidos pelos homens que fazem também os primeiros cortes que exigem mais força. As mulheres, por seu turno, abatem as *galinhas* e preparam os alimentos consumidos pelos homens durante as ações com os bois e os porcos. Nesta ‘saída’, porcos e galinhas protagonizavam o cardápio da festa, além do feijão catador. As práticas culinárias aconteciam, como de costume nas festividades, do lado de fora da casa, em cozinha improvisada no piso de terra varrido e com fogão preparado ao chão com auxílio de tijolos e pedras (Figura 41).

⁸⁹ Forró tem sido o ritmo típico das festas, também chamado de “bala” desde o tempo dos antigos como dona Mera.



Figura 41 - Dona Otília cozinhando e conversando com dona Mera na cabana improvisada que servia de cozinha para a saída do noivo. Aldeia Riachinho, Território Indígena Xakriabá, novembro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Também chamada “barraca de comida”, essa cozinha improvisada se torna o lócus de prática das cozinheiras de festa convidadas pelos donos da festa, no caso, os pais do noivo. Dona Otília (Riachinho, 05/11/2016) era a mais experiente entre essas cozinheiras e tia do noivo, e contou que aprendeu a ser cozinheira de festa com sua mãe, que também era, e que “quando mãe foi ficando com dificuldade de mexer a panela, eu fui pegando pra fazer e aprendi. Eu devia ter mais ou menos uns 16 anos nessa época”. Quando questionada sobre o desgaste causado pelo peso do mexer a comida dentro das panelas tão grandes, dona Otília considerou que “mexer na panela, não é força, é jeito” (*ibid.*).

A conversa com dona Otília acontecia enquanto ela cozinhava, e a grande demonstração de boa memória continuava sendo saber o quanto de tempero colocar. Sobre essa *ciência do tempero*, dona Mera (Riachinho, 05/11/2016) explicou que “pelo tamanho da panela e a quantidade da carne a gente já sabe o tanto de sal para ficar sem salgar, mas bem temperadinho”. De fato, é impressionante perceber, ao experimentar a comida de uma cozinheira de festa, que, independente da quantidade que ela cozinha, o tempero está

sempre bom, “no ponto”. Nem muito temperado, nem pouco. Comer de uma panela pequena ou grande para o sabor da sua comida não faz diferença. Esse é o atestado da boa memória no que diz respeito ao tempero. Os temperos utilizados em casa e nas cozinhas de festa são os mesmos: sal, alho, coentro e, às vezes, cominho e açafrão. Uma combinação deliciosa que se faz característica da comida Xakriabá.

Após a saída do noivo, era chegada a hora das preparações para a festa de casamento na aldeia de origem da noiva, a aldeia Imbaúba. Assim como na saída do noivo, as preparações aconteciam de forma intensa também na véspera. As cozinheiras de festa antecipavam algumas ações como catar feijões e colocá-los de molho, assim como preparavam as refeições para os homens em ação no abate de grandes animais. Neste caso, foi abatido um porco. O boi ficou para o dia seguinte. Assim como na casa da família do noivo, o local de cozinhar para a festa foi preparado ao lado de fora da casa. Havia uma barraca de comida feita com gravetos entremeados e cobertura de palha. Nesta barraca, três laterais ficavam parcialmente fechadas para reduzir a influência dos ventos sobre o fogo do fogão. Assim como na saída do noivo, o fogão utilizado pelas cozinheiras foi construído com pedaços de tijolos e pedras. Apresentava duas saídas em que as lenhas podiam ser colocadas e o vento manejado para mais ou menos fogo nas duas panelas que comportava.

No dia seguinte, dia do casamento propriamente, as atividades na cozinha começaram cedo. Enquanto cozinhavam, as mulheres conversavam sobre diversos assuntos e havia muita animação. Entre elas estava Vení, cozinheira de festa que também trabalha como auxiliar de limpeza na escola da aldeia. Enquanto colocava os temperos e mexia a comida nas panelas, Vení (Imbaúba, 11/11/2016) compartilhou a seguinte *ciência da cozinha*: “a cozinha tem ciência. Uma pessoa que tempera tem que ser a mesma, se não outra pega e desanda.” Poucas exceções possibilitam que outra mulher tempere a panela da outra. Algo que ocorre apenas “quando elas é muito unida”, esclareceu dona Mera (Imbaúba, 11/11/2016). Em seguida, Vení (*ibid.*) completou:

Quando as cozinheira dá muito certo dá até pra uma temperar a comida da outra, mas não é sempre que dá não. Aqui nós consegue isso porque nosso grupo tem mais de 11 anos que cozinha junta. Depois que dona Mera e a mãe dela parou, continuou eu, minha irmã Bia e Sil. Aí outras começaram a ajudar também, mas nós tem muito tempo que tá junta. Aí dá certo de temperar junta.

Vení expôs o fator intergeracional relacionado à prática das cozinheiras de festa. Dessa descrição e da observação, era possível identificar a emergência de quatro gerações de cozinheira de festa: Mãe veia (dona Maria, mãe de dona Mera), dona Mera, Sil

e outras cozinheiras mais jovens, entre elas, Leidinha, que, apesar de irmã de Sil, é bem mais jovem e é a mulher caçula da família. Uma das cozinheiras mais jovens, aprendiz de cozinheira de festa, por exemplo, fazia com frequência perguntas sobre o tempero e outras coisas para Sil. Ela não temperava, observava e auxiliava Sil atendendo aos seus pedidos. Ao perguntar para as cozinheiras como esse conhecimento passava entre elas, além de por que as duas (Sil e Leidinha) se tornaram cozinheiras de festa e não outras irmãs, Sil (Imbaúba, 11/11/2016) respondeu:

Por causa da inteligência praquela coisa. Do interesse. Os mais velho vai cansando e a gente tem que pegar. Vai de quem interessa e os outro vai acreditando e chamando a gente para cozinhar. Aí eu penso que as mais nova vai aprendendo os tempero e as ciência quando interessa.

A inteligência que Sil fala – pelo que se tem descrito até o momento – pode ser considerada como memória para guardar as informações, os conhecimentos aprendidos com as cozinheiras mais velhas. Pode-se também entender o interesse que ela cita como coragem, pois é algo que depende do ímpeto daquele que aprende em colocar em prática, em fazer. Sobre a questão de como o conhecimento passa, dona Mera (Imbaúba, 11/11/2016) completou:

Com sete ano começa a aprender a botar feijão no fogo, machucar alho, mexer e pô no fogo. A gente pra não queimar elas escorre. Depois vai aprendendo os temperos. Vai vendo nós fazer. Vai crescendo, vendo e aprendendo. Depois chega a idade e vai pegando. Aprende é em casa mesmo. Vai observando os preparo e as quantidade. Põe na cabeça a memória e vai enfrentando com coragem. Aí ela sabe a base de 10 Kg, 5 Kg. Aquele dia [um encontro que aconteceu em sua casa] foi 4 Kg de feijão que ia dar pelo menos pro início. Vai sabendo as quantidade com base no povo. Para nem faltar, nem sobrar. O mais difícil é feijão, arroz e tempero para fazer a base. A carne não perde crua ou cozida, então a quantidade... a quantidade, a medida se passar não tem problema.

Essa sequência contada por dona Mera demonstra a necessidade que a cozinheira tem de saber fazer a relação entre a quantidade de pessoas e de alimentos a serem preparados. Além disso, ela precisa guardar na memória a quantidade de tempero necessária para cada quantidade de alimento. Dona Mera descreve também que acertar o tempero do feijão é o mais difícil e exige das cozinheiras maior expertise (memória). Ela fala ainda sobre a coragem necessária para seguir “enfrentando”.

Além de enfrentar o medo de errar o tempero, a cozinheira de festa também precisa de muita coragem para enfrentar outras adversidades impostas ao corpo dessas mulheres. Josa (Imbaúba, 11/11/2016), cozinheira de festa que ali também cozinava e que

trabalha como cantineira em uma escola da região, considerou que “esse trabalho é bem complicado, difícil porque a gente fica muito tempo na queimada e na fumaça. Aí depois sai no frio e pode adoecer. E tem também o peso dos panelão”. De fato, a cabana estava muito quente naquele novembro, e a fumaça, invariavelmente, pesava o ar que as mulheres seguiam respirando durante a prática. Esses fatores expressos por Josa podem ser prejudiciais à saúde das cozinheiras e são questões que, frequentemente, as fazem se afastar da atividade. Vení (Imbaúba, 11/11/2016), em outro momento, chegou a dizer que:

Eu quase desisti da função, porque cheguei a passar muito mal uma vez. Aí nem sempre a gente recebe um retorno de agradecimento e eu pensei em desistir. Só que aí muito parente continuava pedindo e acabei voltando pra participar de algumas festa de novo. Mas tô indo mais nas dos parente mais próximo mesmo, porque não tô dando conta muito mais não.

O trabalho das cozinheiras de festa exige muito envolvimento. Entre as preparações do dia do casamento, o “tratar” das carnes demandou bastante tempo e dedicação. Um boi havia sido abatido pelos homens pela manhã e algumas galinhas pelas mulheres, mas o boi era o que mais dava trabalho. Os homens fizeram o primeiro “cuidado”, retirando pele, vísceras e cortando os ossos mais grossos. A mesa que mais tarde serviria para os companheiros,⁹⁰ neste momento funcionava como bancada de trabalho de, aproximadamente, umas 15 mulheres. Nesta etapa, não apenas as cozinheiras de festa trabalhavam. Outras mulheres – cozinheiras do cotidiano – também realizavam as atividades sempre sob os olhares das mestras. Ainda assim, não se observava um ambiente de crítica, mas de incentivo, muitas conversas descontraídas e risadas. As vasilhas eram lavadas ali mesmo com auxílio de duas bacias que eram abastecidas por caixas d’água próximas. Tudo transcorria tranquilamente até que uma ilustre presença chamou a atenção: era a chuva. Sua chegada foi considerada uma benção, apesar dos transtornos. Diante da chuva, outra ciência da comida emergiu, quando algumas mulheres, entre elas dona Mera (Imbaúba, 11/11/2016), diziam ser necessário que se retirassem rapidamente as “carne da chuva ou vai perder. Carne não pode com chuva”.

⁹⁰ Companheiros são os convidados mais próximos dos noivos que são convidados a se sentar em volta da grande mesa onde as comidas ficam expostas. Outros convidados ocupam outras áreas do quintal e podem igualmente se alimentar, mas apenas depois de os companheiros terem se servido. Os companheiros são também convidados a participar do ritual das “Loas”, em que versos são expressos em sinal de agradecimento pelo momento de união, mas também para divertimento dos presentes. Após expressar um verso [jogar a Loas], o jogador repete a frase diante da grande mesa: “viva de lá pra cá e viva daqui pra lá. Viva ou não viva?”. E os presentes respondem com um sonoro: “viva!”. Nesse momento, o jogador bebe um gole de uma bebida oferecida pelos donos da festa.

Sandrinho, neto de dona Mera, estava salgando uma parte da carne de porco em um local protegido. Nesse momento, foi possível ter a dimensão do tamanho do animal que foi abatido no dia anterior. Ele salgava uma perna enorme e cheia de gordura. Havia carnes penduradas sob a cobertura da cabana, perto do fogo. Os ossos do animal, de acordo com Sandrinho, eram utilizados para cozinhar junto com o feijão para dar mais sabor. O aproveitamento dos recursos alimentares fornecido pelo animal é o maior possível.

Ao fim da preparação da comida de festa, o cardápio foi o seguinte: arroz, feijão, salada de repolho e tomate, maionese de cenoura, beterraba e batatinha cozidas, galinha cheia, carne de porco e carne de gado. Nesse cardápio, o milho emergiu – como já ocorreu em outros momentos da descrição deste capítulo – nas suas formas indiretas: galinha e porco. Apesar da emergência da carne de boi, neste exemplo do casamento, galinha e porco estão, com frequência, presentes nos cardápios das festas Xakriabá. Situação condizente com o exemplo apresentado na subseção seguinte de uma festividade que aconteceu na escola da aldeia sede Brejo Mata Fome.

4.2.3 Cozinhando na escola

A comemoração do dia das crianças na escola sede da aldeia Brejo Mata Fome – Bukimuju – teve, como era de se esperar, a ação intensa de muitas cozinheiras. No que refere às suas performances formais na escola, muitas eram as cantineiras e outras auxiliares de limpeza. Mas todas elas, as 13 que estiveram mais envolvidas, são também cozinheiras de festa. É dessa forma que são conhecidas na comunidade. Todas tinham algum grau de parentesco. Irmãs, tias e sobrinhas, comadres, etc. A maioria tinha filhos, netos ou sobrinhos estudando em alguma das sete escolas da rede Bukimuju. Nesse dia, todas as escolas – crianças, professores, outros trabalhadores da escola e pais – associadas estavam reunidas para a comemoração. Assim, elas cozinhavam na presença e para seus parentes, como ocorre nos eventos comunitários que costumam participar. Tal caráter festivo fez emergir a cozinha de festa improvisada ao lado de fora da cantina (Figura 42).



Figura 42 - Cozinha improvisada do lado de fora da cantina da escola Bukimuju para festa das crianças. Aldeia Brejo Mata Fome, Território Indígena Xakriabá, outubro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Nesta cozinha improvisada do lado de fora havia um fogão feito no chão com auxílio de alguns tijolos. Esse fogão dava condições para o preparo das comidas e suportava as grandes panelas. O movimento das cozinheiras era muito semelhante ao que se fazia, por exemplo, na festa de casamento (Figura 43).



Figura 43 - Cozinha de festa e cantineira, performances que se misturam. Território Indígena Xakriabá, outubro e novembro de 2016. Fotos: Rebeca C. Andrade.

Na figura acima têm-se duas imagens em que Sil e Joça estão cozinhando juntas. Na imagem A, elas estão cozinhando no casamento descrito na subseção acima e que ocorreu na aldeia Imbaúba. Na imagem B, por sua vez, as duas estão cozinhando na escola Bukimuju para o dia das crianças, como aqui se descreve. Em ambas as cenas de práticas capturadas, observam-se muitas semelhanças nas ações e nas interações das cozinheiras com os fogões, com as panelas e também com os ingredientes, a carne de porco e de frango. As cozinheiras de festa que trabalhavam naquele momento na escola, justificavam a necessidades desse fogão por considerarem que:

Os fogão lá de dentro do gás é difícil pra gente controlar bem o fogo, a gente Tá usando mais pra ferver uma água. Coisas assim. Pras panela aqui mesmo a gente prefere esse no chão. É melhor de mexer com as panela que é muito pesada. E aquele fogão a lenha lá dentro a gente não usa muito não. A entrada de lenha dele é muito pequena. Esse aqui é melhor. Nós põe lenha de um lado e do outro, sopra e faz a quantidade de fogo conforme precisa. Nós prefere esse aqui mesmo. (Sil, Brejo Mata Fome, 31/10/2016)

Cada um dos dois fogões ao chão em que elas prepararam servia duas panelas grandes. Elas alternavam entre mexer as comidas dentro das panelas e controlar o fogo. Consecutivamente, lavavam vasilhas do lado de fora e de dentro da cantina. Antes, porém, elas preparavam os alimentos. Catavam, picavam, limpavam. A primeira atividade foi catar os feijões, *feijão catador*, “que a gente gosta de usar nas festa” (Dona Leu, Brejo Mata Fome, 31/10/2016) e que havia sido fornecido por um produtor local. Em seguida, elas “tratavam” – como elas dizem – das carnes de *frango* e *porco*. O porco também foi fornecido por produtor local, e os frangos haviam sido comprados resfriados “de fora”. Muitas delas, como é o caso de Josa, além de trabalhar na escola, trabalham nas roças de milhos e de feijões.

A preparação das carnes foi semelhante à das festas, pois os animais estavam inteiros – mesmo os frangos comprados – e precisavam passar por todo processo de retirada das vísceras e corte ao modo dos costumes locais. Assim, partes como pés, alguns “miúdos”, orelha, rabinho, costelas, toucinho faziam parte do conjunto a ser “tratado”. Durante a preparação dos alimentos, as mulheres conversavam bastante sobre suas vidas, sobre seus filhos e sobre outros “assuntos de mulher”. Muitas crianças, parentes das cozinheiras, vinham e acompanhavam o trabalho, como a filha de 12 anos de dona Leu que lá estudava. Ela, assim como outras crianças que por lá passavam, observava, por vezes

ajudava em alguma tarefa, e depois saía para brincar. Desse modo, a cozinha da escola – a que ficou do lado de fora – recebia a todo tempo a visita de crianças ora correndo, ora parando para interagir com suas parentas cozinheiras de festa.

Sil, cantineira, e dona Leu, auxiliar de limpeza, demonstravam ser as líderes. Sil é filha de dona Mera e Leu sua irmã. Elas pareciam saber definir melhor a quantidade de temperos e de comida a se preparar. Esse é o grau mais alto de conhecimento das cozinheiras, que só algumas têm. Em vários momentos, as outras cozinheiras lhes faziam perguntas sobre essas duas ações importantes para a prática das cozinhas de festa. Práticas que demandavam memória e coragem de suas praticantes. Dona Leu e Sil se diferenciavam nesse aspecto, assim como *Josa, Mira e Leidinha*, filha mais nova de dona Mera. Entre estas, contudo, dona Leu e Sil pareciam ser as mais experientes. Sil estava sempre à frente das atividades e, por vezes, pedia a opinião da tia Leu, que não era cantineira como ela, mas era uma mestre de cozinha de festa.

Durante essa vivência, foi possível perceber a emergência de algumas *ciências da comida* que são desenvolvidas para as merendas nas escolas, em casa ou nas festas, pois são praticadas do mesmo modo pelas mesmas mulheres, mães, avós e tias. Uma ciência descrita por elas, por exemplo, emergiu a partir da definição de Sil (Brejo Mata Fome, 31/10/2016):

A melancia tem que ficar pro lanche da manhã pra dar tempo de assentar, porque no almoço vai ter carne de porco e elas não combina. Igual a melancia é a manga [...] Mas aí no caso, a banana não tem problema de colocar no almoço. É assim que a gente sempre faz. Aqui na escola, em casa, qualquer lugar. Tem essa ciência do povo já.

Como citou Sil, a ciência da comida a que ela se refere considera que melancia, manga e porco não combinam, banana e porco “combina mais”, explicou ela (*ibid.*). Além disso, ela considerou que tais ciências são utilizadas tanto dentro quanto fora da escola, indicando que existe uma fluidez de ações e de práticas no que diz respeito ao ato de cozinhar dentro do território Xakriabá. Assim, as performances cantineira e cozinheira de festa, por exemplo, misturam-se de forma fluida. Do mesmo modo, a emergência das práticas culinárias tradicionais dentro e fora da escola faz com que se interconectem ambiente escolar e comunidade, demonstrando que pouco vale os limites formais das cercas da escola para definir sua abrangência.

Na sequência do trabalho das cozinheiras de festa dentro da escola, foi possível observar que a preparação do almoço seguia uma dinâmica rápida, corrida. De acordo com

as cozinheiras, eu, que procurava viver com elas um *dia de cantineira*, iria “ficar com o corpo todo doído” no dia seguinte (Leidinha, Brejo Mata Fome, 31/10/2016). Ela dizia isso e as outras mulheres concordavam por conhecer as dificuldades da atividade, que demandam muita força, assim como agilidade e resistência às diferenças de temperatura de quem trabalha com fogo e água. Além da memória necessária para saber a quantidade certa de temperos e de ingredientes para o preparo, essas adversidades são fatores mais do que claros para a demanda de coragem da atividade.

Ao fim do dia de trabalho, todas estavam cansadas e eu já sentia forte dor na lombar. Essa foi uma expressão do aprender com o corpo, vivenciado em uma experiência que me possibilitava reforçar a tese da coragem necessária às cozinheiras de festa, que, nesse exemplo etnográfico, agiam também como cantineiras na escola. Na seção seguinte, o foco da descrição estará nos agricultores experientes, que, de modo talvez menos explícito do que para as cozinheiras de festa, também precisam ter memória e coragem para sustentar sua maestria nas práticas da roça.

4.3 Estar na roça: sobre ser agricultor(a)

Nesta seção, o se fazer agricultor(a) experiente, mestre de roça, está na centralidade da descrição. Para esse tornar-se,⁹¹ estar presente na comunidade de prática da roça, participando dela, faz-se fundamental e possibilita que a memória seja nutrida e a coragem incentivada. Para ilustrar essas questões são utilizados exemplos etnográficos observados durante vivências nas *roças do brejo e do alto* trabalhadas pela família de Sr. Bioi. Sr. Bioi, como se poderá perceber, é um agricultor de grande experiência, um mestre de roça, pois reúne, ao mesmo tempo, coragem e memória.

Desde o primeiro momento, Sr. Bioi mostrou ter um vínculo muito forte com a roça, considerando esta uma rede de interações entre humanos e não humanos. Nosso primeiro encontro se deu na roça de cima, a qual ele apresentou com entusiasmo. A área tinha aproximadamente 15 hectares e estava praticamente toda plantada com *milhos* de variedades diferentes e *feijões* catador e de arranque. Havia milhos de idades distintas pela necessidade dos replantios pela falta de chuva. Por causa da força da *estiagem*, a semeadura precisou ser refeita algumas vezes dentro do período de outubro a janeiro, o que emergiu na variação de tamanho das plantas. A atividade, naquele início de fevereiro, estava

⁹¹ O uso do termo *tornar-se* aqui faz referência à tradução do verbo *become* utilizado por Eduardo Kohn (2013) ao se referir aos processos fluidos de movimento entre humanos e não humanos descritos e discutidos em sua obra *How Forests Think: Toward an Anthropology Beyond the Human*.

concentrada na *limpa da roça*. O trabalho era feito por Sr. Bioi e quatro de seus filhos. Cada um deles, incluindo Sr. Bioi, era responsável por uma parte da área. Muitas vezes uns ajudavam os outros no trabalho.

Durante um dia nesse início de mês, foi possível observar as atividades desempenhadas por eles durante a limpa na roça de cima. Logo cedo, em frente à casa de Duci, Sr. Bioi cortava o mato para testar a enxada que havia acabado de amolar. Ele demonstrava estar animado em ir para a roça. Cena que se pôde observar muitas outras vezes dali em diante, mesmo com as dificuldades que se faziam visíveis. Encontramo-nos e seguimos para o trabalho. Estiveram presentes também Theo, filho mais velho de Sr. Bioi, Dae, filho caçula, Zetim, mais velho que Dae e Nemin, seu neto e filho de Theo. O trabalho desempenhado assim, em coletivo, é chamando “ajuntamento”. Sobre esse sistema de trabalho, em outro momento, Sr. Nicolau da aldeia Vargens (06/02/2016) explicou:

O ajuntamento é quando os amigos e pessoas da família junta com o dono da roça pra fazer os trabalho necessário durante um tempo do dia. Esse tipo de ajuntamento ainda ocorre. Já o mutirão que hoje existe pouco, as várias pessoa que se juntava para trabalhar, não só parente, terminava com uma festa. Hoje o mais comum, diferente do tempo de primeiro, está sendo o trabalho pago por dia mesmo. Nesse aí nem precisa ser parente. Aí não tem festa também e a pessoa trabalha em troca de um valor combinado. A gente tem saudade do tempo dos mutirão.. tinha divertimento. O ajuntamento também auxilia muito e ainda ocorre igual eu falei, mas nem tanto igual de primeiro.

De volta ao exemplo etnográfico do dia da limpa, ao chegar à roça de cima, Sr. Bioi (Imbaúba, 04/02/2016) definiu primeiro qual seria a área a ser trabalhada naquele dia. Para não dificultar muito para a estrangeira que queria por a mão na massa, ele escolheu uma área de baixada, mais úmida “de barro mais mole”, como o ouvi comentar com os outros. Antes do início do trabalho propriamente dito, era fundamental que cada um cuidasse do seu instrumento, ou seja, que amolasse sua enxada. Mesmo já saindo de casa com sua enxada amolada, Sr. Bioi repetiu a ação como forma ritual de início do dia de trabalho. A sequência do amolar era ritmada (Figura 44). Vozes e o zunido do contato da lâmina com a lima davam o tom da primeira interação visível entre humanos e não humanos. Sr. Bioi tentou me ensinar, mas nitidamente meus movimentos destoavam da sinfonia que eles executavam. Porém, essa interação nos aproximava.



Figura 44 - Sr. Bioi dá início aos trabalhos na roça, amolando sua enxada. Território Xakriabá, Aldeia Imbaúba, fevereiro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Além do amolar, Sr. Bioi (Imbaúba, 04/02/2016) tentou, pacientemente, ensinar como fazer para capinar melhor e sem tanto esforço, e dizia: “você rapa com a enxada assim e deixa ela trabalhar com o peso dela pra forçar menos. E aí você vai fazendo os montinhos pra não precisar puxar muito peso também”. As primeiras tentativas fizeram com que eles decidissem trocar minha enxada. Depois, fui informada que estava trabalhando com a enxada muito levantada. Era necessário aprimorar o movimento. Em seguida, Sr. Bioi começou a trabalhar para que eu pudesse observar. E os demais também partiram para a capina. Ele observava como eu fazia por vezes, sem fixar o olhar e frequentemente expressava algum elogio para incentivar [a coragem]. Mesmo ele, que é um homem de poucas palavras enquanto trabalha.

Ao final da capina de uma rua,⁹² enquanto os outros já tinham capinado várias, eu já estava exausta. A cada passo minha enxada levantava menos e puxava menos mato. Sinal de que meu movimento estava prejudicado e pouco mato eu conseguia de fato cortar. Ainda assim, enquanto me concentrava na ação que me propus a fazer, era possível ouvir e sentir o ritmo desempenhado pelos homens. Era possível observar a eficiência do movimento de Sr. Bioi que pouco levantava a enxada, mas cortava com precisão o mato que ele puxava. Enquanto trabalhavam, os homens conversavam e sorriam. Sr. Bioi era o

⁹² Rua é a denominação se dá para o espaço entre as linhas de plantio, também chamada entrelinha. A capina nessas áreas se faz importante para o deslocamento e também para reduzir o crescimento de outras plantas espontâneas que venham a competir por recursos (sol, água, nutrientes) com a planta cultivada. Essa prática costuma ser especialmente importante no início do desenvolvimento da planta cultivada.

mais focado. Vez ou outra respondia a alguma colocação, mas era nítida sua entrega ao movimento com a enxada.

Após algum tempo que não consigo precisar – tenho a sensação de não ser tão longo assim –, sorrindo eu disse: “a minha rua vai ser a que o mato vai voltar mais rápido”. Eles sorriram e elogiaram meu esforço. Ao refletir sobre o que eu acabava de dizer, percebi que continuar o trabalho ali poderia mais atrapalhar do que ajudar, dada minha inabilidade piorada pela exaustão. Apesar da pouca eficiência, meu complexo corpo-mente conseguiu aprofundar na observação – ao modo menos passivo como faz referência Goldman (2003) – sobre a limpa. Com isso, era fácil perceber o quão desgastante era a tarefa daqueles homens. A destreza e a alegria que eles demonstravam em estar trabalhando juntos podia produzir uma primeira impressão de um trabalho não tão árduo, mas ele o era. Ele demandava entrega, interesse [remetendo à fala de Sil na subseção acima]. Demandava coragem para enfrentar a lida intensificada pelo calor do norte mineiro. Ao final, Sr. Bioi (Imbaúba, 04/02/2016) lembrou que haveria mais um tempo de limpa caso a chuva voltasse “e o tempo invernassem de novo”. Assim, a esperança era a de que mais trabalho fosse necessário, pois isso implicava na volta da chuva, em bons tempos para o cultivo.

Além do desgaste do trabalho, que demanda coragem, é a instabilidade do tempo e a força da estiagem dos últimos anos que reforçam a importância dessa “habilidade” pouco comum, em especial, entre os jovens, como considerou Duci (Imbaúba, 17/10/2016), que analisou:

A maioria das pessoas fica tudo esperando a chuva pra plantar. Pai [Sr. Bioi] não. Ele planta de todo jeito. Sempre tem fé que vai dar. A roça dele sempre fica preparada pra plantar. Já meus irmão e eu mesmo ficamos esperando antes de ir pra fazer a limpa. Aí muitas vezes só o pai que pega o tempo certo porque quando a chuva vem ele já tá com a área limpa esperando e nós ainda tem que limpar e aí perde. Já aconteceu várias vezes. [...] É assim.. a maioria dos jovens não tem interesse não. Mas tem as exceções também. Igual Keliha e meu sobrinho que quer ser sofredor como o pai na roça. Ele nem importa de estudar muito não.

Da fala de Duci é possível perceber o quanto de coragem a atividade da roça exige dos seus entusiastas, como é o caso de Sr. Bioi. As instabilidades do tempo a que a atividade está submetida já não é pouca coisa. Afinal, a agricultura Xakriabá sobrevive, na maior parte, da água da chuva. Mas essa situação fica agravada com o aumento da força da estiagem no território. A fé é a coragem de Sr. Bioi que o faz “enfrentar a lida” e suportar “ser sofredor”, como avalia Duci. É também um fator que o diferencia da maior parte dos outros agricultores, a citar seus próprios filhos.

A instabilidade do tempo, em especial, nas épocas de maior força da estiagem, além de coragem, exige do agricultor experiente, do mestre de roça, entendimento, exige memória. Sobre o entendimento, Galizoni (2005) observou que, de acordo com os agricultores e agricultoras da região de Januária, onde ela trabalhou, é necessário ter muito entendimento para se plantar baseando no tempo. É necessário entender os sinais da natureza, da terra e o que ela dá, como diz um de seus colaboradores:

A plantação é de acordo com o tempo. Tem que ter sabedoria e entendimento para fazer lavoura. A gente tem que descobrir o que a terra dá, o que germina, porque a terra aqui tem duas naturezas: a mais arenosa, onde planta feijão catador, melancia e mandioca; e a terra de barro, que quer plantio de milho, feijão de arranque e abóbora. (GALIZONI, 2005, p. 130)

Na história de Cauã e Lili que dona Mera contou, o entendimento está associado à ideia de memória Xakriabá. E no caso de Sr. Bioi como agricultor experiente, mestre de roça, a memória se faz necessária na observação e na compreensão dos sinais do tempo. Sinais que indicam a possibilidade de vinda da chuva e que fazem parte das *ciências* Xakriabá. Entre as *ciências* do tempo que Sr. Bioi guarda na memória e que chegou a compartilhar está o voo das andorinhas. Sr. Bioi está sempre de olho no céu. Em especial, quando se aproxima o período de plantio que vai de setembro a fevereiro. A sua concentração e observação quando está na roça foi perceptível em vários momentos e pareciam favorecer sua ligação com o meio, com a terra, com o vento, com o sol, os animais que por ali passavam e compartilhavam suas *ciências*, como é o caso das andorinhas.

Em uma manhã de novembro, Sr. Bioi (Imbaúba, 07/11/2016) compartilhou: “tá vendo as andorinha voando? Elas têm ciência. Elas sabe da mudança do tempo, que tem chuva vindo”. E choveu naquela noite. Ao amanhecer do dia, Sr. Bioi já estava preparado para o plantio. Esse é um exemplo da memória de Sr. Bioi que o faz mestre da roça Xakriabá. Mestre pela memória e pela coragem performada no ímpeto de sair para plantar, acreditando na invernada que estaria por vir, baseado na ciência das andorinhas. Além da ciência das andorinhas, o céu também guarda outros conhecimentos importantes para o plantio, e, entre eles, está a lua nas suas fases e suas ações. Durante conversa no cotidiano, Sr. Bioi (Imbaúba, 20/04/2016) falou, por exemplo, sobre a melhor época para plantar o milho e os feijões: “da lua nova pra crescente. A lua melhor é quando a crescente começar aparecer. Isso na época das águas, quando ela começa, né.”

Das ciências compartilhadas por Sr. Bioi, que nutrem sua memória de mestre da roça, emergem vários não humanos. E na interação entre eles são produzidos conhecimentos importantes para a prática da agricultura Xakriabá. Esse fator de aprendizagem na interação humano e não humano é bastante relevante e recorrente quando se consideram os conhecimentos associados à agricultura. Sobre essa questão, Stengers faz uma interessante análise durante entrevista concedida a Pinheiro Dias et al. (2016, p. 172):

[...] o ato de cultivar, na verdade, é humano-não-humano. É algo que implica grandes decisões políticas. As plantas crescem e temos que cuidar delas, ou seja, temos que desdobrar nossa temporalidade humana para a temporalidade das plantas. É uma ótima experiência de aprendizagem material e espiritual.

Essa breve citação de Stengers proporciona algumas boas relações com o exemplo de Sr. Bioi. Ela traz à tona a relevância da associação humano-não humano quando se pensa em cultivo, em agricultura. Do exemplo de Sr. Bioi pode-se retomar suas relações com a enxada, com a terra, com as sementes de milho e de feijão, com as andorinhas, com a chuva, com a estiagem, com a lua, por exemplo. As decisões políticas, ou cosmopolíticas implicam, por exemplo, em relacionar os conhecimentos de sua memória com a coragem de “enfrentar a lida”. Assim, sua temporalidade se desloca realmente para a temporalidade das plantas uma vez que está vinculada à vinda da chuva, à espera da lua certa para plantar, entre outros.

O plantio na prática agrícola pode ser considerado etapa emblemática, em que uma nova relação ser humano-planta-meio se inicia. E é nessa fase do cultivo que se concentra o segundo exemplo etnográfico. Neste, pode-se observar a emergência da coragem e da memória que diferenciam Sr. Bioi como agricultor experiente, mestre de roça. Era novembro e as chuvas ainda não haviam “engrenado”, como disse Sr. Bioi (Imbaúba, 07/11/2016), mas sentia que era hora de já começar. Ele colocou em prática um modo de plantio tradicional entre os Xakriabá, que demanda coragem certamente. O *plantio no pó*. Nessa modalidade, as sementes de milho e feijão são dispostas na terra seca e ficam à espera da chegada da chuva, e a coragem está em acreditar que a chuva deverá “engrenar depois pra planta não morrer depois de brotar. Não pode só chover duma vez e depois só vir sol se não não dá certo. As planta morre” (*ibid.*).

Poucos arriscavam plantar no pó neste período de força da estiagem, mas Sr. Bioi se diferencia da maioria. É um homem de coragem. Nessa ocasião, ele trabalhou praticamente sozinho. Foi para a roça do brejo que já estava limpa, fez as covas (Figura 45)

e foi semeando as *sementes* que ele havia selecionado e guardado nas garrafas dentro do seu quarto de sementes. Depois de algum tempo, Dae, o filho mais novo, desceu para ajudar o pai no trabalho. Um trabalho arriscado, mas que “quando acerta com o tempo dá resultado antes dos outro que não quis plantar”, considerou Sr. Bioi (Imbaúba, 07/11/2016).



Figura 45 - Sr. Bioi faz covas na roça do brejo para semear milho e feijão em seguida. Território Xakriabá, Aldeia Imbaúba, novembro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Em outra prática de plantio, neste caso, realizada após dois dias de “invernada”, foi possível observar a interação entre três gerações: avô (Sr. Bioi), filho (Dae) e neto (Luan, filho de Tita). Luan tinha 10 anos nessa época. Sua tarefa, em um primeiro momento, era a de me acompanhar até a roça de cima. Quando lá chegamos, Sr. Bioi e Dae estavam fazendo várias covas com auxílio da enxada. Pedi a Sr. Bioi para que eu e Luan pudéssemos ajudar no trabalho e, assim, nos integramos ao plantio. Sr. Bioi e Dae acharam engraçado Luan ter demonstrado interesse pela atividade naquele momento, pois ele é visto como uma criança que “não importa muito com trabalho de roça. Gosta é de ficar na frente da televisão. Sempre que a gente chama ele nunca quis vir pra trabalhar. Tomara que pega gosto e volta mais vezes”, dizia Dae (Imbaúba, 11/11/2016).

Na sequência, Sr. Bioi disse para então eu ir semeando o milho e Luan ir tapando as covas com terra, enquanto ele e Dae abriam outras. Lá fomos nós fazer o serviço. Estavam formadas as duplas. Durante o trabalho, Luan (Imbaúba, 11/11/2016) ia conversando sobre diversos assuntos comigo e sobre o trabalho na roça ele refletiu: “tem gente que gosta tanto desse serviço de roça que quando começa nem quer parar”. Em seguida questionei: “igual seu avô, né?” e ele respondeu “é... ele gosta muito de serviço de roça” (*ibid.*). Dae, que estava um pouco à frente, sorria com deboche de Luan por ter entendido que o menino falava que ele gostava de serviço de roça. E Luan retrucou: “não! Eu falei que meu avô é que gosta, tio Dae” (*ibid.*). E eles riram. Pouco tempo depois, Luan começou a reclamar dores nos pés. Ele suava no sol escaldante. Luan estava ficando nitidamente cansado.

Trocamos de atividade, pois semear parecia exigir menos esforço do que tapar as covas. Luan passou para a semeadura (Figura 46), mas já sem entusiasmo. Logo Dae (Imbaúba 11/11/2016) começou a zombar dele, dizendo: “se fosse pra ganhar com trabalho rendido Luan tava n’água”.



Figura 46 - Luan semeando milho na roça de cima. Território Xakriabá, aldeia Imbaúba, novembro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Sr. Bioi reforçou a zombaria de Dae, e Luan, irritado, pediu para o tio fazer a semeadura como desafio para ver se ele se sairia bem. Dae aceitou o desafio e, com a destreza de alguém que muito praticava, foi fazendo o trabalho de forma ágil e parecia nem precisar contar as sementes como nós. Ele acertava com frequência as cinco sementes que Sr. Bioi havia instruído no início que deveríamos jogar na cova. Luan (Imbaúba, 11/11/2016), que vinha acompanhando o tio atrás dele, exclamou: “Nossa, que rápido tio Dae! Mas aqui só tem quatro sementes”. E Dae (Imbaúba, 11/11/2016) respondeu: “Pois é de 4 a 5 mesmo”.

A partir daí, Dae (Imbaúba, 11/11/2016) explicou para o sobrinho que “pela quantidade semente que eu pego já sei o tanto que tem”. Em seguida, o tio mostrou ao menino com um gesto, como fazer para acertar as sementes na cova de forma mais fácil. Interessado, Luan pediu para praticar de acordo com a instrução do tio. Enquanto Luan exercitava, o tio e o avô observavam. Na sequência, sem falar ou dar qualquer instrução, Sr. Bioi começou a semear. Sua prática era tão ágil quanto a de Dae, mas sua concentração parecia ainda maior. Luan observava o avô e continuava a praticar (Figura 47) até que os três, em sinergia, começaram a trabalhar juntos e a criar um ritmo conjunto, quase sinfônico de trabalho. Como cita Tassinari (2015, p. 87), “a roça e o *kahbe* não podem ser vistos apenas como fontes de renda, eles são espaços de convívio, aprendizagem e produção de socialidade”.



Figura 47 - Dae, Sr. Bioi e Luan trabalham no plantio. Território Xakriabá, Aldeia Imbaúba, novembro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Naquele momento, os três estavam concentrados na tarefa de pegar o mesmo punhado de sementes, contar de 4 a 5 e jogar na cova com determinado movimento que evitava que as sementes caíssem fora da cova. Em seguida, Dae (Imbaúba, 11/11/2016) instruiu também como fazer para fechar as covas com menor esforço, quando disse: “fecha do lado dos montinho ao invés do outro lado. Porque do contrário fica mais pesado pra empurrar a terra com o pé”. Enquanto semeava e ouvia o tio, Luan (Imbaúba, 11/11/2016) respondeu: “eu já tava fazendo assim tio Dae!”. Eu voltei a praticar para observar fazendo e ficamos por algum tempo nesta sequência: Sr. Bioi e Luan semeando, eu e Dae tapando, até que Luan se mostrou bastante fadigado e pediu para parar. Dae insistiu para que o menino continuasse a trabalhar um pouco mais, mas Sr. Bioi autorizou que ele parasse e nos instruiu a voltar para casa enquanto ele e Dae terminavam o trabalho. Talvez Sr. Bioi tenha percebido que, a partir dali, poderia passar do incentivo ao desestímulo para o neto. Ele agradeceu o apoio e Luan e eu voltamos para casa.

Neste exemplo do plantio na roça de cima, ficou evidente a importância da participação para o aprendizado das tradições Xakriabá. A partir dela, Luan pôde praticar e

observar, nutrindo assim sua memória. A participação possibilitou também, espaço para o incentivo da coragem. Neste exemplo, o incentivo se fez a partir da zombaria que se transformaria em desafio posto ao menino. Durante algum tempo tal estratégia surtiu efeito, pois Luan seguiu trabalhando por um período. Contudo, Luan chegou ao seu limite antes do término dos trabalhos, e não havia garantia de que ele voltaria outras vezes para trabalhar com os parentes. Essa seria uma decisão que Luan tomaria depois. Mas Dae e Sr. Bioi fizeram o que lhes cabia ao incentivar e praticar junto de Luan para que ele pudesse nutrir sua memória de conhecimentos de roça. Assim, o depois iria depender não só da memória para a atividade que Luan conseguiria alcançar, mas do interesse, da coragem para voltar a praticar.

4.4 A rede das cozinheiras de festa e agricultores experientes Xakriabá

Este capítulo teve como centralidade a descrição da rede de dois tipos mestres da tradição Xakriabá: as cozinheiras de festa e os agricultores experientes. As associações, que performaram esse recorte da rede ampliada analisada na presente tese emergiram a partir do caminho etnográfico que se iniciou na prática de *seguir o milho* nas roças e nas cozinhas. A partir do actante focal milho foi possível acessar as roças na aldeia Imbaúba – roça de cima e do brejo – onde milhos são produzidos, assim como as cozinhas da aldeia onde são preparados – cozinhas de casa, barracas de comida nas festas e cantina da escola. Nesses espaços os mestres em destaque vivem e se produzem.

A partir da descrição que produziu o texto deste capítulo, foi possível identificar que o actante *memória* foi o que deixou mais rastros na presente rede. Esse dado é compatível com a importância dessa habilidade para o ser Xakriabá de entendimento, como os são as mestras e mestres da tradição. No caso das cozinheiras de festa, a memória é importante para saber a quantidade de tempero e de comida a preparar; assim como saber as ciências da cozinha. Para os agricultores experientes, por sua vez, é importante ter memória para reconhecer os sinais, as ciências do tempo e identificar o momento certo de plantar; relacionar as fases da lua com as atividades da roça; selecionar as melhores sementes, e etc.

Na sequência, em ordem decrescente, completam os dez actantes que deixaram mais rastros na descrição: as *cozinheiras de festa, dona Mera, a aldeia Imbaúba, Sr. Bioi, os Xakriabá, a coragem, as roças, Luan e as cozinhas*. Essa sequência é condizente com as performances de mais destaque na presente rede. A partir dessa visualização dos rastros de

maior emergência é possível considerar que as cozinheiras de festa são um importante exemplo de mestras da tradição Xakriabá, e, no que diz respeito à rede do milho Xakriabá, elas são fundamentais: sem essas cozinheiras não há festas. Sem festas, a típica união dos indígenas Xakriabá fica ameaçada. Desse modo, elas se fazem importantes aliadas da rede ampla para o milho e para os Xakriabá, que também deixaram rastros visíveis na rede aqui descrita. Nessa ontologia, dona Mera emergiu com grande importância, dada suas experiências sobre as tradições culinárias Xakriabá; e por sua memória e coragem de destaque. Além de ter sido uma parceira de pesquisa sempre solícita e presente.

A sequência dos rastros de maior emergência aponta para a relevância da aldeia Imbaúba. Este foi, de fato, o grande locus em que se produziu a presente rede. Foi o espaço de ação da comunidade de prática em que os mestres descritos se produzem ativamente. Entre eles está Sr. Bioi, actante muito importante para os conhecimentos de roça que emergem nesta tese. Sr. Bioi se mostrou diferente da maioria dos agricultores locais por sua coragem e memória de destaque. Como citado na seção final do Capítulo 3, Sr. Bioi poderia ser considerado um híbrido com as roças. Essa observação condiz com as várias emergências de rastros tanto de Sr. Bioi, como das roças na descrição deste capítulo. As roças estão para os agricultores experientes assim como as cozinhas de fogão no chão estão para as cozinheiras de festa. Ambos são locais de prática fundamentais para esses se fazerem mestres.

Coragem é outro actante de relevância para a presente rede que emergiu muitas vezes. A descrição tem demonstrado que não há mestres da tradição Xakriabá que não utilizem de coragem para se fazer. No caso das cozinheiras de festa, a coragem possibilita enfrentar as adversidades da função que dizem respeito ao desgaste físico com as mudanças de temperatura do fogo e da água; assim como lidar com o peso das grandes panelas. Já para os agricultores experientes, a coragem é visível diante da necessidade de persistir, de resistir, de ser resiliente frente às instabilidades do tempo, em especial, frente à força da estiagem. E é importante também para enfrentar a lida dos trabalhos de roça que são desgastantes aos corpos. Para a descrição da produção de coragem dos agricultores experientes, Luan emergiu como possível actante futuro caso tenha interesse, ímpeto de voltar a participar da comunidade de prática das roças.

Na sequência, seguiram deixando rastros *Dae*, a *escola*, as *comidas*, *Preta de Caboclo* e *Sil*. Essas emergências indicam, entre os humanos, a importância de *Dae* na rede de agricultores experientes protagonizada por seu pai Sr. Bioi. Talvez *Dae* se faça um mestre de roça assim como seu pai no futuro. No que diz respeito à participação, *Dae* tem

sido ativo na comunidade de prática. Sua memória tem sido nutrida, como ele demonstrou algumas vezes, mas pode ser que sua coragem ainda precise se fortalecer. Preta de Caboclo emergiu várias vezes dada suas múltiplas ações como parteira, artesã e também cozinheira de festa. Por ela, diferentes performances de memória e de coragem se produzem, o que faz dela uma grande mestra da tradição Xakriabá. Entre as cozinheiras de festa recentes, Sil emergiu com protagonismo que se reforça pelos diversos rastros que ela deixou na descrição da presente rede.

Entre os actantes não humanos, a escola se mostrou importante locus alternativo para a prática das cozinheiras de festa. As ações na escola possibilitam a muitas das cozinheiras de festa a oportunidade de receberem alguma remuneração por seu trabalho. Uma modesta remuneração, que se baseia na posição hierárquica que elas ocupam dentro do sistema escolar, apesar da sua importância comunitária. Por outro lado, é no cotidiano da comunidade, nos eventos comunitários, como, por exemplo, nos casamentos, que elas têm maior protagonismo e prestígio como mestras, apesar de, frequentemente, ficarem nos bastidores. Já para o actante comidas – entre comidas de festa e de parente –, a emergência dos rastros traz à tona a relevância das alianças que estas exercem com diversos actantes importantes para a presente rede, assim como para a rede ampla. Essas comidas se associam às cozinheiras de festa, aos Xakriabá, ao milho – como actante focal –, entre outros.

No que diz respeito aos actantes centrais da rede ampla, apesar de menos rastros visíveis, eles se mantiveram em ação, mantendo seu deslocamento fluido por todos os recortes da rede. Para o *milho*, a sua performance *porco* foi a que mais vezes emergiu na descrição, seguido pela performance *milho-semente* e *galinha*. Com relação à *estiagem*, seus rastros foram mais sutis do que os da *chuva*, que emergiu quase três vezes mais. Isso pode estar relacionado com a importância que a chuva tem para a efetividade dos cultivos agrícolas. Pode estar relacionado também com a relação de oposição entre estiagem e coragem, actante este de grande relevância para essa rede, como já citado. Outro actante importante da rede ampla e que também deixou rastros nessa rede das mestras e mestres Xakriabá foi o feijão. Junto do porco e da galinha, o feijão é presença certa nas festas Xakriabá, portanto, reforça-se como importante aliado para este povo indígena.

Apesar de ter deixado poucos rastros, *Vení*, as *andorinhas*, a *lua* e *Josa* são actantes importantes entre as associações que se fazem presentes. *Vení* e *Josa* são cozinheiras de festa que compartilharam muitos conhecimentos sobre o ser cozinheira, sobre as suas ciências e as suas práticas. As *andorinhas* e a *lua* agiram em destaque nas

emergências da memória de Sr. Bioi, indicando parte dos conhecimentos que o fazem um agricultor experiente, especial, um mestre de roça.

Finalmente, o conjunto das descrições dessa rede das cozinheiras de festa e dos agricultores experientes traz à tona informações sobre o processo de educação indígena próprio dos Xakriabá, que tem na emergência da memória e da coragem, condições fundamentais para o se fazer mestre dessa tradição indígena. O desenvolvimento de qualquer uma dessas habilidades é importante ao processo de produção e de circulação de conhecimentos Xakriabá, mas, para aprender a ser um mestre da tradição, é fundamental praticar e utilizar consecutivamente ambas as capacidades. Para que o aprendizado seja possível, é necessário que o aprendiz esteja presente e participe da comunidade de prática. É nessa presença, seja ela em ação durante as práticas (nas barracas de comida das festas, por exemplo, ou nas roças), no contato com os anciãos ou em sonhos, como descreveu Deda, que a memória pode ser nutrida com os conhecimentos da tradição. A presença na comunidade de prática também influencia na emergência da coragem pelo incentivo. Contudo, a ação da coragem dependerá, posteriormente, do ímpeto individual do futuro mestre em colocar os conhecimentos de sua memória em ação.

5 MISTURAS, CULTURAS E RESISTÊNCIAS: SOBRE O HÍBRIDO MILHO-XAKRIABÁ

Perguntei desde quando se come e planta milho e dona Mera disse que “desde o início do mundo, há 200 anos. Só que de primeiro comia coisa do mato aí depois começou a ter o milho e cozinhar feijão nas panela de barro”. (Trecho do caderno de campo, 8 de novembro de 2016).



Figura 48 - Sementes de milho-alho (pipoca) nas mãos de Sr. Bioi antes de serem plantadas na roça do brejo. Aldeia Imbaúba, Terra Indígena Xakriabá, novembro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Este capítulo retoma a centralidade do *milho*, mas, dessa vez, a sua performance *semente* (Figura 48) toma o protagonismo das ações junto aos *Xakriabá*. A relevância dessa ação do milho reside nas possibilidades de observação das relações de coevolução,⁹³ coprodução,⁹⁴ entre esse não humano com os humanos *Xakriabá*. A partir de exemplos etnográficos apresentados no presente capítulo e retomados de outros, observam-se relações

⁹³ A coevolução, para efeito desta tese, é considerada um processo em que duas ou mais espécies estabelecem um forte vínculo e se afetam umas as outras de modo a evoluir, no sentido de se modificarem juntas.

⁹⁴ Coprodução é um termo utilizado por Latour (2000) para se referir ao processo em que actantes diferentes se ligam de forma intensa, associam-se e trabalham em movimentos de translação em prol de um objetivo comum.

bastante próximas entre riscos, adaptações, resistências e resiliências que se produzem desde tempos pré-colombianos. Essas relações correlacionadas trazem à tona as ações do híbrido milho-Xakriabá, que flui entre não humano e humano.

No Capítulo 1, o milho foi apresentado de forma mais genérica. Sua capacidade adaptativa, performática, foi descrita a partir da noção de planta “poliglota com poderes xamânicos”. Tal descrição se refere à capacidade dessa planta em transitar por diferentes mundos e de lidar com diferentes relações cosmopolíticas. Um exemplo disso pode ser observado na análise de Michael Pollan (2007) sobre as relações que exerce com ameríndios, mexicanos e estadunidenses, passando de alimento tradicional à *commodity* com notável desprendimento. Sua proximidade com os humanos é tamanha, desde sua origem, que sua condição de sobrevivência é conferida à associação estabelecida com esses mamíferos capazes de executar o movimento de pinça com as mãos. Essa associação nunca perdeu força, continua estreita e faz do milho a terceira espécie mais estudada no mundo, perdendo apenas para os seres humanos e os ratos (NETO et al., 2008).

Acredita-se que o milho tenha surgido entre 6 a 10 mil anos atrás em Oaxaca, México, período que remete à origem da agricultura como prática humana que os capacitou a cultivar espécies de interesse (*ibid.*, PATERNIANI, GOODMAN, 1977; PEDRI, 2006; VAN ETTEN, 2006). A prática da agricultura possibilitou aos humanos reduzir seus deslocamentos, fixar-se e produzir novas associações entre pares e com outros seres não humanos, entre eles, o milho. Diante de tal proximidade, há propósito em considerar que a relação entre milhos e humanos pode se dar em processos coevolutivos, de coprodução, trazendo à tona nas suas práticas a emergência do *híbrido milho-humano*.

O conceito de híbrido que aqui se utiliza é produzido na Teoria Ator-rede. Latour (2001) o utiliza para se referir à constituição fluida, dinâmica e múltipla das coisas, dos actantes, do mundo. Sobre isso, ele cita “sim, vivemos num mundo *híbrido* feito ao mesmo tempo de deuses, pessoas, estrelas, elétrons, usinas nucleares e mercados” (*ibid.*, p. 30). O autor descreve o híbrido como um “momento de substituição” (*ibid.*, p. 35) feito de contínuos múltiplos que se deslocam por entre si, sejam eles de ator-rede, sociedade-técnica, objeto-imagem, natureza-cultura, humano-não humano, ou, neste caso, milho-humano. Cabe elucidar que o ser híbrido não se restringe a uma relação dualística – apesar da impressão que o uso do hífen possa causar –, pois os contínuos são tão múltiplos quanto se pode considerar. Para explicar essa questão, Latour (2001, p. 233) cita:

Exemplificando: há algum tempo, no Instituto Pasteur, um cientista se apresentou assim: ‘Olá, eu sou o coordenador do cromossomo 11 do fermento’. O híbrido cuja mão apertei era, ao mesmo tempo, uma pessoa (dava a si mesmo o nome de ‘eu’), uma entidade jurídica (‘o coordenador’) e um fenômeno natural (o genoma, a seqüência do DNA do fermento). O paradigma dualista não nos permitirá compreender esse híbrido. Coloque seu aspecto social de um lado e o DNA do fermento de outro, e você deixará escapar não apenas as palavras do interlocutor como também a oportunidade de perceber como um genoma se torna conhecido para uma organização e como uma organização se naturaliza numa seqüência de DNA num disco rígido.

Assim, para se compreender um híbrido, deve-se fugir da tentativa de purificá-lo a fim de chegar aos falsos extremos. Quanto mais se tenta identificar uma essência, mais contínuos são produzidos, como no exemplo acima em que o coordenador se multiplicou em pessoa, entidade jurídica e fenômeno natural e poderia proliferar muitos outros contínuos. Desse modo, pelo híbrido milho-humano, por exemplo, a forte ligação faz com que eles possam ser considerados um ou muitos, dependendo de como se mostram na prática, mas nunca apenas dois. Qualquer um dos extremos da relação forte que produz o híbrido não faz sentido, não existe isolado do outro. Portanto, há um tanto milho e um tanto humano fluido que só se permite descrever e definir pela prática.

O híbrido que se faz ativo nesta descrição é do milho-Xakriabá. Sua emergência e seus rastros se fizeram visíveis a partir das vivências em campo. O caminho etnográfico escolhido, que tomou o milho como actante focal desde o princípio, possibilitou que ele se apresentasse, assim como se apresentaram os Xakriabá durante as convivências. A partir dessas apresentações, algumas performances semelhantes começaram a emergir, sugerindo a existência de um vínculo muito forte entre eles, produzindo o híbrido milho-Xakriabá e este recorte da rede sociotécnica ampla, a *rede da semente de milho Xakriabá*, que aqui se descreve. Nos movimentos de translação⁹⁵ entre milho e Xakriabá se mostraram importantes a mistura, a resistência e a cultura.

A *mistura* emergiu como uma prática relevante tanto para o milho – na *diversidade* dada pela variabilidade genética da espécie – quanto para os Xakriabá – no processo de etnogênese⁹⁶ como *índios misturados*. No que diz respeito ao milho, de maneira geral, na atualidade considera-se que o número de variedades⁹⁷ ou cultivares⁹⁸

⁹⁵ Como já citado no Capítulo 1, a translação implica em um movimento que influencia na organização, na mobilização, na justaposição e na união entre os elementos que constituem o actante a partir de novas performances, relações e associações.

⁹⁶ Nessa descrição, a etnogênese trata da reemergência de identidades indígenas consideradas extintas. Mais detalhes na seqüência.

⁹⁷ Variedade é a denominação que se dá a qualquer coletivo de plantas separadas por determinada característica produzida de forma espontânea, ou seja, sem ação direta ou intencional de técnica agrônômica.

podem passar de 300 (NETO et al., 2008). Paterniani e Goodman (1977) fazem referência à existência de 250 variedades de milho no Brasil, mas apontam para a possibilidade de haver outras a descrever. Esses autores consideram que a variação genética natural do milho é, provavelmente, a maior entre as espécies de plantas cultivadas (*ibid.*).

Essa façanha se dá pela elevada condição de intercruzamento, de polinização cruzada entre diferentes plantas de milho. Cada grão, *semente* de milho, é resultado do cruzamento do óvulo da planta com um grão de pólen que pode ser da própria planta, de plantas próximas ou plantas distantes, posto que o pólen é, em grande parte, dispersado pelo vento (VAN ETTEN, 2006; POLLAN, 2007; NETO et al., 2008). Assim, uma única espiga pode demonstrar diversas expressões. No caso do milho Xakriabá, a diversidade que se produz hoje é resultado da interação de múltiplos contínuos entre os antepassados do milho Xakriabá com diversos milhos introduzidos e que foram sendo “xakriabizados”.⁹⁹ Essa questão será retomada no decorrer do capítulo.

Parte da prática da mistura que produz o híbrido milho-Xakriabá está no processo de etnogênese dos índios misturados como acima apontado. Esse processo se relaciona, por exemplo, com a requisição feita por alguns coletivos humanos do reconhecimento de sua identidade indígena, discussão importante para povos ditos “misturados” ou mesmo povos emergentes (SANTOS, 2010). Como apresentado no Capítulo 2, os Xakriabá carregam, como argumenta Santos (2010), o estigma de “caboclos”, “aculturados”, “misturados”. No caso dos Xakriabá, essa concepção advém das sucessivas miscigenações que vivenciaram com negros fugidos em busca de abrigo e outros migrantes do sertão baiano (SANTOS, 1997; ALMEIDA, 2006; OLIVEIRA, 2008). Sant-Hilaire, o naturalista francês que percorreu a região do São Francisco no Norte de Minas em 1817, já se referia aos Xakriabá como índios fundidos com negros e mestiços em São João das Missões (ALMEIDA, 2006).

Além disso, as ideias de homogeneização e aculturação da sociedade brasileira, que objetivavam deslegitimar o uso e a posse das terras habitadas pelos povos originais, produziu um cenário em que várias etnias indígenas foram consideradas extintas e suas terras passaram a ser regidas por uma mesma regra comercial válida para os não-índios. Assim, os Xakriabá foram considerados extintos até meados do século XX, quando, no final da década de 1960, o reaparecimento de registros oficiais levou a Funai a

⁹⁸ O termo cultivar está associado a um tipo comercial – variedade cultivada – de determinada espécie com ação direta e intencional de técnica agrônômica.

⁹⁹ Termo em alusão à ideia de indigenização.

reconhecê-los como *povo emergente* ou *ressurgente* (SANTOS, 2012). Para além desse reconhecimento oficial, os Xakriabá têm um modo próprio de compreender historicamente como se deu a estabilidade e a continuidade do ser Xakriabá, que nunca se perdeu. Assim, eles não deveriam ter sido considerados extintos, afinal, são um *povo resistente*, e não ressurgente, como se refere Célia Xakriabá em depoimento colhido por Santa Rosa (2017, p. 49) durante seus trabalhos de campo:

Célia Xakriabá ressalta a resistência dos Xakriabá e dos povos do Nordeste como elemento comum entre estes grupos e os nomeia de *povos resistentes* que, na visão da indígena: *nossa cultura não é residual, nós não somos emergentes, ressurgidos, somos resistentes. Porque há mais de 500 anos temos resistido ao processo de colonização, ao preconceito pelas mudanças que o contato com os brancos causaram na nossa cultura. Mas nós resistimos, com nossa cultura e nossa identidade. O que alguns povos mais isolados da região norte só vieram sofrer há pouco tempo, nós sofremos há 500 anos. E estamos aqui, resistindo.* (Aldeia Barreiro Preto, fevereiro de 2016)

A resistência, para Latour (2000), como apresentado no Capítulo 2, é o que permite à realidade existir, pois a realidade é aquilo que resiste. Assim, resistir é existir. A resiliência, por seu turno, pode ser considerada a capacidade de se manter estável, resistente, após forças contrárias. Como argumenta Laura Rival (2009, p. 293, tradução livre), resiliência é aquilo que faz com que se aprenda “em ambientes vivos”.

Desse modo, a resistência-resiliência é parte importante do ser Xakriabá, conseqüentemente, do híbrido milho-Xakriabá. Resistir para existir, aprendendo com o ambiente vivo, é o que fazem os Xakriabá e também o milho. Milho que tem resistido às sucessivas quedas de produção dos últimos anos a partir de diversas estratégias que serão descritas na sequência deste capítulo. De todo modo, vê-se que resistência é um conceito local muito utilizado pelos Xakriabá nos diversos espaços de expressão da luta para garantia dos seus direitos. Espaços cotidianos ou não. Como Célia diz, Xakriabá é o “povo que não se cansa de lutar” (XAKRIABÁ, 2016, p. 9).

Para o mundo Xakriabá, a luta não para. Não há ponto de chegada. Ser Xakriabá é lutar. É resistir. É “não esmorecer”, como citado no Capítulo 2. Assim, pode-se dizer que a resistência é fundamental para a *cultura* viva Xakriabá. Cultura esta compreendida como a cosmologia e a cosmopolítica associadas ao ser Xakriabá. Essa compreensão de cultura tem como referência Roy Wagner (2010), quando este argumenta sobre a cultura como uma dimensão fluida, que se reinventa constantemente. Que vai além da pura e simples interpretação, simbolização ou representação e se cria, se reinventa

continuamente de forma fluida, não estática, como qualquer outra realidade (LATOUR, 1994, 2000; GOLDMAN, 2011).

Santos (2010), citado no Capítulo 1, ao estudar a relação dos Xakriabá com o termo cultura, percebeu diversas mobilizações deste termo dentro do território em práticas artísticas e voltadas para a busca pelo “*levantar, retomar* ou trazer de volta elementos muito específicos da *cultura dos antigos* (a cerâmica, a língua, os adornos, a pintura corporal)” (*ibid.*, p. 180). Joel, como relatado no Capítulo 3, considerou que as tradições culinárias também são parte da “cultura dos antigos”, prática em que o milho faz parte dentre as *comidas-de-primeiro*. Mas há também as estratégias do próprio milho em se fortalecer como cultura viva e fluida, em seguir resistindo. Questão que será descrita na sequência, sendo este mais um fator que fortalece a tese do híbrido milho-Xakriabá.

Sobre a relação cultura viva, que se pratica nos dias de hoje, e a resistência Xakriabá, Célia diz “pra seguir firme na missão, tem a força dos encantos, que guarda de todos males, com a força de um canto. Na pisada firme dos nossos pés e na entoada do Maracá, vai marcando a resistência do povo Xakriabá” (XAKRIABÁ, 2016, p. 8). É pelo “novo Tóre” (*ibid.*, p. 9) , por exemplo, que a autora descreve que o ser Xakriabá segue resistindo, segue lutando pelo seu território, pela sua condição de seguir se fazendo ser. É essa a força que reside no híbrido milho-Xakriabá que, a partir das mistura(s) e resistência(s), segue mantendo viva(s) sua(s) cultura(s).

5.1 Quem é o milho Xakriabá?

Seguir os rastros do milho Xakriabá foi tarefa definida desde o início da pesquisa. Afinal, como já descrito, o milho se estabeleceu como um actante focal.¹⁰⁰ Essa definição foi porta de entrada para diversos entendimentos que viriam com o desenvolver dos trabalhos de campo, mas, para conhecer o milho Xakriabá com profundidade, foi necessário o estabelecimento de vínculos mais fortes. Foi necessário mergulhar no caminho etnográfico que foi se construindo de forma fluida com o tempo.

Do território que se apresentava, algumas roças podiam ser observadas a distância. Das casas que se adentrava, o milho acenava ainda tímido nas comidas de visita até mostrar sua presença nas comidas de parente e de festa, em especial, demonstrando a habilidade de agir em outras performances [porco e galinha]. Já mais próximos, o milho se

¹⁰⁰ Como descrito na nota 34 no Capítulo 1, actante focal é aquele por onde se inicia o processo de estruturação da rede sociotécnica. Ele está relacionado com os interesses e as ações dos outros actantes da rede, assumindo, assim, papel central.

mostrava importante na vida dos mestres da tradição. Só a partir daí é que sua cultura ancestral, dos *milhos antigos*, emergiu das memórias desses mestres e mestras. E foi pela relação que se estabeleceu com mestres da tradição que o *milho Xakriabá de hoje* se mostrou em presença nas roças durante os plantios e no banco de sementes.

É sobre essa história que se descreve na presente seção. Para isso, são utilizados exemplos etnográficos vivenciados em campo, além de dados de revisão bibliográfica de autores indígenas e não indígenas. No caso dos autores indígenas, Ribeiro (2019) utiliza da sua própria história e de seus familiares para falar sobre a importância do milho para seu povo em diferentes aspectos da vida de antes e de hoje. Entre os autores não indígenas, Freitas (por exemplo, 2002; 2003; 2004) produz a teoria do milho pré-colombiano de Januária, indicando a importância do milho na localidade também para a ciência acadêmica. Traçado esse caminho de rastros mistos, a proximidade que produz o híbrido milho-Xakriabá vai se delineando.

5.1.1 *Uma parceria de longa data*

Quanto mais próximos milho e Xakriabá se mostravam em campo, mais interessante parecia compreender desde quando existia essa parceria. Ou, na linguagem latouriana, poder-se-ia dizer, desde quando essa realidade, ou essa rede sociotécnica, segue resistindo. Foi a partir de uma conversa dentro da rotina caseira que dona Mera (Figura 49) e Sr. Bioi responderam à pergunta: *desde quando se come e planta milho aqui?* A resposta de Sr. Bioi (28/10/2016) foi bastante direta: “desde que eu entendo das coisa”. Dona Mera, por sua vez, detalhou mais sua resposta, produzindo a epígrafe do presente capítulo que aqui se retoma e expande:

Aqui come e planta milho desde o início do mundo, há 200 anos, mas de primeiro comia coisa do mato. É frutinha, raiz que não é brava. Depois que o povo passou a cozinhar feijão nas panelas de barro. Mas é muito tempo mesmo. Tem muito tempo que planta e come milho. (Dona Mera, Imbaúba, 08/11/2016)



Figura 49 - Dona Mera semeando milho na roça do brejo. Território Xakriabá, aldeia Imbaúba, novembro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Como apresentado no Capítulo 1, essa fala de dona Mera traz à tona uma dimensão de tempo interessante, relativa no sentido do número 200, mas indicativa de algo muito, *muito*, antigo. Essa foi uma pista importante para que se pudesse observar que o vínculo forte entre Xakriabá e milho segue resistindo às “dificuldades do tempo” e outros entraves por longos períodos. Tal vínculo emerge também na imagem acima, em que dona Mera (Figura 49) exerce, na prática da semeadura, um contínuo entre Xakriabá-milho-terra-território que se reedita, assim como se mantém estável há tempos.

A prática da semeadura, como parte de outra ação maior de agricultura nas roças Xakriabá, é desenvolvida pelos Xakriabá desde antes do “tempo dos fazendeiros”, como contou Sr. Valdemar (Belo Horizonte, 23/09/2016), importante ancião da aldeia Prata. Como apresentado no Capítulo 1, ele disse: “desde antes dos fazendeiro já tinha as semente crioula nos Xakriabá sim. Depois chegou outras que não dão bem na terra”. Nesses relatos, a parceria milho-Xakriabá emerge dos conhecimentos dos anciãos como antiga. Uma associação que, conseqüentemente, passa pelo vínculo com a terra daquele território tradicional e com a cultura viva desse povo indígena.

Além das vivências em campo, foi interessante notar que havia, na literatura não indígena, referências que também produziam uma realidade de longa data na parceria entre milho e Xakriabá – povos habitantes do Peruaçu antes da chegada dos colonizadores. É válido reforçar que a apresentação desses dados da ciência acadêmica não tem como objetivo validar ou não o conhecimento compartilhado pelos anciãos Xakriabá. Isso porque eles tratam de mundos diferentes, que não precisam se explicar. Ambos têm igual condição de existência, como propõe Stengers (2005a, 2005b, 2018).

Fábio de Freitas é um desses referenciais que produz tal realidade de vínculo pré-colombiano. No que se refere ao deslocamento do milho para a América do Sul, Freitas et al. (2003), a partir da análise arqueológica e genética de amostras de milho encontrados nesta parte do continente, identificaram três grupos alélicos diferentes que sugerem a ocorrência de rotas distintas de dispersão do centro de origem no México até a região antes da chegada dos europeus. De acordo com os autores, os dados apontam para a possibilidade de que os sistemas agrícolas centro-americanos tenham produzido duas expansões diferentes do cultivo de milho na América do Sul. Como eles consideram:

Uma expansão, provavelmente a primeira, centrou-se na cultura das terras altas que se espalhou da América Central através dos planaltos do Panamá para as regiões andinas no lado ocidental da América do Sul. [...] A segunda expansão [...], centrou-se em uma cultura de planície que se espalhou a partir de regiões aluviais do Panamá e ao longo das terras baixas da costa nordeste da América do Sul, entrando no continente através dos sistemas fluviais que fluem para o Atlântico. (FREITAS et al., 2003, p. 904-905, tradução livre)

Esses autores, a partir das análises dos dados que avaliaram, consideraram que as barreiras de montanhas e florestas podem ter influenciado na baixa troca de variedades de milhos entre as populações estabelecidas nas terras altas e baixas da América do Sul. Nesta hipótese, as terras baixas, em especial, as regiões do Brasil Central, onde se encontra o território tradicional ocupado pelos Xakriabá, ganham protagonismo como rota de entrada do milho no país, opondo-se à onda de estudos que acreditam que o milho entrou exclusivamente pelo sul do Brasil, proveniente dos Andes, para, posteriormente, chegar à região central (FREITAS, MARTINS, 2003, FREITAS et al., 2003).

Pedri (2006) detalha um pouco mais essa história produzida no mundo da ciência acadêmica e descreve dois momentos do deslocamento do milho nas Américas. O primeiro momento vai da difusão inicial da espécie desde seu centro de origem, há, aproximadamente, 6.000 anos atrás no México, passando pelo Panamá e chegando à região Amazônica, de onde dispersou para áreas nos Andes há, aproximadamente, 4.000 anos atrás

e para áreas no Brasil Central há 3.500 anos. Sobre estas últimas, a autora indica a existência de “evidências de presença de milho há 3.500 anos em Minas Gerais, provavelmente associadas a grupos de fala Jê” (*ibid.*, p. 22). Povos que, como a autora descreveu, interessam-se pela associação culinária carne-milho, algo que se observa para os Xakriabá [povo Jê] na comum combinação culinária porco-galinha-milho.

No segundo momento, a autora discute sobre a intensificação do cultivo do milho, ou seja, quando este passou da presença simples ao protagonismo nas roças e nas práticas cosmológicas. Estes períodos de intensificação são identificados pela proliferação de rastros arqueológicos com datações semelhantes. Nesses momentos, Pedri (*ibid.*) argumenta que o milho passou a associar-se a artefatos específicos de cultivo e de preparação assim como a cerâmica, além de participar de relações humanas pelas trocas de sementes entre coletivos diferentes. Apesar de semelhante, a rota de intensificação do milho teria transitado por locais um pouco distintos da rota de difusão inicial e foi mais recente. Na região amazônica, a intensificação, de acordo com a autora, ocorreu por volta de 2.900 anos atrás. Desta região, a autora descreve que o milho seguiu para o Xingu com registros de 2.000 anos atrás e para a região norte de Minas Gerais há 900 anos.

Essa datação de 900 anos atrás é descrita em Freitas (2004), brevemente citado no Capítulo 1. Nesse estudo, o autor apresenta dados sobre amostras de milho obtidas por escavações arqueológicas na região do Vale do Peruaçu que é parte do Território tradicional Xakriabá. A amostra de milho encontrada na região do Peruaçu foi datada de “1010 ± 80 anos para a amostra mais antiga, até 570 ± 60 anos para a mais recente” (FREITAS, 2004, p. 36), sendo esta uma das datações mais antigas de milho feita no país até o momento e anterior à chegada dos navios portugueses. Como citou Freitas (*ibid.*, p. 37), “as populações desta região já plantavam milho há pelo menos 1.000 anos e continuaram este processo nos 500 anos seguintes”. Entre as amostras de milho encontradas, há tipos diferentes, que indicam “que as populações daquela época manejavam variedades distintas, ao mesmo tempo” (FREITAS, 2002, p. 7).

Freitas e Rodet (2010) consideram que os povos viventes na região da bacia do Peruaçu – entre Januária e Itacarambi – há 2.000 anos já apresentavam proximidade com a horticultura e a produção de cerâmicas. Eles citam que os primeiros vestígios de ocupação humana encontrados pela ciência acadêmica nessa região datam de 12.000 anos atrás. Os autores descrevem ainda que foram encontrados na região cestos, ou silos, como os autores chamaram, datados entre 1.500 a 570 anos atrás, que continham partes vegetais, entre elas, amostras de milho, mas também de coquinho guariroba, feijão, mandioca, algodão, tabaco,

amendoim, pimenta, entre outros. No entanto, o milho foi a “espécie domesticada [encontrada] mais abundante” (*ibid.*, p. 116). Estes cestos, feitos de madeira, folhas de palmeira ou milho e recobertos por cinza, serviam, de acordo com a análise dos autores, às práticas cerimoniais, indicando relação cosmológica importante entre o milho e os povos habitantes da região tradicionalmente ocupada pelos Xakriabá.

5.1.2 Os milhos antigos e os de hoje

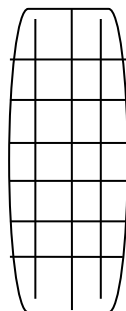
Conhecer as sementes de milho Xakriabá passou por observá-las agindo no cotidiano das roças e na alimentação animal. Contudo, com o transcorrer dos trabalhos de campo, passou também pela memória de mestres como Sr. Bioi, dona Mera, Deda e Preta de Caboclo, por exemplo. Nesses encontros entre humanos e não humanos, vários rastros do milho Xakriabá foram emergindo. Durante algumas convivências no campo, Sr. Bioi falou sobre a diversidade de *milhos de antigamente e de hoje*. Em uma dessas oportunidades de aprendizado com Sr. Bioi foi possível utilizar o caderno de campo junto dele, descrever e ilustrar as principais variedades de milho utilizadas pelos Xakriabá na sua experiência. Essa estratégia de uso do caderno junto do parceiro de pesquisa foi algo esporádico, mas necessária dada a complexidade da descrição e da importância que o rastreamento das sementes parecia ter para a rede sociotécnica que se descreveria na tese.

Para descrever a diversidade de milhos Xakriabá, Sr. Bioi escolheu começar falando sobre os tipos de milho que eram e que são plantados nos dias de hoje de forma conjunta, em forma de contínuo sobre o que existia e o que existe. Assim, milhos diferentes emergiram da memória e da prática agrícola de Sr. Bioi. As características principais utilizadas por ele para a descrição dos tipos de milho foram espessura e comprimento da espiga [sabugo] e forma da semente [caroço]. Desse modo, emergiram quatro variedades – Maroto, Cunha, Hibra e Astrec –, conforme descrito na sequência.

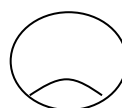
A emergência dessas quatro variedades se mistura de forma bastante fluida nos relatos de Sr. Bioi, dificultando a tentativa de separar “didaticamente” os milhos antigos, ancestrais, dos milhos de hoje, recentes. Desse modo, por vezes esses milhos deverão se misturar também no relato, assim como se misturam nas práticas. Tal dificuldade descritiva dá pistas sobre o ser milho Xakriabá que mistura antigo e novo, fazendo-se *ser* independentemente das constituições genéticas, de propriedades, de tempo, de ser de fora ou de dentro. Assim, o milho Xakriabá segue se fazendo ser aquele que se planta e que resiste nas práticas e memórias desse povo.

Milhos antigos

Milho Maroto



Sabugo grosso e comprido



Caroço redondo

De acordo com Sr. Bioi, o *milho Maroto* é considerado tradicional entre os Xakriabá, um tipo de milho crioulo. Porém, ele não existe mais no território, conforme Sr. Bioi (Imbaúba, 28/10/2016) citou: “tem mais não por aqui. É dos antigo”. As características do milho Maroto são a espiga grossa e comprida e as sementes redondas, como se observa no esquema acima. Sobre essa variedade de milho, Ribeiro (2019, p. 32) considerou:

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

De acordo com Ribeiro (*ibid.*), o milho Maroto ainda existe, apesar de estar associado apenas aos agricultores com condições de irrigar seus cultivos, situação rara dentro do território e distante, por exemplo, da realidade de Sr. Bioi. Por outro lado, a autora concorda que o milho Maroto está entre os antigos e tem características culinárias bastante apreciadas. Sr. Nicolau¹⁰¹ também fez referências ao Maroto e citou:

O Maroto é arredondado, que é parecido com o Hibra. Ele é tardão. Vai até 120 dias. Em vez de ser três meses é quatro. Maroto e amarelão é a mesma coisa. Ele perdeu muito por falta da chuva por ser tardão. Agora não tá tendo muito mais de quatro meses de chuva direto. A chuva até vem, só que descontrolado. Aí é difícil essas variedade de quatro mês dar certo. O [feijão] catador, por exemplo, dá bem porque ele é contrário desses milho. Com a terra úmida ele nasce e vai embora.

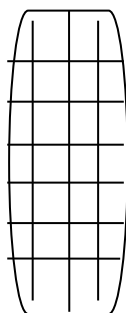
¹⁰¹ Sr. Nicolau é professor de cultura da aldeia Vargens e entusiasta que segue trabalhando no projeto do Banco de Sementes Crioulas Xakriabá mesmo após o fim dos recursos.

Essa vez que plantei, por exemplo, ficou 30 dias sem chuva e avançou. Ele gosta de água, mas resiste quando tem falta.

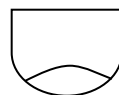
De acordo com Sr. Nicolau, o Maroto, ou amarelão, perdeu forças por ter ciclo mais longo e precisar de mais tempo de chuvas constantes. Comparado ao feijão catador, o milho Maroto se mostrou menos resistente à força da estiagem, sendo esse um dos principais fatores para a menor emergência de rastros dessa variedade nas práticas agrícolas atuais entre os Xakriabá.

De acordo com Freitas e França (Comunicação pessoal, 12/03/2019),¹⁰² há um registro no Banco Ativo de Germoplasma de Milho (BAG Milho) com o nome de Maroto. Tal registro, ou acesso, foi “coletado em Itacarambi-MG em 1978”. Um registro antigo, de uma variedade antiga e relacionada, especificamente, com a região do Peruaçu – único ponto de coleta dessa variedade armazenada no BAG –, onde os Xakriabá tradicionalmente ocupam.

Milho Cunha



Sabugo grosso e comprido



Caroço largo e chato

Pelo relato de Sr. Bioi (Imbaúba, 28/10/2016), o milho Cunha é um dos mais tradicionais, mais antigos entre os tipos de milho Xakriabá e que ainda existe no território. Como ele disse, “é o que já tinha”. Sr. Bioi reforçou a dimensão antiga do milho Cunha citando “A Funai nunca mandou, porque ele sempre foi daqui mesmo” (*ibid.*). Como demonstrado no esquema acima, sua espiga, assim como no Maroto é grossa e comprida. Por outro lado, sua semente é larga e chata e não redonda como no Maroto. De acordo com Sr. Nicolau (aldeia Vargens, por telefone, 16/03/2019), “o Cunha tem a semente comprida, parece uma cunha mesmo”.

¹⁰² Comunicação pessoal com Fábio de Oliveira Freitas da EMBRAPA Recursos Genéticos e Biotecnologia via correio eletrônico em que foram compartilhados dados sobre as variedades de milho expressas por Sr. Bioi em consulta feita por Flávia Teixeira França da Embrapa Milho e Sorgo ao banco de informações da Embrapa, disponíveis no sistema chamado ALELO: <<http://alelo.cenargen.embrapa.br/>>.

Para Sr. Bioi, o Cunha tem perdido espaço para outras variedades mais recentes. Sobre isso ele cita: “o Cunha tá meio sumido porque o povo acha que o fino [Astrec] rende mais, pra vender mais” (*ibid.*). Essa fala dá uma das dimensões do porquê Cunha podia estar agindo menos naquele momento em comparado às variedades vindas de fora, como é o caso da Astrec, apresentada a seguir.

Feitas e França (Comunicação pessoal, 12/03/2019)¹⁰³ informaram que o nome Cunha possui vários acessos no BAG Milho, pois, como considerou França (*ibid.*), esse “é o nome de uma variedade antiga que foi difundida por vários pontos”. Freitas (*ibid.*) informou que Cunha tem registros de coletas feitas, entre outros locais, na região de Januária e Montalvânia, vizinhas à Terra Indígena Xakriabá.

Milho branco e milho preto

Milho branco e preto são alguns dos tipos antigos que emergiram das memórias de mestres como Sr. Bioi, dona Mera, Preta de Caboclo e Deda. Esses milhos se diferenciam em cor, mas estão entre as quatro variedades descritas por Sr. Bioi. Assim, podem ter espigas e sementes iguais ou diferentes de acordo com a variedade à qual fazem parte. Mas são milhos “que não tem mais”, como disse dona Mera. E ela completou: “tinha vários tipos de milho. Tinha o vermelho, o branco, o cabeça chata” (Dona Mera, Imbaúba, 28/10/2016). Em outro momento, ela acrescentou:

De primeiro tinha muitas qualidade de milho que já foram acabando, que nem o milho alho [de pipoca]. Os milho alho que ainda tem não está mais estourando tanto. Tinha também o milho mangaba, que era rajado. O milho Maroto, de um amarelo bem forte, amarelo açafraão, que também acabou e tinha o caroço redondo. O milho branco, que usava pra fazer beiju e comida no resguardo das mulher parida. (Dona Mera, Imbaúba, 02/02/2017)

No que diz respeito ao milho branco, que emergiu mais vezes das memórias dos mestres, Sr. Bioi (Imbaúba, 28/10/2016) disse:

Noutro tempo tinha milho branco, que não tem mais. [...] Esse milho branco podia ser do tipo cunha ou maroto. A espiga não variava. Porque nas duas é comprida e grossa. Diferente do Hibra e Astrec que veio depois. Do cunha já tinha [o milho branco], o redondo [Hibra] veio com a Funai. O cunha e maroto amarelo já tinha também.

¹⁰³ Idem nota 102.

Neste relato de Sr. Bioi, pode-se perceber que o milho branco está entre os tipos antigos que podem estar associados às variedades Cunha ou Maroto, ou seja, espiga grossa e comprida e semente larga e chata ou redonda. O milho branco tipo Maroto pode ter voltado ao território em um segundo momento, quando Sr. Bioi relata que “o redondo [Hibra] veio com a FUNAI”, mas o Cunha branco é considerado apenas local, como ele cita que “já tinha”. Assim, o Cunha branco pode ser considerado um dos tipos mais tradicionais de milho Xakriabá. As condições crioulas do Cunha são reforçadas também para o tipo amarelo quando Sr. Bioi reforça a pré-existência dessa variedade.

Ao lembrar os milhos antigos, Sr. Bioi (Imbaúba, 28/10/2016) refletiu e considerou:

Isso começou a mudar depois que o pessoal deu para produzir mais milho pra vender, do que pra casa. De primeiro, como tinha muita fartura, ninguém interessava de comprar, depois foi ficando mais difícil, as pessoas deram de vender e investir mais no plantio.

Com essa reflexão, Sr. Bioi expressa o motivo pelo qual ele compreendia que o milho branco havia “sumido dos Xakriabá” (*ibid.*). A mudança de intenção dos agricultores em cultivar para vender mais do que para usar fez com que selecionassem e priorizassem milhos mais comerciais e produtivos. Em outros momentos, novas emergências de milhos “sumidos” foram vindo à tona das memórias dos mestres. Rastros do milho preto emergiram durante conversa com Sr. Bioi (Imbaúba, 02/02/2017) e sua família sobre os milhos de antigamente. Sr. Bioi disse que “o preto aparece no meio do Maroto e do Hibra. No Maroto gosta sempre de aparecer caroço preto”. Esse caroço preto é também chamado “mangaba”, como disse dona Mera (Imbaúba, 02/02/2017). “O maroto também vira cateto, que é manchadinho”, completou ela. Já o milho branco foi lembrado por dona Mera e Deda como um “milho muito bom, que dava um fubá muito fino e alvinho”, disse dona Mera (*ibid.*), que completou: “o beiju dele era uma delícia”. Nesse momento da descrição, Deda (Imbaúba, 02/02/2017) acrescentou:

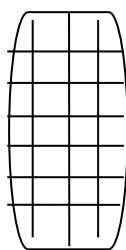
O milho branco era bom pra quem tem espinha. Porque pode misturar o fubá com amendoim ou mel e passar no rosto a noite. Aí a mistura seca e deixa a pele lisinha. E tinha também o milho preto, medicinal também, usado por quem estava com problema de urina. Ele era cozido com a palha.

Quando questionados se usam cinza no manejo do milho, como o fazem povos tradicionais da América Central, dona Mera (Imbaúba, 08/11/2016) disse que “não, a não

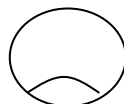
ser pra pisar o milho preto e deixar ele alvinho, que eles colocava um pouco de cinza pra roer aquela pela preta”. Na sequência, Sr. Bioi compartilhou que a cinza costumava ser usada “para controle da azia” e dona Mera completou: “É, coloca três colherzinha de cinza na boca e bebe com água” (Dona Mera e Sr. Bioi, Imbaúba, 08/11/2016). Nesse relato, percebe-se, por exemplo, o milho Xakriabá mobilizando diferentes conhecimentos, ciências da tradição Xakriabá.

Milhos de hoje

Milho Hibra



Sabugo grosso e curto



Caroço redondo

O milho Hibra, como citou Sr. Bioi (Imbaúba, 28/10/2016), “depois do Cunha foi o primeiro a aparecer. Foi mandado pela FUNAI”. Muitas vezes, Sr. Bioi fez referência ao milho Hibra como vermelho. Conforme o esquema, pode-se identificar que o milho Hibra produz espiga grossa e curta, diferindo do Maroto e Cunha por ser curta, e possui semente redonda, como no Maroto e diferente do Cunha.

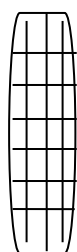
Como descrito acima, Sr. Bioi citou que grãos pretos costumam aparecer no milho Hibra também. Dessa forma, surgem pistas sobre a condição crioula dessa variedade. Apesar de não ser considerado um tipo de milho antigo no mundo Xakriabá, essa variedade mobiliza realidades crioulas, como relata o técnico Renato Lopes, do Escritório local da EMATER-MG de São João das Missões (08/03/2019):

O Hibra eu conheço. Ele é crioulo. Não é híbrido não, como pode parecer por causa da palavra. Antes quando eu não conhecia pensei que eles estavam falando híbrido, mas aí conheci e vi que é Hibra mesmo. Ele muito comum pra eles aqui, mas não sei te informar de onde essa semente vem. É pouco produtiva, pouco resistente, mas eles usam bastante e há muito tempo. Nicolau tem essas informações melhor. O Astrec não conheço.

Assim, como informado pelo técnico da EMATER-MG, o milho Hibra é crioulo, e não híbrido como o nome pode dar a entender à primeira vista. Ao questionar técnicos da Funai de Governador Valadares, envolvidos na aquisição de sementes a serem

distribuídas no período de 2015 a 2017, eles disseram desconhecer essa variedade. Freitas e França (Comunicação pessoal, 12/03/2019)¹⁰⁴ identificaram “um acesso com nome Hibra que foi coletado no Pará em 1979”. Essa informação demonstra que o Hibra é uma variedade também antiga, comparada às comerciais atuais. Por outro lado, seu local de coleta único no Pará indica, como Sr. Bioi também informou, sua relação como um milho “de fora”, de condições ambientais bastante distintas da vivenciada pelos Xakriabá no seu território semiárido.

Milho Astrec



Sabugo fino



Caroço comprido

O milho Astrec, como mostra o esquema, apresenta espiga fina e semente comprida, que difere em ambos os aspectos de todos os outros. Esse milho foi descrito por Sr. Bioi (Imbaúba, 28/10/2016) como um milho mais recente: “eu conheci esse milho lá nas Traíra.¹⁰⁵ Lá já tinha ele já há mais tempo. (...) A Funai chegou a mandar ele depois pra reserva também.” De acordo com a descrição de Sr. Bioi, esse milho veio de fora, mas seu uso na região não é tão recente. Sobre o Astrec, Sr. Bioi completou: “ele passou a ser mais usado porque pega melhor e é mais ligeiro” (*ibid.*).

Freitas e França (Comunicação pessoal 12/03/2019)¹⁰⁶ informaram que não encontraram nenhuma entrada “no BAG com esse nome. Existe Azteca que também é uma variedade antiga”. Essa informação indica uma possibilidade de outro nome para a variedade descrita por Sr. Bioi, apesar de que, como reforçou Freitas (*ibid.*), os nomes populares podem ser utilizados para plantas diferentes em realidades distintas. Outra reflexão sobre a possibilidade de se tratar da variedade Azteca é que ela também é antiga e já foi coletada na região de Januária e Montalvânia, como informou Freitas (*ibid.*). Dado que sugere sua presença há bastante tempo na região, mesmo que não dentro do território como informou Sr. Bioi (Imbaúba, 28/10/2016) ao dizer que “já tinha ele lá [nas Traíras]”.

¹⁰⁴ Idem nota 102.

¹⁰⁵ A região das Traíras é vizinha à Terra Indígena Xakriabá e considerada local onde se concentraram os “baianos”, como descrito no Capítulo 2.

¹⁰⁶ Idem nota 102.

No que diz respeito aos milhos de hoje, Hibra e Astrec, Sr. Bioi e Ribeiro (2019) estão em discordância. Para Sr. Bioi, o Hibra – que ele também chama de Vermelho em alguns momentos – tem a espiga grossa e curta e a semente é redonda. Ribeiro, que é moradora da aldeia Barreiro Preto, cita que o Hibra tem espiga fina e caroço comprido. A mesma descrição que Sr. Bioi dá ao Astrec. A outra variedade atual que Ribeiro (*ibid.*) descreve é o milho “Vermelho”, que se assemelha ao Vermelho de Sr. Bioi. O Vermelho de Ribeiro (*ibid.*) tem um ciclo mais rápido de três meses, espiga grossa e semente arredondada. Assim, o Hibra de Ribeiro é semelhante ao Astrec de Sr. Bioi e o Vermelho de Ribeiro ao Hibra [ou Vermelho] de Sr. Bioi.

Essa discordância, em partes, não aponta para a veracidade ou não de qualquer um dos conhecimentos emersos. Por outro lado, diz sobre a diferenciação de práticas, conhecimentos e ciências dentro do múltiplo mundo Xakriabá. Questão que já foi abordada no Capítulo 1 com relação à *ciência da morte*, por exemplo. Como descrito, essa ciência muda, por vezes ao oposto, de uma aldeia [realidade] para a outra. Nenhuma das diferentes ciências é considerada “mais correta” que a outra. Elas apenas são e se fazem diferentes. Tal aceitação sobre as distintas formas de conhecer, de fazer e ser ciência pode trazer, a nós actantes da rede ciência acadêmica ocidental, bons aprendizados.

No que diz respeito à cor vermelha citada tanto por Sr. Bioi como por Ribeiro (2019), houve certa dificuldade, em um primeiro momento, para compreender se o vermelho estava vinculado à cor do conteúdo amiláceo da semente amarelo-alaranjado (Figura 50) ou pelo tratamento químico – para evitar propagação de doenças e pragas – utilizado recentemente nas sementes comerciais distribuídas ou compradas (Figura 51). Durante situações diferentes da fala de Sr. Bioi, ele misturava descrições como redondo para Maroto, chato para Cunha e vice-versa, assim como Vermelho para Hibra, ou, em outros casos, Vermelho como qualquer um deles que recebesse tratamento químico. Mas, no geral, Vermelho era o Hibra. Contudo, Deda (Imbaúba, 28/10/2016) esclareceu “qualquer um deles pode ser vermelho também”. Dessa forma, indicava-se que, na maior parte das vezes, Vermelho se refere à cor do grão, e não ao tratamento químico. Além disso, é uma nomenclatura alternativa frequentemente associada ao tipo Hibra. Essa confusão me lembrou da dificuldade inicial em entender sobre qual dos filhos Sr. Bioi e dona Mera falavam quando usavam ora diferentes apelidos ou mesmo o nome de batismo para a mesma pessoa.

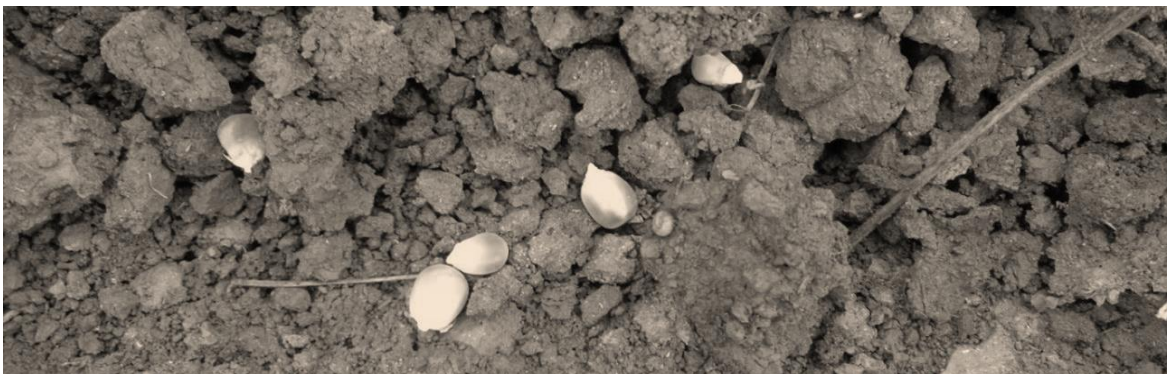


Figura 50 - Milhos semeados durante “invernada” na roça do brejo. Território Xakriabá, aldeia Imbaúba, novembro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.



Figura 51 - Milho da Associação utilizado por Sr. Bioi para plantio na roça de cima. Território Xakriabá, aldeia Imbaúba, novembro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Com relação às figuras acima, é possível observar, na Figura 50, a mistura de milhos semeada na roça do brejo. É o que Sr. Bioi chama de *milho misturado*. Este é originário de três variedades, “do Cunha com os do sabugo grosso e milho redondo [Hibra] e outro do sabugo fino e milho comprido [Astrec]. No sabugo fino [Astrec] a planta cresce mais, mas o do sabugo grosso [Hibra] rende mais”, disse Sr. Bioi (Imbaúba, 01/02/2017). “O milho cunha não tá tendo mais. Ele era mais tardão, não era como esses que produz com três meses” (*ibid.*). Esse milho é plantado, principalmente, no brejo, local especial – por questões de melhor solo e disponibilidade de água –, dedicado à propagação das sementes guardadas. As sementes distribuídas (Figura 51) são, no geral, plantadas na roça de cima, que está mais sujeita às adversidades do tempo. Essa é uma forma de conservar “o que é daqui”, com “cuidado para não perder” (Deda, Imbaúba, 19/04/2016). Questão que será retomada em outra seção deste capítulo.

Ainda assim, observa-se que, mesmo no brejo, as diferentes variedades de milho convivem lado a lado com outras sementes doadas, entre elas, de “um milho que cresce mais, mas rende menos espigas” (*ibid.*). Sr. Bioi faz a seleção entre as sementes possíveis de plantar – que conseguiram vingar e apresentam bom aspecto – e está sempre na luta para mantê-las e experimentar novas variedades. Essa é a dinâmica do milho Xakriabá que segue resistindo nos dias de hoje. O milho branco, como Sr. Bioi disse, “também foi doado junto com os do sabugo fino [Astrec] e grosso [Hibra], mas esse sumiu” (*ibid.*). Isso porque as outras variedades tiveram protagonismo na seleção de Sr. Bioi no pós-colheita.

Na roça de cima, Sr. Bioi, sempre que possível, planta o milho misturado, mas, quando falta semente, ele planta o milho que a Associação disponibiliza. Sr. Bioi (Imbaúba, 11/11/2016) não sabia ao certo de onde o milho da Associação vinha. Ele disse achar que era “de Governador Valadares, ou um lugar assim, CONAB, talvez”. Visualmente, naquele momento só era possível saber que se tratava de uma semente comercial que havia recebido tratamento químico (Figura 51). Na sua roça, Cida (Imbaúba, 30/01/2017) disse que plantava “duas qualidades de milho. O pequeno e o Hibra”. O pequeno vinha “da Funai”, de acordo com ela.

Com relação ao rendimento das diferentes variedades apresentadas, Sr. Bioi (Imbaúba, 02/02/2017) disse que “o caroço redondo [Hibra ou Maroto] rende mais, porque cabe mais semente nas espiga”. Neste caso, entende-se ser o Hibra – uma vez que o Maroto não existe mais – o de maior rendimento. Sr. Bioi completou a informação dizendo que “o Astrec e Cunha rendem quase igual” (*ibid.*). Nesse “quase igual” se infere um menor rendimento de ambas comparadas ao Hibra. Assim, o Hibra naquele momento parecia estar mais forte que as demais variedades. Por outro lado, a força da estiagem começava a modificar essa realidade, tornando o momento mais favorável à Astrec, pois esta tem ciclo de cultivo menor (três meses) e o Hibra (quatro meses). Isso porque passar menor tempo no campo significa estar menos sujeito às dificuldades do tempo/clima. Assim, nos tempos de força da estiagem, mais do que um maior rendimento, o menor tempo em campo parecia ser importante e favorável à Astrec.

Com relação à resistência das quatro diferentes variedades à falta de chuva, Sr. Bioi (Imbaúba, 28/10/2016) citou: “No tempo bom de chuva dava melhor pro Maroto e o Cunha. Eles é tardão e precisa mais chuva. Os outro [Hibra e Astrec] não. Eles são mais ligeiro”. Assim, entende-se que a resistência às condições atuais de força da estiagem, em comparado às variedades que foram aparecendo de fora, fez com que as variedades

tradicionais fossem perdendo terreno para as de fora. De todos eles, Sr. Bioi disse que “o Maroto branco é o que mais precisa de chuva” (*ibid.*). Isso explica muito por que ele foi um dos primeiros a sumir, mesmo este sendo um dos mais importantes para a dieta das mulheres paridas.

Em momento de interação cotidiana, Preta de Caboclo (Imbaúba, 03/11/2016) – a mestre cozinheira de festa e parteira, entre outros – falou que “o milho branco é tardão, de quatro mês. Já tem bem tempo que não aparece”. Sobre a produção na roça, que implica nesse “desaparecimento do milho branco”, Preta disse: “já tem uns 30 anos que não chove bem” (*ibid.*). O que ilustra a dimensão da estiagem que seguia se agravando por mais tempo que os últimos cinco anos. O quanto esse sumiço reforçava a redução das atividades das parteiras, as quebras de resguardo e o atual protagonismo do mundo hospitalar na dimensão dos nascimentos Xakriabá, por exemplo, é difícil dizer. Contudo, qualquer ligação entre esses *nós* não causaria surpresa. Ainda em relação às resistências ou às sensibilidades das variedades à chuva, Sr. Bioi citou: “o Vermelho [Hibra], mesmo com pouca chuva ainda dá carocinho” (*ibid.*). Sobre essa característica do Hibra, Deda (Imbaúba, 08/11/2016) disse: “o milho vermelho era e continua sendo usado porque é o que resiste mais na falta d’água. Aguenta mais sol.”

Sementes da Associação e da Funai

De acordo com Marcilene Mota (Belo Horizonte, 29/05/2017) – professora indígena que escreveu sobre a produção de feijões na aldeia Barra do Sumaré –, há quatro formas de acesso às sementes de milho por agricultores Xakriabá: 1) comprar sementes no mercado de São João das Missões; 2) pegar sementes provenientes da EMATER ou Funai na Associação; 3) pegar sementes no Banco de Sementes, que, de acordo com ela, “são todas sementes tradicionais crioulas” (*ibid.*) e 4) utilizar a própria semente guardada de um ano para o outro.

Sobre essas diferentes formas de aquisição de sementes, Sr. Bioi (Imbaúba, 02/02/2017) explicou que existe a *semente da Associação*, que:

Nós consegue quando pede aí eles entrega. Aí costuma vir a Hibra e a caroço comprido [ou Astrec]. Não tem muita escolha, que eles dão o que tem e se a gente tá precisando a gente pega. Lá na Associação eles dá também semente de feijão. Feijão branco, rosinha, carioca. Mas a maioria desses feijão não aguenta bem a falta d’água não. Eu planto essas semente lá na roça do alto, né? E o carioca

mesmo que eles deu lá morreu tudo com a falta d'água. O que aguenta mais mesmo é o catador, mas ele é nós mesmo que precisam guardar a semente.

Como Sr. Bioi descreveu, o acesso às sementes doadas acontece na falta das próprias sementes que são consideradas por ele mais adaptadas, assim como o são por eles conhecidas. Quando questionado se “depois de colher as sementes vindas de fora e replantá-las elas tinham o mesmo rendimento?”, Sr. Bioi respondeu que “não. As que vem de lá é mais ligeira. Acho que é porque eles trata lá. Lá é mais bem tratado e sai mais ligeiro. Aqui tarda mais porque não tem remédio e é só chuva” (*ibid.*). Com relação à *semente da Funai*, Sr. Bioi disse que “a semente da FUNAI é a semente do cacique Rodrigão que sempre mandava na época de plantar e continua. O projeto semente e cesta de Rodrigão continua até hoje” (*ibid.*). A partir desse relato, assim como em outros momentos, Sr. Bioi se referiu às “sementes da Associação” ou “sementes da Funai” para tratar daquelas distribuídas por essas instituições ou outras aos agricultores locais. Não lhe importava tanto de onde elas vinham de fato, ou mesmo seus nomes. Importava que elas servissem como forma de garantir que se pudesse seguir plantando, mesmo com a restrição de sementes guardadas.

Aprofundando no rastreamento das sementes de milho de hoje com outros parceiros de pesquisa, foi possível identificar que, a cada ano, instituições como Funai e EMATER-MG compram – em processos distintos – e disponibilizam sementes de milho para a Associação Indígena Xakriabá da aldeia Barreiro Preto, que, por sua vez, distribui aos agricultores interessados. As variedades dessas sementes compradas podem modificar de ano a ano, de acordo, com os encaminhamentos do processo de compra, como informou o técnico da Funai:

Em 2016 a FUNAI lá de Governador Valadares-MG onde eu trabalhava fez a compra da variedade de milho BR-106. A variedade BR-106 foi escolhida na época por ser uma variedade mais rústica, de espectro maior e adaptada a diferentes regiões e climas, apesar de, no geral, apresentar uma produtividade menor em relação a outras variedades, segundo informações do próprio agrônomo da FUNAI que trabalhava lá na época. Como trabalhamos com compras maiores, e devido ao próprio processo licitatório, para atender as diferentes realidades em MG e ES, e para garantir a participação de interessados na licitação, optou-se por restringir as opções de variedades para aumentar o quantitativo, pois do contrário, se fossem muitas variedades, as quantidades de cada variedade de semente seriam bem menores, e muito provavelmente não haveriam empresas interessadas, comprometendo a licitação e a aquisição dessas sementes para as comunidades. Na época (2015-2016), paralelamente, estávamos buscando via CONAB, através do PAA Sementes, um modo de atender melhor essas demandas locais, tentando ir mais pra esse lado de apoio às produções locais, dando preferência para sementes de variedades locais e crioulas, mas não foi possível efetivar a aquisição por esse programa. Em 2017, a FUNAI sofreu com o contingenciamento de

recursos, e faltou verba para se fazer a aquisição das sementes. Em 2018, tentou-se novamente a aquisição de sementes via PAA/CONAB, mas perdemos o prazo. Para os Xakriabás, a Coordenação Regional priorizou, em conjunto com a comunidade, o apoio a um projeto de irrigação, para manutenção de 2 áreas de plantio e fortalecimento do banco de sementes da comunidade indígena. Adquirimos alguns materiais, incluindo motor de irrigação. O restante dos materiais parece que foram entregues esse ano, mas não sei ao certo, pois não estou mais naquela unidade da FUNAI (Guilherme Cosenza Almeida Franco, FUNAI/Coordenação Geral de Monitoramento Territorial-CGMT, Brasília-DF, 08/03/2019).

A variedade *BR-106* citada pelo técnico foi lançada pela Embrapa Milho e Sorgo em 1985 (NOCE, 2004). Conforme documento técnico, tal variedade é rústica e possui boa rentabilidade. Além de não ser híbrida. De acordo com o documento, a BR 106 tem a característica de se adaptar às diversas realidades brasileiras e ser pouco exigente no que diz respeito aos cuidados agrônômicos, como adubação, irrigação, entre outros, assim como citaram os técnicos da FUNAI Guilherme Cosenza, citado acima, e Hécio Batista da Coordenação de Governador Valadares como se vê:

Todo ano compramos essa variedade porque ela é mais rústica e demanda menos recursos de adubação e outras práticas agrônômicas mais onerosas e que os agricultores de lá não têm como utilizar. Foi essa em 2016. Em 2017 não teve porque faltou recurso. 2018 foi essa também e agora em 2019 a mesma coisa. Mas nossa intenção é que eles não precisem dessas sementes e que as crioulas deles possam ser produzidas em maior quantidade pra ser suficiente pro uso cotidiano deles. Até porque essa variedade é pouco utilizada assim pra uso comum. A qualidade dela é muito boa e serve pra quem produz semente mesmo. Esse ano fizemos um pregão e vamos ter recurso para comprar equipamentos pra irrigação de 1 ou 2 hectares pra produção das sementes crioulas lá deles. Tem parceria da EMATER e do CAA. A ideia é depois comprar a semente crioula deles mesmos, da associação, para depois distribuir para os agricultores. (Hécio de Mattos Batista, Chefe do SEGAT – Serviço de Gestão Ambiental e Territorial FUNAI CR MG/ES, Governador Valadares, 07/03/2019)

A parceria de instituições como Funai, EMATER-MG e CAA, a partir desse rastreamento, foi se mostrando importante para a força da rede sociotécnica do milho Xakriabá. Contudo, a força entre essas associações se mostra dinâmica, ora mais forte, ora menos, como se pode analisar na citação de Sr. Nicolau:

A semente da FUNAI muitas vezes chega tarde. Igual aconteceu de chegar depois da época de plantar. Mas é bom pra gente pra gente até testar essa variedade. O CAA montou uma área aqui no Barreiro pra fazer teste de semente. Depois o pessoal da FUNAI veio aqui e eu cobrei deles porque o povo estava ficando muito dependente da semente que eles manda. Aí veio essa ideia de ajudar com os equipamento de irrigação que está chegando. A ideia é nós conseguir produzir a semente pra FUNAI comprar e distribuir. Surgiu um projeto lá no Itapicuru com irrigação também em 16 hectares. O problema é que chega uma hora que as

família não consegue pagar a energia pra manter a irrigação. Mas as parceria são muito importante. (Sr. Nicolau, da aldeia Vargens por telefone, 16/03/2019)

Conforme Sr. Nicolau apontou, observa-se que as parcerias são importantes para a resistência do contínuo milho-Xakriabá. No que se refere às sementes distribuídas pela Funai, apesar de alguns desencontros, elas contribuem para a dinâmica da prática agrícola Xakriabá. Com relação às sementes distribuídas por essa instituição no período dos trabalhos de campo, o técnico Guilherme Cosenza explicou que elas são diferentes das compradas nos comércios agropecuários das cidades vizinhas. São de ótima qualidade e possibilitam que os agricultores guardem e continuem plantando:

Uma coisa que eu acho importante destacar, nessa questão das sementes adquiridas pela FUNAI, no caso dessa época em que trabalhei lá em Valadares, é desmistificar a ideia de que as sementes compradas eram sementes híbridas. Acontecia muito do pessoal achar isso, que a semente da FUNAI era híbrida, mas ela não era. Não compramos sementes híbridas, somente de variedades. E o agrônomo que trabalhava lá antes e cuidava dessas aquisições de sementes, falou que sempre foi assim. Sempre foi variedade, e assim constava nos Termos de Referência para as compras das sementes. Inclusive, em 2016 a compra foi de uma semente certificada C1 e C2, nem era S1 e S2. Comprávamos essa C1 e C2, que dá pra você plantar um ano, e depois outro, mantendo as características da planta ao longo de alguns anos. A gente explicava que era possível plantar essa semente, colher, guardar, e plantar no outro ano, porque ela não era híbrida, apesar de nem todos saberem disso, ou não confiarem nisso. Essa dúvida acontecia algumas vezes. Infelizmente, nem sempre conseguíamos saber com as comunidades o quanto era produzido em número, por falta de recursos humanos e logística, muitas vezes, para que a gente pudesse fazer essa qualificação do trabalho. Mas com essa semente, eles pelo menos tinham essa possibilidade de continuidade do plantio. Mesmo sendo uma variedade de amplo espectro, eram variedades que dão essa possibilidade de continuidade, apesar de serem menos produtivas que as híbridas. Nunca trabalhamos com sementes transgênicas! Não podemos esquecer que atuamos em Terras indígenas, que são áreas protegidas e essenciais não só do ponto de vista ambiental, mas também para reprodução física e cultural destas comunidades. Portanto, nossa posição ali na Coordenação Regional, era essa, contra a utilização de sementes transgênicas ou híbridas. A gente não comprava semente híbrida, mesmo quando às vezes algum indígena solicitava. Pela FUNAI não ia; não sei se compravam por conta deles, mas da gente não ia. (Guilherme Cosenza Almeida Franco, FUNAI/Coordenação Geral de Monitoramento Territorial-CGMT, Brasília-DF, 08/03/2019).

Apesar de essas instituições favorecerem à entrada de um tipo de milho diferente, a sua força como semente não híbrida e não transgênica,¹⁰⁷ que “permite a continuidade do plantio”, rústica como o é o milho Xakriabá, possibilita o somatório de forças, de resistências-resiliências para a continuidade das práticas de agricultura Xakriabá.

¹⁰⁷ A Lei n. 11.460 de 27/03/2007 no seu artigo primeiro, proíbe “a pesquisa e o cultivo de organismos geneticamente modificados nas terras indígenas” (BRASIL, 2007, p. 1).

5.2 Índio e milho misturado: sobre misturas

Esta seção trata da *mistura* como fator importante para a resistência-resiliência do híbrido milho-Xakriabá. Procura-se trazer à tona os desafios e as superações vivenciadas pelo *milho Xakriabá de hoje*, assim como por esse povo considerado de *índios misturados*. Vale indicar, desde já, que a mistura que aqui se destaca é aquela que se produz no ato de *xakriabazar*, ou seja, de receber os que vêm de fora e passam a viver a cultura Xakriabá como parte daquele coletivo, fortalecendo-o. Esse é o sentido de mistura que age na produção da resistência do ser híbrido milho-Xakriabá.

Como descrito na seção anterior, Sr. Bioi (Imbaúba, 08/11/2016) utiliza, na roça do brejo, a *semente de milho misturado*, que é como diz ele a “mistura do vermelho [Hibra], do Astrec e tinha o Cunha também”. Em outro momento, Sr. Bioi (Imbaúba, 01/02/2017) considerou que “no brejo a gente planta [o milho misturado] pra tentar manter. A roça [do alto], que perdeu tudo foi só o da associação”. O milho misturado é aquele que ele guarda com esmero nas *garrafas PET* dentro de um cômodo que foi construído à parte, ao lado da cozinha externa onde dona Mera passa a maior parte do dia. Talvez não seja coincidência a vizinhança de locais tão importantes para esses dois mestres da tradição Xakriabá. Sobre a prática de selecionar as sementes que farão parte da semente misturada [crioula], Sr. Bioi disse que “a seleção do milho a gente faz depois que eles tão plantado tudo junto e depois separa as semente” (*ibid.*). A prática de plantar os milhos crioulos todos juntos é recorrente no território, como disse Sr. Nicolau (aldeia Vargens, por telefone, 16/03/2019): “A maioria das pessoa planta junto. Aí fica difícil manter uma variedade 100%.”

Plantar tudo junto é um modo de fazer agricultura Xakriabá que diz sobre o ser híbrido milho-Xakriabá. No que diz respeito ao pensamento estrito de conservação das variedades antigas, essa prática de *misturar tudo no plantio* poderia significar um risco de perda dessas variedades dada a alta taxa de fecundação cruzada do milho. Ou se poderia também dizer que tal forma de fazer agricultura poderia implicar na “perda da cultura” do milho antigo. Por outro lado, para a manutenção da prática de roça do milho Xakriabá, esse modo de fazer é o que garante que se produza a diversidade de suas sementes, para que se possa, posteriormente, selecionar as sementes fortes com melhores condições de seguirem produzindo e resistindo às condições ambientais de momento daquele ambiente tradicionalmente semiárido.

Para o Xakriabá seguir plantando e o milho seguir se reproduzindo nas roças daquele território, a *apreciação cultural*,¹⁰⁸ ou o ato de *xakriabazar* as sementes vindas de fora faz-se uma prática de resistência do híbrido milho-Xakriabá. Como Sr. Nicolau (aldeia Vargens, por telefone, 16/03/2019) citou, a entrada e o estabelecimento de relações com o *milho Maroto Paia Roxa* vindo de fora são boas oportunidades para a manutenção da semente crioula Xakriabá:

O Maroto hoje tem o é Paia Roxa. Esse outro [o antigo considera-se muito raro] estamos começando a resgatar porque conseguimos com os quilombola. O milho crioulo a vantagem dele é que coloca várias qualidade. O Hibra mesmo é assim. Esses que vem de fora não tem variedade nenhuma. De primeiro o milho era o café do povo. O milho original tem toda essa característica de fortaleza. Tem milho branco de outra qualidade que é de 90 dias. Nesses encontro a gente consegue essas semente. É interessante por isso porque as vezes esse milho que vem de fora, mas multiplicado por muitos anos vira crioulo. Adapta aqui. É o caso do Hibra. O problema é que hoje as empresas padronizou tudo. Se tem uma semente crioula, mesmo que vem de fora é crioulo porque adapta na terra. Se deu bem na região nossa já foi aprovado.

Nesse sentido, observa-se que a *troca de sementes* é uma prática importante para a resistência do milho [crioulo] Xakriabá. Isso por ser uma prática que permite o encontro entre o milho Xakriabá com outras variedades potencialmente parceiras, variedades crioulas dos quilombolas, por exemplo, que, na sua diversidade e na condição de viver [ser multiplicado] no território por muito tempo [vivendo a cultura Xakriabá], “adapta” ali, como comentou Sr. Nicolau. Como ele argumentou: “se deu bem na região nossa já foi aprovado” (*ibid.*). Ou seja, o se dar bem significa viver e resistir às condições daquele ambiente, daqueles usos e práticas, daquela cultura Xakriabá viva. Desse modo, a *semente crioula*, mesmo que *vinda de fora* como *milho parceiro*, pode se tornar um milho crioulo Xakriabá, adaptado àquele território cultural.

Dessa forma, compreende-se que não é a materialidade genética do milho crioulo antigo que importa, mas a prática de seguir em condições de ser plantado e colhido naquele território, independentemente de quais realidades ambientais (estiagem mais ou menos forte) se vive. Mais importante do que manter as características do milho antigo, é se fazer um milho forte e resistente no hoje. Assim, o milho Xakriabá é aquele que se disponibiliza às condições atuais do seu território, não é aquele que mantém a genética estática e característica de tempos atrás. Isso se relaciona com sua cultura de “índio

¹⁰⁸ Conforme nota de número 75, o termo *apreciação cultural* trata da relação entre culturas vivas, do aprendizado feito entre elas, respeitando o fluxo de mudanças e resistência das minorias, sem “normalizar” a concepção de que práticas culturais dominantes utilizadas por essas minorias indicam seu enfraquecimento.

misturado”, que, por um lado, “perdeu” características do biótipo e tradições antigas, mas, por outro, mantém-se em luta, resistente-resiliente, nas suas ressignificações, apreciações para continuar sua existência como povo indígena Xakriabá.

A terminologia “índios misturados” foi discutida de maneira ampla, por exemplo, por Oliveira (1998). O autor avalia que os povos do Nordeste, em que se encaixam os Xakriabá e o rótulo de “índios misturados”, estão, geralmente, às margens dos estudos antropológicos, apesar da multiplicação de realidades indígenas que se mostram e se reinventam nesse coletivo (*ibid.*). Oliveira (*ibid.*) aponta que os povos dessa região frequentemente são descritos com “atributos negativos que os desqualificam e os opõem aos índios ‘puros’ do passado, idealizados e apresentados como antepassados míticos” (*ibid.*, p. 52). Santos (2010) argumenta que a terminologia “índios misturados” é uma das formas utilizadas na antropologia para definir os povos ditos do Nordeste, assim como os termos “remanescentes indígenas” ou “povos emergentes”. O autor alerta que tais modos de definição, em grande parte, reforçam a ideia de “falta” que se concentra nos sentidos de “perdas” ou “ausências” culturais para tais povos indígenas.

Essas concepções se assemelham ao estereótipo de “manutenção das variedades antigas” se fizermos um paralelo com a questão do milho. Diferente da compreensão da mistura como forma de resistir e existir – que os Xakriabá nos ensinam e esta tese descreve e valoriza –, a teorização antropológica dos índios misturados, geralmente, concentra-se em outras dimensões dessa relação, a dimensão da perda, do enfraquecimento cultural. Por outro lado, como Santos (*ibid.*) também aponta, os próprios Xakriabá se veem como misturados, “sendo a razão dessa mistura o próprio pano de fundo de sua narrativa de origem” (*ibid.*, p. 16). A importância da mistura para o se fazer e tornar Xakriabá foi descrita e exemplificada de forma interessante por Santos (2010, p. 69, grifo nosso) em:

A mistura está irremediavelmente associada ao sangue, uma vez que esta se produz através do ato de misturá-lo, seja através da produção de sujeitos misturados através do casamento, seja pela convivência com o outro, que implica uma relação de cooperação e comensalidade como no caso de Pereira. A necessidade daqueles que desejam se reconhecer como Xakriabá em contar a história, implica em acionar o processo de construção do parentesco Xakriabá, orientado pela tessitura constante de relações que produz a mistura. Entendo que o evento narrado por Pereira não se trata de um caso isolado ou a má interpretação de uma expressão: ele exemplifica um traço da socialidade xakriabá, algo que aponta para sua própria origem como ‘índios misturados’. O fato de que um pesquisador possa misturar o sangue através da convivência periódica demonstra, além da tendência em pensar as relações a partir do parentesco, a disposição em acolher e incorporar o diferente. Este não é indiscriminadamente passível de ser trazido para o seio do grupo, uma vez que os fazendeiros, por exemplo, nunca foram transformados em parentes. Aqueles cujo

sangue misturou ao dos Xakriabá apresentaram disposição recíproca em estabelecer relações, compartilhar da terra e *comer da mesma panela*, em tornar *gente feito parente*.

A “disposição em acolher e incorporar o diferente” é o sentido da mistura que faz resistir o híbrido milho-Xakriabá. Ainda assim, vale refletir que a ideia de perda cultural que, muitas vezes, pode limitar as discussões sobre os “índios misturados”, acaba por mobilizar um conceito de cultura também limitado, por se fazer estático e carregado de estereótipos. Entender a mistura como fonte de resistência, invariavelmente, deverá passar por compreender a cultura como uma prática viva, dinâmica, fluida, múltipla e livre de preconceções ou essencialismos, conforme discutido em outros momentos da presente tese. Sobre a compreensão da mistura para os Xakriabá, Santos (2010, p. 65) fornece boas reflexões ao citar:

[...] a relação dos Xakriabá como aquilo que consideram como exterior ao grupo permeia toda sua história, desde a doação da terra até sua origem *misturada*. As fronteiras definidoras do que são as *coisas de fora e de dentro* estão em constante construção, e o diferente pode ser incorporado, alterado ao mesmo tempo em que transforma o grupo. A mesma lógica pode ser pensada em relação às pessoas, uma vez que a tensão constante entre a produção de identidade (*somos um povo sozinho*) e alteridade (*aquele povo de lá*) expressa uma rede complexa e ampla, onde as relações de compadrio e aquelas orientadas pelo trabalho na terra e pela a comensalidade produzem *gente feito parente*.

Nessa passagem, o autor ilustra como a mistura, como um momento fluido de contínuos, é parte importante do ser Xakriabá que constantemente incorpora, altera e transforma o que vem *de fora*, seja por relações de compadrio, pelo trabalho na terra ou pela comensalidade, como também já abordamos em momentos distintos desta tese. Reconhecer a importância da mistura para os Xakriabá em campo, como o fez Santos (2010), foi importante, mas o diferencial foi perceber que essa mesma mistura também é fundamental para o ser milho Xakriabá.

No que diz respeito às vivências em campo, a emergência da mistura como prática da realidade cosmológica Xakriabá também ocorreu em diversos momentos. Em dada ocasião de convívio com Duci, ela falou sobre a mistura Xakriabá como forma de associação das diferenças em um coletivo estável, apesar de fluido e aberto aos novos costumes. Ela disse “a gente sempre foi um povo só com vários costume diferente, tudo gente” (Duci, Imbaúba, 15/10/2016). Um povo só, de vários costumes, tudo gente. Essa é a mistura Xakriabá que mantém o coletivo resistente na sua diversidade endógena. Um exemplo que Duci deu para ilustrar essa questão foi ao falar sobre a prática religiosa das

rezas ou ladainhas, quando afirmou que “elas vieram de fora, acho que foi com os negros. Mas já virou do costume nosso. É bem tradicional” (*ibid.*). As ladainhas, como Duci aponta, foram apreciadas, assim como várias outras práticas que foram recebidas de lugares e de inspirações diferentes e se fizeram Xakriabá quando “adaptadas” (para relembrar explicação de Sr. Nicolau) à cosmologia desse povo.

Uma importante fonte de relação que se produziu entre os Xakriabá com os *de fora* ocorreu na interação com os chamados *baianos*. Santos (2010) e Santos (1997), por exemplo, trataram em seus textos sobre essa relação dos Xakriabá com os baianos. A esse respeito, Santos (2010, p. 32) avalia:

A figura do ‘índio misturado’ está presente tanto nas narrativas xakriabá quanto na documentação histórica. Os fluxos de incorporação de *gente de fora* ocorreram durante diversos momentos da história dos Xakriabá, sendo que o mais recente deles foi a chegada dos *baianos* ao terreno dos caboclos. Santos (1997) associa esse fluxo ao movimento migratório do Nordeste na segunda metade do século XIX, principalmente Bahia, relativo a tempos de escassez e seca como ‘o ano da fome na Bahia’, algo que é corroborado por inúmeros relatos xakriabá.

Em campo, tal relação também emergiu em diferentes momentos e no convívio com diferentes parceiros de pesquisa. Entre estes esteve Preta de Caboclo (Imbaúba, 20/10/2016), que falou sobre “os baiano que *misturou* com os índio”. Ela disse:

Meu avô contava que a vida estava muito difícil para eles lá na Bahia. A fome era muita. Eles ficava com sede, com fome e faltava de tudo. Até que eles estava precisando comer os próprios parente. Muitas vezes os filho jovem. Aí os filho jovem desses baiano quando conseguia fugir da morte vinha parar aqui na região. Muitos parava lá nas Traíra. Aí lá eles encontrava com os índios que ficava com pena e aceitava eles. Aí aconteceu muita mistura. Minha vó era índia apurada¹⁰⁹ e meu avô que era misturado. Mas aí foi começando a não fazer mais diferenciação. O povo aqui de primeiro era muito avexado. Num tinha esse negócio de aparecer muita gente de fora não. Eu mesma quase não falava. Depois que começou a vir gente de fora para conhecer nós. Que muitos falava muito ruim. Eu mesma falo meio ruim. Que os branco ensinou a falar a língua, porque ficava sem paciência e queria entender o que os índios falava. Aí eles começou a falar mais pra fora, mas os mais velhos falam muito ruim ainda.

¹⁰⁹ Assim como Preta, que falou sobre a avó “índia apurada”, Sr. Bioi (Imbaúba, 21/10/2016) também fez referência aos *apurados*. Ele falou: “Era um povo moreno, uns mais claros, outros mais escuros de cabelo liso, só que duro, que às vezes ficava tudo arrupiado.” Quando fez essa descrição, Sr. Bioi parecia estar mais envolvido na mobilização de rastros da memória sobre as diferenças e multiplicidades do ser Xakriabá, em especial, dos antigos (como das variedades antigas de milho) do que produzir valores sobre ser mais ou menos Xakriabá.

Sr. Bioi (Imbaúba, 17/07/2016) também falou sobre os baianos, fala que foi, parcialmente, apresentada no Capítulo 2 para tratar de outra questão, naquele caso, sobre o uso do termo reserva.

Os baianos veio pra competir com a terra. Só que eles também era aliado. Eles dava trabalho pros índio na época que os posseiro dificultava de tudo pra fazer o povo desistir das terra na reserva. Já tinha muito posseiro morando na reserva nessa época até que depois da morte de Rosalino eles foi mandado pra fora. Os baianos não era ameaça forte como os posseiros não. Só que eles acabaram ficando nas terras boas próxima do rio. Mas foi os próprio índio que deixou porque eles é que sabia plantar mais. Aí nessa coisa de aprender a trabalhar com eles os casamento foi começando a acontecer mais e teve a mistura. Mas aí que casou ficou tudo um só.

Sr. Bioi, assim como Preta, falou sobre o encontro com os baianos, como uma relação estabelecida entre os de dentro e os de fora. Ele também considerou que os casamentos foram uma forma de estabelecimento da mistura, da aliança como modo de resistir à pressão dos posseiros. Para Sr. Bioi, a relação com os baianos ofereceu trabalho e ensinou novas técnicas de agricultura, apesar de competir com as boas áreas para os cultivos. Pelo casamento e a mistura, todos se tornavam um só. Sr. Bioi não diferenciou os que se casaram como mais ou menos Xakriabá. Santos (2010, p. 65) também observou a importância que os Xakriabá dão ao processo de incorporar do outro para o se fazer Xakriabá. Sobre isso, ele cita:

A incorporação e exclusão de coisas e pessoas à vida dos Xakriabá diz muito acerca de sua relação com o diferente, da intensidade e rapidez das mudanças em terra indígena e de como o grupo se constrói. A incorporação dos *baianos* está relacionada à idéia de que o Terreno dos Caboclos era uma terra passível de ser compartilhada com um outro. Este trazia algo desejável aos *caboclos*: o domínio do *trabalho* – também citado no mito de origem – e das *coisas de fora*, sobretudo o letramento e outras técnicas, como a fabricação da cachaça e da rapadura. A tessitura de relações entre *caboclos* e *baianos* se reforça mediante a opção por uma terra comum nos tempos da *luta pela terra*, a partir da qual se dá a formação do povo Xakriabá.

A relação com os baianos – como aqueles vindos de fora que foram parceiros dando trabalho e ensinando técnicas e se tornaram Xakriabá depois de se casarem com os índios e passarem a viver na cultura –, expressa por Sr. Bioi e por Santos (2010), interage com a ideia das sementes vindas de fora – a princípio, para competir com o espaço das antigas e que, por sua adaptabilidade, indigenizaram-se, tornaram-se Xakriabá. São as relações que produzem o conceito de mistura parte do ser híbrido milho-Xakriabá.

Diante da emergência da mistura sobre as ações e repercussões para o milho e para os Xakriabá, compreende-se que as práticas culturais de outros povos indígenas ou não indígenas foram recebidas e apreciadas para permitir a manutenção não da materialidade Xakriabá, mas da prática do ser híbrido milho-Xakriabá de hoje. Sobre a fluidez da cultura pela qual a mistura age como força propulsora, Célia Xakriabá (Sumaré, 18/04/2016) propõe uma importante reflexão:

Por que temos de ser como os indígenas de 1500, de cabelos lisos, olhos puxados, todo aquele estereótipo colocado nos livros de história desatualizados, se o português de hoje não precisa mais ser como aqueles que desceram das caravelas lá na Bahia em 1500? Nenhuma cultura é estática e a nossa também não é.

Essa mesma pertinente reflexão que Célia propõe poderia repercutir para o milho Xakriabá se pensarmos: por que o milho Xakriabá de hoje precisa ser igual ao milho de antes de 1500 para continuar sendo uma semente da tradição, da cosmologia Xakriabá? Retomando Sr. Nicolau (aldeia Vargens, por telefone, 16/03/2019), poder-se-ia dizer que é importante considerar que “se deu bem na região nossa já foi aprovado”. Ser milho-Xakriabá é se adaptar às condições da cosmopolítica, da cultura e do território vivo desse povo. Para milho e para Xakriabá – para o ser híbrido –, existir é resistir, como também nos diria Latour. E a mistura é parte importante desse resistir. Mas, além da mistura, outras estratégias são adotadas pelo híbrido milho-Xakriabá para seguir lutando e resistindo, levando em conta que é importante “ter cuidado para não perder”, como se discute na seção seguinte.

5.3 “Ter cuidado pra não perder”: sobre culturas

Ter cuidado para não perder é uma expressão frequentemente utilizada pelos indígenas comprometidos com a resistência das práticas que são parte da vida e das relações produzidas pelo ser Xakriabá, como observou Santos (2010; 2014) e como também expressou Deda – que é professor de cultura e importante referência no que diz respeito às tradições de seu povo – sobre a importância de ouvir os mais velhos e seguir praticando a “cultura”. Em diferentes momentos, Deda compartilhou seu interesse em reproduzir práticas dos mais velhos para mantê-las vivas. Essas práticas são parte da cultura viva e fluida Xakriabá.

Nesse ponto, vale retomar as discussões emersas em diferentes momentos das descrições desta tese – muitas vezes recursiva como já admitido no Capítulo 1 – sobre o

conceito-entidade de cultura. Como apontado, inclusive na introdução deste capítulo e no Capítulo 1, a noção de cultura que aqui se mobiliza é uma noção inspirada, por exemplo, em Wagner (2010) e Latour (1994; 2000), de prática fluida, mutável, desempenhada por certo coletivo, que se poderia dizer misto de humanos e não humanos. Somado a isso, alguns autores como Santos (2010; 2014), Pereira (2003; 2013) e Santa Rosa (2017), por exemplo, estudaram diferentes formas de emergência desse conceito-entidade para os Xakriabá.

Santos (2014, p. 242) descreve que os projetos de cultura, importantes agentes nas ações que os indígenas chamam de “levantamento da cultura”, são elos que unem os vivos aos *antigos* e a outros povos indígenas. O autor argumenta que “lideranças Xakriabá recorriam à *cultura* para falar a respeito de *diferenças* bem como fazer demarcações políticas”. Assim, pode-se compreender que a cultura é parte da prática de encontro e de relações políticas com os diferentes. Nesse sentido, ela está relacionada com o fazer cosmológico Xakriabá. Sobre a produção local desse conceito-entidade, Santos (2014, p. 242) também considera:

Entendo que a *cultura* de que os Xakriabá falam é construída no âmbito de sua interação com diversos atores e agências. Não creio que haja um consenso entre os Xakriabá em torno do que *cultura* significa, de modo que preferi me debruçar sobre alguns elementos de seu pensamento e tentar traçar as relações destes com *cultura*.

Desse modo, Santos (2014) identificou que a cultura para os Xakriabá não é, necessariamente, algo que possa ser restringido a uma definição, mas é uma entidade que envolve a “interação entre diferentes atores e agências” (*ibid.*). Entendimento que se relaciona com a noção de práticas, de realidades múltiplas e de redes sociotécnicas mobilizadas nas descrições deste texto. Pereira (2013) é outra autora que se dedicou a seguir rastros da cultura que se produz entre os Xakriabá. Ela buscou compreender as associações dessa entidade-conceito com as práticas escolares que se davam dentro do território.

Para a autora, o termo cultura estava associado a instituições, tais como escolas, associações e projetos sociais. No cotidiano, por outro lado, tradição e costumes é que protagonizavam os discursos, em especial, dos mais velhos. A cultura era, por sua vez, a prática que permitia àqueles envolvidos com outros parceiros – outros mundos – articular relações [políticas] entre “os de fora” e “os de dentro”. Uma relação que representa riscos

em “perder a cultura” quando, como disse uma liderança para Santos (2010, p. 247), aquele que é “de dentro” passa muito tempo “fora”:

[...] o risco de ‘perder mais cultura’. Nas palavras de uma liderança, existe: ‘[...] esse problema da perda da nossa cultura, que ocorre porque nossos parentes se mudam e vão pra fora. Passam temporadas maiores fora da área e quando voltam são diferentes’.

A dimensão do *risco de não estar presente no território*, como citado acima pela liderança, por exemplo, é importante para o ser híbrido milho-Xakriabá como também se pôde observar nas vivências em campo. Estar no território, pisando no chão da aldeia, vivendo as práticas que se produzem dentro daquela comunidade, é fator essencial para o ser Xakriabá. Como sempre repetem os estudantes indígenas do curso FIEI durante o tempo que passam em Belo Horizonte, tem-se “um pé na aldeia e um pé no mundo”.¹¹⁰ Em dada oportunidade de encontro com Sr. Valdemar da Prata e após questioná-lo se “continua ser índio depois de sair do território?”, ele explicou:

Se vive a cultura é índio e tem que ser respeitado por isso. Ele até pode decidir isso, mas pro povo ele está fora não é bom. Ele vai fazer aliança com o branco que não quer o bem do povo. Isso muito pelo dinheiro. Já foi muito assim antes da morte do finado Rodrigo. Inclusive quem levou os pistoleiro lá foi um índio. Disse que tava com a polícia federal e aí os pistoleiro matou várias pessoa, inclusive ele. Tá junto de um índio que faz essas aliança é arriscado pra nós. (Sr. Valdemar, Belo Horizonte, 23/09/2016)

Assim, ir “para fora” implica em um risco de se fazer alianças ruins para seu povo. Viver a cultura, como Sr. Valdemar (Belo Horizonte, 21/10/2015) disse acima, é, em grande parte, “pisar forte no chão da aldeia”, como ele também explicou em outro momento. Questão que se fortalece, por exemplo, na pisada com força e pés descalços que se faz no Toré.¹¹¹ Dessa forma, compreende-se que estar em prática no território é importante para o ser híbrido milho-Xakriabá seguir resistindo. É importante ao humano Xakriabá e ao não humano milho que aqui se analisa. Isso porque estar no território é se adaptar, como explicou Sr. Nicolau em seção acima, e estar fora é, para o milho, também

¹¹⁰ Esta frase é de uso corrente nos espaços de discussão do curso do FIEI e não tem uma autoria definida. Tornou-se um jargão de posse do coletivo de professores em formação no espaço acadêmico da universidade quando estão fora de suas aldeias para estudar e para adquirir conhecimentos a serem aplicados nas suas realidades indígenas.

¹¹¹ Toré é uma prática importante da cosmologia Xakriabá em que estão envolvidas, entre outras ações, a dança e consumo da jurema. Para mais informações, cf. Horácio (2018).

risco de se fazer alianças ruins com outras variedades de milho não crioulas ou não adaptadas à realidade daquele território.

Estar no território, vivendo as práticas (ou a cultura viva) daquela realidade, é uma forma do híbrido milho-Xakriabá seguir com “cuidado para não perder”. Outras ações, como as práticas das noites culturais, do fortalecimento de coletivos dos “jovens guerreiros”, como discutido no Capítulo 3; os inúmeros esforços para o desenvolvimento, aprofundamento e fortalecimento de práticas de educação escolar indígena diferenciada do nível básico, magistério e superior, com diversas experiências vivenciadas pelos Xakriabá e estudadas por diferentes autores como Pereira (2003; 2013), Santos (2006), Mendonça (2007), Machado e Freitas (2013); assim como a valorização dos conhecimentos de mestres da tradição conforme discutido no *Capítulo 4*; entre outras, são formas de seguir lutando para o “levantamento da cultura” e, assim, “ter cuidado para não perder”. Mais do que isso, são formas de seguir resistindo, fortalecendo-se, reproduzindo-se como ser Xakriabá.

Quando se atenta o olhar para os rastros do milho Xakriabá, observa-se que diversas estratégias são também desenvolvidas para a manutenção dessa resistência, fortalecimento e reprodução. Nesse caso, os riscos que demandam “ter cuidado para não perder” estão associados às consecutivas quedas de produção, em grande parte incentivadas pela força da estiagem e pela redução das áreas disponíveis para o plantio dentro do território, dadas as restrições a que os Xakriabá estão sendo submetidos desde a colonização, às ações dos grileiros e dos fazendeiros e de outros agentes que continuam a pressionar para a redução de suas terras. Têm-se também as interferências do aumento populacional e a degradação ambiental motivada pelo somatório desses fatores.

Frente a essa realidade, diferentes forças de resistência foram produzindo rastros e aqui se descrevem, como o *Banco de Sementes*, as *Garrafas PET*, as áreas de *Retomada* e o *Plantio no pó*. Actantes estes que emergiram parcialmente na rede descrita no Capítulo 2 e que aqui reaparecem, mas com relevância ainda maior. Todas essas forças de resistência estão associadas a movimentos de *adaptação*, *inovação* e de *saber esperar*. A adaptação, como descreveu Sr. Nicolau, é fundamental para a variedade de milho que quer “ser aprovada” para os dias de hoje. Adaptação e inovação são consideradas por Pedri (2006) como fatores importantes para o desenvolvimento de práticas agrícolas indígenas desde que começou a ser praticada há mais de 3.500 anos e que permite aos sistemas ambientais e cosmopolíticos de cada etnia acompanhar as diversas mudanças que os acometem. O saber esperar, por seu turno, como descrito no Capítulo 2, é parte importante da força Xakriabá que não lhe permite *esmorecer*.

O Banco de Sementes, como brevemente citado, é uma das estratégias para a resistência, fortalecimento e reprodução do híbrido milho-Xakriabá. Sementes que, como reforçou Luciana (Vargens, 06/02/2016), são importantes “não apenas pros indígenas, mas também pra outros povos tradicionais”. De acordo com Mendonça (2014, p. 49), no Banco de Sementes faz-se a seleção das sementes crioulas da região e realizam-se “empréstimos dessas sementes para as pessoas fazerem novos plantios”.

Escobar (2012), que analisou práticas de associativismo e envolvimento com projetos sociais entre os Xakriabá, observou que dos 28 projetos que estavam sendo desenvolvidos na ocasião da sua pesquisa, 22 tinham como tema a segurança alimentar. Entre eles estavam as casas de farinha, as casas da medicina acompanhadas de cozinha experimental, projetos para as roças, para a criação de animais, para a aquisição de despoldadeira e trator e a captação de água (*ibid.*).

A autora cita que as casas de farinha, por exemplo, tornaram-se importantes espaços de interação comunitária e incentivaram o desenvolvimento de outras atividades. No caso da Casa de Farinha da aldeia Vargens, construída a partir de projeto apresentado pela Associação Indígena da Aldeia Barreiro Preto à Carteira Indígena,¹¹² foram desenvolvidas outras atividades que levaram, por exemplo, a um estudo sobre variedades de sementes de milho e de estratégias de plantio com o objetivo de melhorar a produção. Escobar (*ibid.*, p. 96) cita que “como desdobramento, a Casa de Farinha da aldeia Vargens abriu espaço para a criação da Casa da Semente Xakriabá”. Sendo esta considerada ação importante na “recuperação e valorização das sementes crioulas” (*ibid.*, p. 144). Atualmente, conforme explicação de Sr. Nicolau,¹¹³ há três Casas de Sementes¹¹⁴ no território, vinculadas, por sua vez, à primeira delas na aldeia onde ele mora, Vargens. São elas: Sumaré 3 e Barra do Sumaré.

A criação da primeira Casa de sementes na aldeia Vargens se deu por projeto realizado no período de 2006 a 2010 (MENDONÇA, 2014). Em 2010, foi aprovado outro projeto financiado também “pela Carteira Indígena, com recursos do Ministério do

¹¹² A Carteira Indígena – Carteira de Projetos Fome Zero e Desenvolvimento Sustentável em Comunidades Indígenas – era parte de uma ação conjunta do Ministério do Meio Ambiente e do extinto Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. A Carteira Indígena era uma ação do governo federal, cuja finalidade seria apoiar e fomentar o desenvolvimento sustentável, a gestão ambiental das terras indígenas e a segurança alimentar e nutricional dos povos indígenas, em todo o território nacional (MENDONÇA, 2014, p. 71-72).

¹¹³ Sr. Nicolau é a referência dentro do território e fora dele quando se fala das sementes crioulas de milho Xakriabá.

¹¹⁴ No linguajar local, Banco de Sementes e Casa de Sementes se referem ao mesmo projeto (MENDONÇA, 2014).

Desenvolvimento Social e Combate à Fome e do Ministério do Meio Ambiente” para construção, entre outros, do Banco de Sementes da aldeia Sumaré 3 (*ibid.*, p. 110). Esse projeto esteve vigente de 2011 a 2013, período em que a produção e as ações das sementes crioulas estiveram em alta, e “produziu bastante mesmo” como informou Sr. Nicolau (Vargens, 06/02/2016). Além da instalação do banco, ou casa de sementes, o projeto previa o plantio e o resgate de variedades de sementes crioulas de milho. Entre as finalidades e princípios do Banco de Sementes, estão:

A promoção do uso das sementes crioulas entre os agricultores familiares, combatendo o uso de híbridos e transgênicos e o fortalecimento da segurança e soberania alimentar na comunidade, possibilitando acesso a alimentos de boa qualidade. (MENDONÇA, 2014, p. 146)

O Banco de Sementes emergiu desde o princípio como aliado do milho Xakriabá e, portanto, do híbrido milho-Xakriabá. Seu funcionamento passa pela relação de entrada e de saída de sementes que os agricultores pegam quando necessitam e devolvem após a colheita,¹¹⁵ como explica Zeza em entrevista concedida à Mendonça (2014, p. 151):

Muita gente tem pegado as sementes lá no Banco de Semente das Vargens. Se você não tem a semente, você pega emprestado. Você planta e, quando colhe, você devolve. Ano passado muita gente já fez isso... Acho que têm uns dois anos que vem fazendo esse trabalho. (Zeza, em entrevista concedida em 12/10/2012)

Durante os trabalhos de campo, foram realizadas algumas visitas ao Banco de Sementes da aldeia Vargens, que está vinculado à casa de farinha da comunidade. Lá, encontravam-se armazenadas em *Garrafas PET* (Figura 52) sementes de milho de cor amarela e vermelha, em especial, da variedade Hibra, como informou Sr. Nicolau (aldeia Vargens por telefone, 16/03/2019). Vale considerar que as garrafas PET emergiram como actantes importantes na rede das sementes crioulas Xakriabá, por possibilitar sua maior resistência às adversidades impostas à sua conservação depois de colhidas. As sementes armazenadas nessas garrafas ficam conservadas pela produção de condições que são impróprias ao desenvolvimento de insetos e micro-organismos. Tais condições são, em especial, a pouca disponibilidade de ar e a baixa umidade. Esta última pode ser favorecida também pelo acréscimo de “cinza dentro da garrafa junto com as semente. Aí os caruncho não vive”, como explicou Sr. Bioi (Imbaúba, 19/04/2016). Além das condições ideais para

¹¹⁵ A devolução estipulada deve ser de, preferencialmente, a quantidade emprestada mais 50% para garantir a continuidade e o aumento da disponibilidade de oferta das sementes crioulas do Banco (MENDONÇA, 2014).

as sementes dentro das garrafas, sua alta durabilidade e baixo peso são outros fatores que impulsionam seu uso no armazenamento e na conservação das sementes. Essa parceria ocorre no Banco de Sementes, mas também nas práticas de muitos dos agricultores Xakriabá que guardam sua própria semente, como é o caso de Sr. Bioi.



Figura 52 - Sementes de milho armazenadas em garrafas PET no Banco de Sementes da aldeia Vargens. Território Xakriabá, aldeia Vargens, fevereiro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Com relação ao Banco de Sementes da aldeia Vargens, durante visita realizada em 2016 era possível observar que, além do milho, havia também diferentes tipos de feijões armazenados, como feijão catador e de arranque de diversas cores, além de sorgo e de abóboras. Diferentes agricultores, como Dé da aldeia Barreiro Preto, Claudinho da Sumaré 1, pajé Vicente da Caatinguinha e Theo da Imbaúba falaram em diferentes momentos sobre a importância do banco em disponibilizar sementes crioulas, e não transgênicas, para os agricultores Xakriabá. A respeito das sementes relacionadas com os Bancos de Sementes Xakriabá, Sr. Nicolau (aldeia Vargens, por telefone, 16/03/2019) disse:

Essas semente [Maroto e Cunha] não tem no banco. A gente identifica onde tem que o povo planta, porque não dá pra ter esse tanto de variedade no banco porque cada um usa uma. Eu passo pra uma família pra manter. Eu mesmo planto um pouco. Não dá pra manter na casa de semente por causa do custo de manter a casa. E também não dá pra plantar junto. A maioria das pessoa planta tudo junto. Então a gente deixa por família pra manter separado. A parte da irrigação a gente pensa pra isso pra manter uma qualidade só 100%. Por que se não mistura. A partir do GATI de 2011 a 2014, através da Associação Indígena do Barreiro Preto, abriu muitas portas aí conseguimos fazer muita coisa. Mas depois que acabou ficou difícil. Aí está sendo assim. Vai mantendo com as família que

planta mesmo os tipos. Aí na casa de semente fica mais é as amostra mesmo que serve também pros trabalho com as escolas. E as amostras que tem no banco hoje é mais do Hibra. Na casa de semente é muito pouco. Tem mais é plantado. A sorte é que tem a Barra do Sumaré que é um vínculo importe com a casa de semente daqui [Vargens]. Eu não estou hoje mais na associação não sei desses editais. Se a gente tivesse mais apoio das instituições conseguia fortalecer mais essa experiência do banco e da troca de sementes.

Como Sr. Nicolau explicou, o banco tem conseguido manter guardadas poucas sementes, mas algumas famílias ainda seguem plantando pelo menos um pouco para “não perder”. Além de armazenar, conservar e plantar, trocar sementes é outra ação importante incentivada pelas ações do Banco de Sementes, como Sr. Nicolau citou. Sobre essa questão, em outro momento ele considerou: “os trabalhos nas casa de semente que volta e meia dá intercâmbio com outros povos é muito importante.” (Sr. Nicolau, Vargens, 19/10/2016). Entendimento que Pedri (2006, p. 63) também observou para a realidade dos Guaranis de Santa Catarina, quando citou “os intercâmbios de sementes servem para consolidar a economia de reciprocidade destes grupos, além de fortalecer as alianças”.

A respeito da ação de trocas fortalecida pelo Banco de Sementes Xakriabá, o técnico do escritório local EMATER-MG também considerou: “o banco de sementes viaja e faz trocas. Eles têm essa cultura de troca. É importante pra própria variabilidade genética dentro da espécie” (Renato Lopes, técnico do Escritório local da EMATER-MG, São João das Missões, 08/03/2019). E Sr. Nicolau (aldeia Vargens, por telefone, 16/03/2019) complementou:

O milho maroto ainda encontra. Com muita dificuldade, mas encontra. Mas é muito também nos encontro de troca de semente. Agora eu consegui semente do *Paia Roxa* que é tipo o Maroto, mas de paia roxa. Eu consegui em Belo Horizonte dos quilombola. Comprei o pacotinho. Não foi barato não. Mas a semente crioula está distinta e vende mais caro mesmo. Lá na feira de agroecologia nós é que não sabia e vendemos bem mais barato. Porque não é pra plantar roça. O povo costuma plantar pouquinho essas crioula na cidade. Aí vende mais caro mesmo Tem também uma região de Porteirinha, do seu Geraldo que sempre compartilha semente de milho crioulo. Temo aqui um DVD do CAA sobre essas sementes crioulas dos Xakriabá e de outros povos. Aí vai fazendo entre os povos essa troca. A casa de semente é pra isso também. Pra ter pelo menos essa amostra. 2011 até 2013 tivemos mais de 2000 kg de milho, mas depois sem recurso fica muito difícil. Nessa época tinha gente pra trabalhar. Hoje não tem isso. Mesmo com o mutirão. Mesmo a irrigação por causa da falta de chuva as família depende do diesel e eu mesmo não tenho como estar lá pra ajudar.

Assim, Sr. Nicolau (Vargens, 19/10/2016) avalia a importância e a rede estabelecida nas trocas de sementes com outros povos tradicionais como os quilombolas, mas também alerta para a dificuldade vivenciada em fortalecer essas relações. Falta de

recursos para melhores condições de trabalho e força da estiagem são fatores de dificuldade, como ele apontou. Nesse sentido, ele reforça: “a dificuldade de produzir semente aqui hoje é grande. Temos que trabalhar muito e a chuva tá muito desencontrada”. Como descrito no Capítulo 2, a estiagem foi apresentando inúmeros rastros e mostrando sua relevância, por exemplo, como risco à vida das sementes crioulas Xakriabá. Preocupação esta expressa, entre outros, pelo técnico do CAA Fábio (Vargens, 20/04/2016), que trabalhou junto dos Xakriabá desde o início dos projetos para construção do Banco de Sementes:

Os Xakriabá têm um trabalho muito bom com o milho, com o resgate de sementes crioulas, com sua conservação, mas a seca está sendo um grande entrave com riscos de se agravar nos próximos anos. Tem cinco anos que o tempo tem sido rígido e com isso as variedades não conseguem desenvolver seu máximo o que pode dificultar uma boa seleção das sementes. Pode acontecer uma seleção ruim com isso. As poucas plantas que produzem são as que voltam para o Banco [de Sementes]. E as chuvas têm sido concentradas e insuficientes para boa floração e enchimento dos grãos.

Nessa luta pela resistência, em especial, no que diz respeito à força da estiagem como Fábio considerou, a aldeia *Barra do Sumaré* foi se mostrando importante. Algo que emerge também na fala anterior de Sr. Nicolau. Isso porque a Barra do Sumaré estava sendo a única área dentro do território com disponibilidade de água em maior constância, posto que o curso d’água *Itacarambizinho*, que nasce na aldeia *Barreiro Preto*, passa por lá. A água, proveniente desse único curso d’água perene dentro do território, é utilizada no sistema de irrigação por *água rolada* e irriga as áreas em que o milho Xakriabá tem-se produzido nessa aldeia. Tal disponibilidade de água incentivou a busca pela criação de um banco de sementes no local também, como Sr. Nicolau (Riacho dos Buritis, 12/09/2016) citou:

A parceria na Barra do Sumaré com o CAA que reformou uma área pra construir o Banco de Sementes de lá é importante. Eles ajudaram a construir uma parte do canal de cimento pra funcionar melhor o sistema da água rolada. Os parceiro são muito importante pra gente. O pessoal da Barra está começando a colher feijão. Eu mesmo tô com uma área lá de meeiro. A Barra hoje é muito importante na manutenção das sementes, porque é praticamente um dos únicos lugar que tá produzindo hoje. O CAA comprou algumas sementes pra manutenção do banco, mas foi bem pouco. A gente precisa de produzir na Barra para não perder o banco.

Além da expansão do banco de sementes associada à aliança com a água do rio Itacarambizinho que passa pela aldeia Barra do Sumaré, Sr. Nicolau indicou a importância

da manutenção de vínculos com parceiros externos que fornecem recursos (financeiros e humanos) para o fortalecimento da semente crioula de milho *Xakriabá*, incluindo outras culturas agrícolas. Entre os parceiros envolvidos nesses projetos, foram importantes, por exemplo, os Ministérios citados acima – MMA e MDS, além da Funai pelo GATI,¹¹⁶ “o CAA, o projeto ASA, o Banco do Nordeste e a UFMG”, como citou Sr. Nicolau (Vargens, 06/02/2016). Nas observações de Mendonça (2014), outros parceiros emergiram a partir da fala de Sandra Corrêa sobre as ações da Associação Indígena *Xakriabá* da Aldeia Barreiro Preto (AIXABp), que esteve à frente na criação dos Bancos de Sementes *Xakriabá*:

Assim pensamos, agora não pode parar daí surgiu o Carteira Indígena e outros projetos sustentáveis começaram aqui a chegar. Foi caindo e se levantando, não foi de um jeito ligeiro assim foi se aprimorando e chegando nossos parceiros como FNMA, MDA, IDENE, PPP Ecos, CODEVASF, IEF, EMATER, IBAMA, CAA, assim continua nossa fé UFMG, também CARITAS, UFSJ e ICMBIO, IFET, ASA e ainda PDA. ISCOS, CASA VERDE, Secretaria de Estado da Cultura, Permacultura e claro também a nossa Prefeitura. (MENDONÇA, 2014, p. 77)

Entre esses parceiros, o CAA foi um dos que mais emergiu durante os trabalhos de campo. Como Mendonça (2014) também observou e descreveu, o CAA esteve vinculado ao Banco de Sementes desde sua criação, oferecendo assessoria técnica para a implantação e para a execução dos projetos desenvolvidos nas aldeias Vargens e Sumaré 3. Depois dessa passagem da autora pelo território, o CAA esteve envolvido na criação do Banco de Sementes na aldeia Barra do Sumaré também. Sr. Nicolau fez referência ao CAA em diversos momentos. Em um deles, ele falou que a parceria com o CAA era muito importante e trazia repercussões nas áreas do “extrativismo, das plantas medicinais, no plantio, na seleção e na conservação das sementes crioulas de milho” (Sr. Nicolau, Vargens, 06/02/2016). Sendo essa uma das principais ações trabalhadas desde 2010 quando o primeiro banco na aldeia Vargens foi criado.¹¹⁷ Ainda assim, a parceria entre *Xakriabá-CAA-milho* “vem desde 2006”, como informou técnico da instituição naquele momento, Fábio (Barreiro Preto, 22/04/2016), que esteve em ação desde essa época.

¹¹⁶ Conforme descrição no site da Funai: “O Projeto Gestão Ambiental e Territorial Indígena - GATI, tem como objetivo principal o fortalecimento das práticas indígenas de manejo, uso sustentável e conservação dos recursos naturais e a inclusão social dos povos indígenas, consolidando a contribuição das Terras Indígenas como áreas essenciais para conservação da diversidade biológica e cultural nos biomas florestais brasileiros. O Projeto é uma realização conjunta entre o movimento indígena brasileiro, Fundação Nacional do Índio (Funai), Ministério do Meio Ambiente (MMA), The Nature Conservancy (TNC), Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD) e Fundo Mundial para o Meio Ambiente (GEF-Global Environment Facility).” Disponível em: <<http://www.funai.gov.br/index.php/projeto-gati>>. Acesso em: 28 mar. 2019.

¹¹⁷ Data do Regimento Interno da Casa de Sementes Nchatari da aldeia Vargens. Disponível em: <http://cggamgati.funai.gov.br/index.php/download_file/1367/364/>. Acesso em: 29 mar. 2019.

Diante do exposto, observa-se que o Banco de Sementes Xakriabá pode ser considerado um ponto de ligação entre o híbrido milho-Xakriabá (como o *ser* de dentro), com os parceiros externos (*seres* de fora). Ainda assim, entende-se que, como instituição, o Banco é um ser exógeno, gestado inicialmente no mundo do *branco*. Mas, assim como outros actantes já citados – a exemplos das sementes crioulas vindas de fora –, a instituição Banco de Sementes foi apreciada, foi “xakriabazada”, conforme já observava Mendonça (2014, p. 157, grifo nosso):

[...] o Banco de Sementes Crioulas vai se estabelecendo entre os Xakriabá em meio a dissensões em discursos que vão marcando o processo da *indigenização dos projetos*. Permeia esse processo a força do discurso da mídia, o poder conferido ao escrito, as práticas de cálculo, o discurso dos parceiros, as preocupações com a cultura local. Na instauração desse novo Banco de Sementes Crioulas na aldeia Sumaré 3, o povo Xakriabá assume e atende a exigências e orientações para a proposição (e o financiamento) de projetos sociais, mas vai elaborando o seu modo de engajar-se, gerir e narrar a dinâmica do Banco de Sementes Crioulas.

Como Mendonça (2014) observou, os Xakriabá “xakriabazaram” o banco de sementes. Do mesmo modo, eles “xakriabazaram” a instituição escola conforme avaliaram diferentes autores, por exemplo, Pereira (2003; 2013), Santos (2006), Mendonça (2007), Machado e Freitas (2013). É por essa mesma prática cosmológica que o híbrido milho-Xakriabá segue “xakriabazando” outras sementes vindas de fora. Dessa forma, “xakriabazar” é se fazer adaptado ao mundo Xakriabá, às suas comunidades de prática, às suas formas de ser e seguir resistindo. O Banco, a Escola, o Milho, que passaram pelo processo de “xakriabação”, são todos eles actantes que agem como aliados à resistência da cultura milho-Xakriabá. Das culturas fluidas e dinâmicas dos milhos e dos Xakriabá.

Além das Garrafas PET e dos Bancos de Sementes, as áreas de *Retomada* emergiram como importantes aliadas à resistência do híbrido milho-Xakriabá. Discussão que passou pelo recorte da rede descrita no Capítulo 2. Naquele recorte, as áreas de retomada trouxeram à tona sua importância política como uma das performances do território tradicional. E, novamente, essas áreas mostram sua força para a rede da semente crioula Xakriabá aqui descrita. Nesse sentido, Sr. Nicolau (aldeia Vargens, 16/03/2019) alerta por telefone: “as área de retomada também é importante pra manter as sementes crioulas.” Vale reforçar que a dimensão política mobilizada pelas áreas de retomada se mantém ativa, pois é parte do que a produz.

Assim, fica evidente a relação da semente de milho crioula com a luta pelo território e a busca pelos direitos firmados em papel desde tempos coloniais no documento

de doação das terras feita por Januário Cardoso no século XVIII. São importantes, em especial, as áreas a beira do rio São Francisco, dada sua maior disponibilidade de água para irrigação dos cultivos tradicionais. A esse respeito, Fábio do CAA cita:

Já existem documentos atestando que aquela área é de direito Xakriabá, mas esse processo de despejo sem pagamento pela terra é altamente conflituoso e lento. Mas seria muito bom se isso acontecesse um dia. Seria uma chance para não perder as sementes crioulas Xakriabá. (Fábio, Barreiro Preto, 22/04/2016)

Desse modo, considera-se que as áreas de retomada são aliadas importantes para o híbrido milho-Xakriabá. Além disso, observa-se que, tanto nas áreas de retomada quanto em outros espaços-terra do território Xakriabá, há uma prática agrícola específica que pode agir em aliança à resistência do híbrido milho-Xakriabá: é o *plantio no pó*. Essa estratégia emergiu brevemente nas descrições dos Capítulos 1 e 4, sempre associada à condição do milho e seu parceiro feijão (Figura 53) em ficar no campo à espera da chuva, mesmo na terra seca.



Figura 53 - Sementes de milho e feijoa semeadas juntas na terra seca, em prática denominada pelos Xakriabá como “plantio no pó”. Território Xakriabá, aldeia Imbaúba, outubro de 2016. Foto: Rebeca C. Andrade.

Quando a semente de milho, por exemplo, expõe sua capacidade de ser plantada no pó e resistir por algum tempo na terra seca, diferente da maniva da *mandioca* que precisa da umidade assim que plantada, ele apresenta maneiras diferentes de as plantas lidarem com a falta d'água. Sobre isso Olívia (Rancharia, 12/10/2016) citou:

Milho e feijão dá pra plantar no pó que eles fica lá esperando a chuva. Algumas pessoas faz isso. Mas a mandioca não dá. A semente do milho e feijão aguenta ficar no seco esperando a água. O problema é, como já vi, quando a chuva não continua. Aí quando para o desenvolvimento da planta e enchimento dos grãos fica prejudicado.

A resistência à falta d'água por algum tempo – não muito longo, certamente – difere também entre as variedades de milho, como já visto. Algumas são mais resistentes às forças da estiagem, outras menos. O milho cunha, por exemplo, resiste mais à estiagem do que o milho branco, segundo Sr. Bioi explicou e aprendeu durante suas interações com essas plantas. É uma questão de estar mais ou menos adaptado, conforme considerou Sr. Nicolau. Nesse sentido, o pequi também ensina sobre a necessidade de se adaptar à estiagem, como citou Diana (Sumaré I, 16/04/2016) no Capítulo 2, quando disse: “a mudança do tempo de florada do pequi está acontecendo. Eles estão dando flor em tempos diferentes pra acertar mais com o tempo.” Nesses exemplos, observa-se que milho e pequi ensinam e aprendem. Assim como os Xakriabá ensinam e aprendem. Nessas práticas de ensino-aprendizagem, por exemplo, podem-se produzir novas realidades ou possibilidades associadas à compreensão de conhecimento e práticas educativas em sentido amplo, e não apenas acadêmico ou urbano.

Diante do contínuo das descrições aqui expressas, produz-se e emerge uma reflexão associada à ideia de que a cultura [prática] do milho Xakriabá de hoje não é mais a cultura [prática] do milho Xakriabá de antigamente. Da mesma forma, a cultura [prática] Xakriabá de hoje também já não é a mesma de antigamente. Ser milho crioulo e ser Xakriabá não é uma questão de estabilização genética, mas é uma questão de prática dinâmica, mutável, adaptada, ou seja, resistente às condições do hoje. Nesse sentido, ambos se mostram culturas (milho e pessoas) vivas. Relação que retoma a tese sobre o híbrido milho-Xakriabá. Mais do que uma definição genética (da estabilidade de genótipos e fenótipos), seja da semente ou das pessoas, o que produz a entidade cultura e a tradição do híbrido milho-Xakriabá resistente é a prática, e não a existência de qualquer essência.

5.4 A rede da semente de milho Xakriabá

Neste capítulo, a semente de milho crioulo Xakriabá emergiu com protagonismo novamente e trouxe à tona o recorte da rede sociotécnica descrita nesta tese, denominada *rede da semente de milho Xakriabá*. A emergência da semente de milho foi produzida no caminho etnográfico vivenciado durante os trabalhos de campo. De actante focal, definido antes do início do campo, o milho foi se mostrando um actante que vivencia há muito tempo relação de coprodução com os Xakriabá. Essa relação que foi apresentando seus rastros lentamente, ao fim da experiência etnográfica, produziu na análise o que se chamou, neste capítulo, de híbrido milho-Xakriabá. Por esse agente híbrido fica evidente a intrínseca relação entre milho e Xakriabá, de modo que eles passam a não existir um sem o outro. Tal reflexão tem o suporte do referencial teórico da ANT, assim como da etnografia de multiespécies que se adota no texto desta tese. Para esse referencial, humanos e não humanos são igualmente capazes de produzir realidades. É o que fazem milho e Xakriabá de acordo com o que se avalia neste capítulo.

A partir da descrição desse recorte da rede completa, foi possível identificar que *milho e Xakriabá* foram de longe os protagonistas que produziram o maior número de rastros. Na sequência, *Sr. Bioi* foi o actante que mais vezes emergiu, demonstrando sua importância para a presente rede. Ele, assim como na rede de mestres da tradição Xakriabá – descrita no Capítulo 4 –, voltou a mostrar sua relevância no que diz respeito às práticas agrícolas e à relação com o milho Xakriabá. Em outros momentos, a relação de *Sr. Bioi* com as roças fez com que ele pudesse ser considerado um híbrido junto delas. Dessa forma, é condizente dizer que ele se faz híbrido também com o milho.

No que diz respeito a outros actantes humanos também importantes para esta rede, emergiram, após *Sr. Bioi*, *dona Mera*, *Santos*, *Freitas*, *Deda* e *Preta de Caboclo*. *Dona Mera* também produziu muitos rastros, reforçando o laço que foi estabelecido durante os trabalhos de campo. Além disso, o número de emergências de *dona Mera* indica que ela é uma importante mestra da tradição Xakriabá que detém muitos conhecimentos e ciências em sua privilegiada memória.¹¹⁸ Mestres importantes da tradição Xakriabá são também *Deda* e *Preta de Caboclo*, que também produziram vários rastros nessa descrição, apesar de menos numerosos que o casal de anciãos *Sr. Bioi* e *dona Mera*. *Santos* e *Freitas*, por sua vez, emergiram como humanos não-Xakriabá, mas importantes para a rede que se produziu neste capítulo. *Santos* contribuiu com informações, em especial, sobre as noções de mistura

¹¹⁸ Vide discussões sobre memória no Capítulo 4.

e cultura local. Freitas, por seu turno, somou com conhecimentos acadêmicos sobre os ancestrais do milho Xakriabá, unindo-se ao entendimento dos mais velhos de que essa é uma parceria de longa data.

Conforme apontado acima, *cultura* e *mistura* são entidades-conceitos importantes que trouxeram à tona a tese da relação híbrida entre milho e Xakriabá. Compreensão condizente com os vários rastros produzidos por ambos. A cultura vivenciou, nesta descrição, diferentes performances como em parte já se havia discutido no Capítulo 1. Ela foi cultura-planta, cultura-gente, cultura-fluida-múltipla-prática-realidade-cosmologia. E não há como falar nessa cultura [prática] do híbrido milho-Xakriabá sem falar de mistura. Essa é uma realidade importante para esse coletivo entre humanos e não humanos. Tal relação, imbrincada e potente, produz o que se descreve como resistência que mantém estável o híbrido milho-Xakriabá, e, portanto, mantém viva essa realidade ou cosmologia.

Na sequência dos actantes cultura e mistura, o *Banco de sementes* e o *território* foram os seguintes a produzir mais rastros. Fator condizente com a rede descrita em que ambos se fazem importantes aliados. O primeiro como instituição exógena que foi “xakriabazada”, passando, assim, a agir como alguém “de dentro”, e não “de fora”. E o segundo emerge como actante fundamental, a rede completa, e que, por isso, desloca-se entre os vários recortes, assim como o milho e os Xakriabá. A estiagem também apresentou rastros nessa rede, mas com menos intensidade, demonstrando que a força das relações de outros actantes aliados à semente de milho Xakriabá ainda favorecem sua prática e resistência. Além do banco de sementes, as *garrafas PET*, as *retomadas* e o *plantio no pó*, nesta sequência, apesar de não terem produzido tantos rastros como o primeiro, são actantes importantes para a realidade produzida neste recorte como estratégias do híbrido milho-Xakriabá seguir resistindo.

Entre as variedades de milho, o *Hibra* e *Maroto* emergiram mais vezes que o *Cunha*, e este produziu mais rastros que o *Astrec*. Essa realidade que se produziu pode indicar que o *Hibra* tem sido a variedade de milho mais importante no presente, e o *Maroto* na memória, apesar de este estar se tornando uma semente ressurgente a partir das trocas de sementes realizadas com outros povos pela parceria com o Banco de sementes. O *Cunha*, apesar de estar sendo considerado sumido, mostrou-se importante. E o *Astrec*, mesmo sendo considerado mais resistente às forças da estiagem, produziu menos rastros e relações com a realidade Xakriabá. Esse emaranhado de ligações dá alguns indicativos sobre as variedades que têm buscado fortalecer sua aliança, que, por sua vez, é baseada na adaptação às condições adversas, mas não apenas isso. É possível considerar que a aproximação do

olhar sobre essas associações produzam outras realidades que escaparam ao que esta descrição conseguiu identificar. Tal incompletude reforça uma das características de um trabalho ANT, que é a multiplicidade de relações que podem vir à tona, ou mesmo se esconder ao se tentar desenovelar o emaranhado dinâmico que forma a rede sociotécnica.

Em uma rede sociotécnica, muitas vezes instituições podem emergir como actantes. Foi o que ocorreu para este recorte, em que diversas instituições produziram rastros e firmaram alianças com o híbrido milho-Xakriabá. Entre elas, a Funai foi a que produziu mais rastros, seguida pelo CAA, a *Associação* e, com menor visibilidade, a *EMATER-MG*. A Funai esteve em grande parte associada à *semente da Funai*, que, apesar de potencialmente retirar espaço de ação das sementes crioulas, reforça o híbrido milho-Xakriabá quando permite a continuidade da intensidade dessa relação agindo em apoio à prática do cultivo. Esse incentivo é especialmente importante quando há poucas sementes crioulas disponíveis para o plantio em maior escala. É possível considerar que se a semente da Funai fizer parcerias com as sementes crioulas produzidas no território, possivelmente, pela efetivação de projetos que possibilitam a irrigação dos cultivos associados ao Banco de sementes, a sua relação com o híbrido milho-Xakriabá poderia se tornar ainda mais forte. Outra instituição que se mostrou muito importante para a estabilidade do híbrido milho-Xakriabá foi o CAA, como se descreveu em diferentes momentos desta tese.

Com relação à produção da descrição que emerge no texto deste capítulo, é interessante apontar que este recorte da rede interagiu em ordem decrescente com a rede descrita no Capítulo 2 (que descreve relações entre espaço-terra-ambiente-tempo do território), seguida pela rede descrita no Capítulo 1 (relacionado às escolhas investigativas e referenciais teóricos com deslocamento fluido entre os capítulos), Capítulo 3 (sobre as comidas de milho), e Capítulo 4 (associado a práticas de mestres da tradição Xakriabá). Esses dados indicam a permeabilidade entre os diferentes recortes que, unidos, formam a rede completa, que será analisada nas Considerações finais apresentada a seguir.

CONSIDERAÇÕES FINAIS: A REDE SOCIOTÉCNICA DO MILHO E DA ESTIAGEM JUNTOS AOS XAKRIABÁ

É importante divulgar o quanto o milho é importante pra nós Xakriabá. Pra depois a gente pensar junto no que fazer. Na escola, na comunidade... Eu achei esse tema muito importante.

(Duci, Imbaúba, 01/02/2017).



Figura 54 - A) Sr. Bioi colhendo espigas de milho na roça do brejo em fevereiro de 2016. B) Ação de plantio em que Sr. Bioi faz covas e dona Mera semeia o milho na roça do brejo em novembro de 2016. Território Xakriabá, aldeia Imbaúba. Foto: Rebeca C. Andrade.

Aqui se fazem as considerações finais desta tese. Uma das questões importantes apresentadas neste ponto é a descrição da rede completa, a *Rede sociotécnica do milho e da estiagem junto aos Xakriabá*, composta pelo conjunto das outras cinco redes apresentadas. Para tanto, será possível identificar que alguns actantes descritos nos recortes se tornarão invisíveis, pois, ao reduzir a escala, os detalhes se tornam menos perceptíveis. Desse modo, os actantes mais fortes e, assim, mais visíveis são analisados e relacionados. Por outro lado, na sequência, alguns actantes, mesmo que invisíveis, são trazidos à tona a fim de que possam produzir repercussões e indicativos de novas pesquisas, por exemplo, relacionadas à relação Xakriabá-mandioca e às contribuições para campos acadêmicos como Extensão Rural e Educação e Ciências.

É importante ressaltar, desde já, o caráter fluido das redes descritas. Essa é uma particularidade da ANT, que se baseia nas práticas. Práticas que não estão protegidas de

quaisquer mudanças, sejam elas imperceptíveis ou mesmo drásticas. Com isso, os apontamentos feitos dizem respeito às condições avaliadas durante as observações. Condições que podem ser alteradas, produzindo novas realidades a qualquer momento. Tal relatividade não diminui a validade das análises realizadas, apenas indica a possibilidade de mudanças. Ainda assim, diversas reflexões e aprendizados foram produzidos e podem repercutir em diferentes realidades – acadêmicas, indígenas, do campo, urbanas etc. – modificando-as também como se discute a seguir. Vale salientar que a força de algumas relações pode favorecer indicações de cenários futuros, mas estes não devem ser considerados certezas. Essa é uma forma de admitir que o mundo acadêmico científico – ao qual faço parte – não tem o poder de produzir certezas. Mais do que isso, seu potencial está em produzir incertezas, perguntas que podem nutrir novas e melhores realidades.

Dito isso, considera-se que a descrição dessa rede ampla – a rede sociotécnica do milho e da estiagem junto aos Xakriabá – teve como dados os rastros produzidos pelos actantes emersos nos cinco recortes da rede apresentados em cada um dos capítulos. A partir desse encontro, alguns actantes deixaram rastros mais fortes e visíveis, como apontado. Foram eles, em ordem decrescente: *Milho, Xakriabá, Estiagem, Sr. Bioi, Dona Mera, Território, Memória, Latour, Cultura, Porco, Cozinheiras de festa, Mistura, Galinha, Imbaúba e Roça*. Essa sequência de emergências é altamente compatível com os actantes que se mostraram mais ativos na rede sociotécnica descrita na presente tese.

O milho, como se poderia esperar, foi o actante que produziu mais rastros, em especial, na rede descrita no Capítulo 5. Ainda assim, ele também esteve entre os actantes mais citados nas descrições dos Capítulos 1, Capítulo 2 e Capítulo 3. Já no Capítulo 4, ele também emergiu várias vezes, apesar de ter perdido protagonismo para outros actantes, como dona Mera, por exemplo. A relevância da escolha do milho como tema de pesquisa foi explicitada por Duci na epígrafe desta seção. Ela chegou a colocar em prática esse sentimento de relevância do tema, levando o milho para suas práticas pedagógicas vivenciadas dentro e fora de sala de aula, produzindo o Anexo 1. Ainda relacionados às emergências do milho, apesar da visibilidade bem menor nessa rede ampla, estão os actantes porco e galinha, em especial, na rede descrita no Capítulo 3. É interessante identificar essa visibilidade produzida, pois esses actantes são outras formas de emergência do milho e reforçam sua importância para a rede ampla aqui descrita.

Outro actante que produziu inúmeros rastros, como já se poderia esperar, foram os Xakriabá. A sua emergência foi numerosa em todos os recortes da rede analisada, com deslocamentos fluidos que produziram mais rastros em ordem decrescente nos capítulos 5,

2, 3, 1 e 4. A estiagem também esteve entre os actantes de maior expressão e que se apresentam com força na rede ampla descrita. Contudo, o maior volume de rastros que a colocou em protagonismo ocorreu no recorte da rede do Capítulo 2, como também era de se esperar. Isso porque foi nesse capítulo que se fez a descrição sobre suas ações, suas forças e suas presenças naquele ambiente semiárido.

A emergência do milho, dos Xakriabá e da estiagem juntos e em sequência fala sobre a rede ampla ou completa que se propôs descrever nesta tese. Tal constatação, dada pelo conjunto de rastros produzidos nos recortes separados entre os capítulos, reforça o título da tese, mas não apenas, reforça também a relevância da ligação estabelecida entre esses três actantes que, com os trabalhos de campo, foram se mostrando importantes. O milho, escolhido como actante inicial – focal – a ser seguido, tomou seu lugar protagonista nas descrições e foi reforçando essa posição até o último momento do caminho etnográfico, culminando no Capítulo 5 com a produção da relação híbrida milho-Xakriabá.

Os Xakriabá, como se esperava ser de todo modo, também mostraram sua força em todos os espaços e relações descritas e associadas aos humanos ou não humanos emersos. A estiagem – inicialmente fator surpresa para a pesquisadora inexperiente – tomou a palavra e colocou a sua voz, apesar de em alguns momentos [redes] falar em tom mais suave, demonstrando que ela não é um fator por si só agressivo e temeroso, mas é parte daquele ambiente e poderá se colocar no diálogo com mais ou menos força.

Após esses três primeiros actantes, dois outros foram muito importantes e produziram diversos rastros na sequência. São eles: Sr. Bioi e Dona Mera (Figura 54). Esses dois humanos compartilharam diversos conhecimentos e ciências sobre a cosmologia Xakriabá no que diz respeito ao milho; ao território semiárido com repercussões no clima, ambiente, memórias, culturas, roças, cozinhas etc.; e também às convivências, vivências, comensalidades e entrega necessária para poder ser considerada como parente. Sr. Bioi, no auge dos seus 75 anos, é um grande mestre das roças Xakriabá, um agricultor experiente. As descrições demonstraram que ele pode ser também considerado um híbrido com o milho e as roças. Pessoa simples, observadora, ora de poucas palavras, ora expressivo e disponível em compartilhar seus conhecimentos com aqueles que parecem próximos.

Dona Mera, com os seus 66 anos, é mãe que brota continuamente. Sábia, companheira, mestra da tradição Xakriabá, cozinheira de festa, ajudante de partos, a minha “grande professora”, como uma vez disse a ela. Muitos outros humanos Xakriabá foram essenciais à produção da rede ampla, mas esses dois se apresentaram grandes em escala, pelo seu protagonismo durante os trabalhos de campo. Entre os actantes humanos, apesar

de não tão visível como os dois citados, está Latour, em oitavo lugar entre os actantes de maior destaque e visibilidade na rede ampla. Sobretudo, a rede do Capítulo 1 foi a que o fez mais visível. Certamente, esse dado se deve à importância desse autor entre os referenciais utilizados na presente tese.

Território, Imbaúba e Roça são actantes que também se destacaram no coletivo em que se reúnem as cinco redes descritas nos capítulos. No que diz respeito ao território, ele deixou mais rastros que os outros dois e emergiu com força nas descrições das redes 2, 3 e 5 em ordem decrescente. Essas emergências referentes ao território são compatíveis com as descrições. O Capítulo 2 é, junto da estiagem, dedicado a ele. Nos capítulos 3 e 5, suas emergências estão associadas ao espaço-terra, ou seja, ao lócus de desenvolvimento das relações com o híbrido milho-Xakriabá.

Parte do coletivo que forma o território é a aldeia Imbaúba, que também se tornou visível na rede ampla. A importância dessa aldeia nas descrições se deu por ser este o local de morada de Sr. Bioi e dona Mera e por ser local em que o milho protagoniza as roças, as casas e muitas das práticas. Essa aldeia produziu mais rastros que a deixaram em destaque nas redes dos capítulos 2 e 4 em sequência. Na rede do Capítulo 2, essa aldeia veio à tona como espaço-terra que produziu cores, cheiros e diversos conhecimentos sobre o ambiente semiárido habitado pelos Xakriabá. No Capítulo 4, ela se fez ambiente de vida e prática da maior parte dos mestres da tradição emersos.

A roça também produziu um conjunto de rastros que lhe possibilitou estar visível na rede ampla, em especial, no que diz respeito aos capítulos 3 e 4. Provavelmente, esse destaque se deve à forte relação roça-milho-comida descrita no Capítulo 3 e aos mestres de agricultura da tradição Xakriabá que emergiram no Capítulo 4. Apesar das diferentes visibilidades, a aldeia Imbaúba e as roças são actantes que se deslocam entre todos os recortes descritos, o que lhes confere a visibilidade considerada na rede ampla.

Fizeram-se visíveis também na rede ampla a memória e as cozinheiras de festa. Em especial, na rede descrita no Capítulo 4, em que estas agem com grande protagonismo. No que diz respeito à produção e à circulação de conhecimentos Xakriabá, estes dois actantes se mostraram muito importantes, como se pode analisar pelas descrições produzidas naquele capítulo. Estes são actantes que falam sobre o se fazer ser Xakriabá e ser mestre dessa tradição. Somam-se a eles os actantes cultura e mistura, que também produziram rastros suficientes para fazerem-se visíveis na rede ampla. Actantes que, no mundo Xakriabá, agem como entidades-conceitos que produzem realidades particulares assim como múltiplas. A cultura produziu mais rastros nas redes descritas nos capítulos 1 e

5 em ordem decrescente. No Capítulo 1, a cultura esteve mais associada ao mundo acadêmico, parte da trajetória da pesquisadora que iniciou o caminho etnográfico que produziu este texto. No Capítulo 5, a cultura emergiu como entidade vinculada às práticas do híbrido milho-Xakriabá. Já a mistura se fez visível no Capítulo 5, agindo na produção desse mesmo híbrido.

Além dos actantes que deixaram rastros fortes, considera-se importante discutir sobre alguns actantes que deixaram de aparecer nessa escala da rede ampla – a rede sociotécnica do milho, da estiagem junto aos Xakriabá –, mas que, dada sua importância para novas pesquisas, serão retomados. Entre eles está a *Mandioca*, que acabou ficando de fora da rede, apesar de ter emergido pela memória de muitos parceiros em campo. É inegável a importância que essa cultura agrícola tem para os Xakriabá, em especial, para as aldeias de “terra arenosa”, como informaram em diferentes momentos Sr. Valdemar da Prata, Isaura do Barreiro Preto e Olívia da Rancharia, por exemplo.

De todo modo, seus rastros estiveram enfraquecidos por, entre outros fatores, sua maior sensibilidade à estiagem, posto que a maniva não pode ser armazenada em um *Banco de Sementes*, nem resiste à prática do *plantio no pó*, pois a parte reprodutiva da planta, utilizada como semente, não consegue se manter viva na terra seca à espera da chuva. Apesar disso, em vários momentos, essa cultura agrícola emergiu como importante à prática das roças, da comensalidade e dos conhecimentos e ciências Xakriabá. Em algumas aldeias, como referido pelos parceiros citados acima, essa cultura pode agir com maior protagonismo que o milho, diferente do que ocorre na aldeia Imbaúba, onde passei a maior parte do tempo de campo. Esses são fatores que justificam a relevância de novas pesquisas que se dediquem às ações e às parcerias entre os Xakriabá e a cultura da mandioca, de modo semelhante ao que aqui se fez com o milho. Nesse momento, o que se pode indicar é a possível existência de associação forte entre Xakriabá-mandioca.

Além da forte relação dos Xakriabá com o milho e a mandioca, outros alimentos deixaram rastros. Entre eles destacam-se os diferentes tipos de feijões, conforme discutido no capítulo 3. Também emergiram durante os trabalhos de campo as abóboras, o maxixe, o pequi, o imbu, o coquinho do cerrado, assim como cebola, cebolinha, coentro, banana, manga e acerola. Essa diversidade de alimentos, para além das carnes de frango, porco, boi e caças, faz parte de uma rede mais ampla, a *rede de alimentação tradicional Xakriabá*, que conforme textos como de Oliveira; Oliveira (2015) é ainda maior e complexa. Desse modo, observa-se que ações como: as noites culturais com práticas de alimentação tradicional desenvolvidas por professores de cultura como Deda; o incentivo à

programas como o PAA e o PNAE que favorecem a compra de alimentos locais para os cardápios das escolas; o cultivo em locais com maior disponibilidade de água e terra agricultável, como em algumas áreas de retomada; e o fortalecimento do turismo de base comunitária com valorização da culinária tradicional são algumas das iniciativas que já vêm se desenhando em apoio à resistência da segurança alimentar Xakriabá.

O fortalecimento destas ações, ligadas às práticas culinárias tradicionais Xakriabá, favorece a produção da resistência desse povo, da sua resiliência frente às adversidades ambientais, pois mobiliza conhecimentos e relações com o semiárido coproduzidas há muito tempo. Tratam-se de associações antigas e fortes produzidas entre os Xakriabá e os alimentos que seguiram resistindo junto deles. Por outro lado, alimentos como hortaliças, em especial, as folhosas muito dependentes de água ou os frutos de inverno, muito comuns nas cidades, parecem pouco importantes para a estabilidade do mundo Xakriabá. Ainda assim, a presença destes últimos emerge nos mercados espalhados pelo território e nas despensas escolares devido às compras padronizadas. Mas a sua qualidade é frequentemente inferior ao que se encontram nas cidades e aos alimentos tradicionais produzidos localmente. Desse modo, considera-se importante ressaltar o potencial e a relevância política do fortalecimento da produção e consumo dos alimentos tradicionais para a resistência da cultura-mundo-cosmologia viva Xakriabá.

Além destes outros alimentos, a *Extensão Rural* foi um actante que emergiu na rede descrita no Capítulo 1 e que, apesar de não estar visível na rede ampla, faz-se importante às discussões finais desta tese. A Extensão Rural, mesmo se ter sido foco das observações – apesar de emergir, por exemplo, em práticas acompanhadas com o agrônomo do CAA –, ou das minhas ações em campo pode ser considerada importante prática de Educação. Isso porque se relaciona com processos de produção e de circulação de conhecimentos a partir de interações entre humanos e não humanos, considerando as associações entre extensionistas, agricultores, seres diversos, meio ambiente e etc. No que diz respeito aos conhecimentos descritos nesta tese, considera-se que a interação humano-não humano tem potencial de produzir diversos conhecimentos e ciências.

Esse entendimento emerge, por exemplo, nos vários conhecimentos compartilhados por Sr. Bioi e apreendidos durante suas interações com as roças, com o milho, com os pássaros, com o tempo, com as árvores etc. Dona Mera também trouxe à tona vários aprendizados produzidos nas relações com não humanos, como na relação com a comida, com as plantas medicinais, com o milho, com as roças. O que se explicita, não é, contudo, a irrelevância das relações humanas na produção e na circulação de

conhecimentos, mas a importância também das relações entre humanos e não humanos. Dessa forma, considera-se relevante o aprofundamento em novos estudos que se dediquem a compreender a Extensão Rural como prática de educação produzida nas interações entre humanos e não humanos. Acredita-se que, assim como nas práticas de Educação Indígena aqui descritas, essas interações podem produzir diversos conhecimentos, ciências e realidades interessantes ao campo da Educação.

É válido reforçar que a produção e a circulação de conhecimentos e de ciências descritas a partir das relações entre humanos e não humanos – que chegam a propor, por exemplo, a existência do híbrido milho-Xakriabá e demonstram, ainda, que roças, comidas e cozinhas podem, junto dos indígenas Xakriabá, produzir mestres da tradição de memória e coragem – é elemento importante para o campo da Educação compreendido de forma ampla, que permeia realidades diversas, entre elas indígenas, em destaque nesta tese, mas também do campo, ambiental e urbanas. Por todas essas realidades, é possível relacionar também ações de Educação em ciências presentes e ativas, com repercussões interessantes na área de Ensino de ciências.

Nesse sentido, as redes descritas nesta tese apontam que as relações entre Xakriabá-estiagem-milho produzem e circulam diversos conhecimentos sobre tempos, espaços, presenças e diversas dimensões sensíveis do semiárido norte mineiro. Questões importantes e que podem ser trabalhadas no campo da Educação e Ciências nas suas múltiplas realidades. São produzidos, por exemplo, conhecimentos sobre: o clima, o solo e a vegetação de um ambiente onde se encontram cerrado e caatinga (Capítulo 2); a participação do milho nas tradições-culturas-rituais-vida de povos indígenas brasileiros, em especial, daqueles habitantes do Brasil Central como os Xakriabá (Capítulos 3 e 5); e a importância da cozinha e da roça como espaços de ensino-aprendizagem de conhecimentos, saberes ou ciências tradicionais (Capítulo 4), entre outros.

Destaca-se, desse modo, a relevância que o encontro de saberes, conhecimentos, ciências – ou outra forma de denominação como se queira dar – trazem para a área de Educação e Educação em ciências. É sabido que os conhecimentos tradicionais associados à biodiversidade são parte das maiores riquezas de um povo. Nesta tese, são acessados e compartilhados conhecimentos tradicionais associados ao milho pré-colombiano que esteve e se mantém vivo junto aos indígenas Xakriabá do norte de Minas Gerais. Na prática das descrições das redes que compõem este texto, tais conhecimentos se encontram com outros conhecimentos acadêmicos, produzindo nova realidade que coloca em igual condição de expressão e de existência, por exemplo, as relações ancestrais entre

milho-Xakriabá para os mestres da tradição desse povo e para pesquisadores de destaque nos estudos sobre o milho no Brasil. A simetria em que esses conhecimentos, ou ciências, colocam-se na descrição é discussão cara e fundamental para a área da Filosofia da Ciência, para os estudos de Ciência, Tecnologia, Sociedade e Ambiente e, assim, conseqüentemente, para a Educação e Educação em ciências.

Assim, reforça-se a importância de se compreender, por esse caminho, a Educação como uma realidade ampla, de fronteiras fluidas e dinâmicas que extrapolam os limites do mundo urbano, acadêmico ou ocidental. As discussões e descrições que aqui se apresentam sobre a rede sociotécnica do milho-estiagem-Xakriabá trazem à tona a relevância – ou mesmo urgência – de que outras realidades e agências sejam ouvidas e respeitadas nas suas capacidades de produzir conhecimentos e ciências. Pelo caminho etnográfico percorrido – mergulho teórico nas áreas da educação e antropologia (Capítulo 1); entrada e reconhecimento do território indígena Xakriabá (Capítulo 2); acesso às cozinhas e comidas (Capítulo 3); aproximação das práticas dos mestres da tradição (Capítulo 4); aprofundamento nos conhecimentos sobre o híbrido milho-Xakriabá (Capítulo 5) – a realidade indígena Xakriabá, como um fluxo lento e contínuo, apresentou diversas capacidades de produção e circulação de conhecimentos-ciências.

Foram compartilhados conhecimentos-ciências sobre a realidade semiárida e sobre as práticas de cultivo, uso, performances e resistências do híbrido milho-Xakriabá. Entre as agências emersas, além do protagonismo humano Xakriabá, o milho e a estiagem, em especial, demonstraram suas capacidades de agir, produzir e modificar as realidades espaço-temporal-histórica desse povo indígena e do seu território tradicional. Tais realidades e agências, que deram o tom das descrições da rede sociotécnica do milho-estiagem-Xakriabá, são as entidades executoras das relações de produção e circulação de conhecimentos em que processos de Educação-ampla fazem parte, assim como de *Múltiplas ciências*, múltiplas cosmologias, em um processo que já descrevemos como *Educação Multicosmológica*.¹¹⁹

Para tais múltiplas ciências, assim como para a Educação-ampla, é importante que seu entendimento seja expandido. Desse modo, é necessário se abster de fronteiras rígidas e apegadas ao mundo acadêmico, compreendendo que a produção de ciências são diversas assim como são os mundos que as produzem. Toda essa diversidade não vive apenas dentro das práticas de educação diferenciada (indígenas, do campo, ambiental ou

¹¹⁹ Vide Andrade, Coutinho (2018).

mesmo na Extensão Rural). Essa diversidade de mundos e de realidades também pode ser produzida dentro dos espaços formais de educação em ambientes urbanos.

O que se pretende destacar ao fazer essa afirmação é que não se deve considerar a existência de essências que determinem qualquer realidade. Cada experiência é o que se faz ser na sua prática. Ou seja, uma experiência, ou um ente, é aquilo que ele faz, não o que se pré-define que ele seja. Dessa forma, é fundamental estar aberto para as emergências das múltiplas realidades e agências também nos espaços formais de ensino. Questão importante, em especial, para práticas de ensino de ciências que lidam com o constante encontro entre ciências, saberes, conhecimentos, e assim, realidades múltiplas. Diante dessa reflexão, considera-se relevante o aprofundamento em novos estudos na área de Educação e Ciências dedicados às análises e às reflexões voltadas para os processos de produção e de circulação de conhecimentos associados às interações entre humanos e não humanos produzidas em diferentes realidades cosmológicas em espaços de educação formal ou não.

REFERÊNCIAS

ABBNAGNAGO, N. “Educação”. **Dicionário de Filosofia**. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

ALLEN, M. R.; STOTT, P. A.; MITCHELL, J. F. B.; SCHNUR, R.; DELWORTH, T. L. Quantifying the uncertainty in forecasts of anthropogenic climate change. **Nature**, v. 407, p. 617-620, 2000.

ALMEIDA, R. H. Xakriabá – cultura, história, demandas e planos. **Revista de Estudos e Pesquisas**, Brasília: FUNAI, v. 3, n. ½, p. 9-39, 2006.

ANAYA, G. L. A “unidade harmoniosa de vida” em Ludwik Fleck e as relações multiespécie – por uma história submersa. **Revista de Teoria da História**, Ano 5, n. 9, p. 9-35, 2013.

ANDRADE, R. C. **Agricultura Urbana e Controle Biológico**: construindo estratégias participativas no município de Lavras, MG. 2013. 133 f. Dissertação (Mestrado em Agronomia/Entomologia) Programa de Pós-Graduação em Agronomia/Entomologia, área de concentração em Controle Biológico de Pragas, Departamento de Agricultura, Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2013.

ANDRADE, R. C.; RODRIGUES E SILVA, F.; COUTINHO, F. A. Etnoentomologia em uma leitura ator-rede: implicações para o ensino de biologia junto a povos do campo. **V Enebio e II Erebio Regional 1**. São Paulo: SBEnBio, n. 7, 2014, p. 6.381-6.391.

ANDRADE, R. C.; COUTINHO, F. A. Elementos para uma educação multicósmica como aproximação à formação de professores indígenas. **Currículo sem Fronteiras**, v. 18, n. 2, p. 584-599, 2018.

ANTUNES, I. F. “Feijão”. In: BARBIERI, R. L.; STUMPF, E. R. (Eds). **Origem e evolução das espécies cultivadas**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2008. p. 359-376.

ARAÚJO, A.; ARAÚJO, D.; GONÇALVES, V.; XAKRIABÁ, P. **Nem tudo o que se vê se fala**. Belo Horizonte: Literaterras, Fale UFMG, 2013. 96 p.

BARTHOLO, R.; SAN SOLO, D. G.; BURSZTYN, I. (Orgs.). **Turismo de base comunitária**: diversidade de olhares e experiências brasileiras. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009. 508 p. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/TURISMO_DE_BASE_COMUNITARIA.pdf>. Acesso em: 1 abr. 2018.

BIANCONI, M. L.; CARUSO, F. Educação não-formal. **Ciência e Cultura**, São Paulo, v. 57, n. 4, p. 20, 2005. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252005000400013&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 1 dez. 2017.

BLOK, A.; JENSEN, T. E. **Bruno Latour**: hybrid thoughts in a hybrid world. London: Routledge, 2011. 208 p.

BOORMAN, D. B.; SEFTON, C. E. M. Recognizing the uncertainty in the quantification of the effects of climate change on hydrological response. **Climatic Change**, v. 35, n. 4, p. 415-434, 1997.

BORGES, M. G. **Formas de aprender em um mundo mais que humano**: emaranhados de pessoas, coisas e instituições na ambientalização do contexto escolar. 2014. 197 f. Tese (Doutorado em Educação) Programa de Pós-Graduação em Educação, Faculdade de Educação, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2014.

BRASIL. Presidência da República. **Política Nacional de Educação Ambiental**. Brasília: Casa Civil, 1999.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural**. Brasília: SAF; Dater, 2004.

BRASIL. Presidência da República. **Lei n. 11.460 de 27/3/2007**. Brasília, DF, 2007. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Lei/L11460.htm>. Acesso em: 8 mar. 2019.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). **Cartilha Nacional da Alimentação Escolar**. Brasília: MEC; FNDE, 2014. 87 p. Disponível em: <<http://www.educacao.sp.gov.br/a2sitebox/arquivos/documentos/960.pdf>>. Acesso em: 31 mar. 2018.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). **Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar**. 2ª Ed. Brasília: MEC; FNDE, 2016. 607 p. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/programas/pnae/pnae-eixos-de-atuacao/pnae-agricultura-familiar>>. Acesso em: 31 mar. 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. Disponível em: <<http://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>>. Acesso em: 31 mar. 2018.

BUENO, B. O. Entre a Antropologia e a História: uma perspectiva para a etnografia educacional. **Perspectiva**, Florianópolis, v. 25, n. 2, p. 471-501, 2007.

CALLON, M. "Some Elements of a Sociology of Translation: Domestication of the Scallops and the Fishermen of St Brieuc Bay". In: LAW, J. **Power, action and belief**: a new sociology of knowledge? London: Routledge, 1986. 196-223 p.

CARVALHO, I. C. M. **A invenção do sujeito ecológico**: sentidos e trajetórias em educação ambiental. 2001. 354 f. Tese (Doutorado em Educação) - Faculdade de Educação, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2001.

CARVALHO, I. C. M.; MHULE, R. P. Intenção e atenção nos processos de aprendizagem. Por uma educação ambiental “fora da caixa”. **Revista de Educação Ambiental**, v. 21, n. 1, p. 26-40, 2016.

CARVALHO, I. C. M. Aprendizagem como gênese do sujeito e da cultura. Por uma ecologia da experiência, da ação e do conhecimento (discurso). **Minicurso Leituras com Christina Toren**. Belo Horizonte: FaE/UFMG, 2018.

CARVALHO, S. M. S. Quando o tempo se torna linear. **Perspectivas**, v. 9, n. 10, p. 161-168, 1986/1987. Disponível em: <<http://seer.fclar.unesp.br/perspectivas/article/view/1868/1535>>. Acesso em: 29 jan. 2018.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4ª ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p.

CAVALCANTI-SCHIEL, R. Para além de terras altas e terras baixas: modelos e tipologias na etnologia sul-americana. **Revista de antropologia**, São Paulo, USP, v. 57, n. 2, p. 251-290, 2014.

CLEMENTINO, A. M.; MONTE-MÓR, R. L. Xakriabás: economia, espaço e formação de identidade. **XV Encontro Nacional de Estudos Populacionais**. Caxambu: ABEP, 2006.

CLIFFORD, J. **A experiência etnográfica: antropologia e literatura no século XX**. 2. ed. Rio de Janeiro: UFRJ, 2002. 320 p.

COHN, C. **A criança indígena**. A concepção Xikrin de infância e aprendizado. 2000. Dissertação (Mestrado em Ciência Social) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Departamento de Antropologia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2000.

COHN, C. Educação escolar indígena: para uma discussão de cultura, criança e cidadania ativa. **Perspectiva**, Florianópolis, v. 23, n. 02, p. 485-515, 2005. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/perspectiva/article/view/9804/9038>>. Acesso em: 20 abr. 2018.

COHN, C. Comidas, cuidados e aprendizagens entre os Xikrin. Seminário Comendo como Gente (discurso), **Encontro de Antropologia e Educação**. Belo Horizonte: FaE/UFMG, 2015.

COMUNELLO, L. N. **Aprendizagem e espiritualidade em ecovilas: quando “o Universo todo ensina”**. 2017. Tese (Doutorado em Educação) - Programa de Pós-Graduação em Educação, Faculdade de Educação, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2017.

COUTINHO, F. A.; SANTOS, V. M. F.; AMARAL, A. C. R.; dos SANTOS, M. I.; RODRIGUES e SILVA, F. A.; da SILVA, A. J. Quando os educandos transformam uma sequência didática em um ator-rede. Movimentos de translação entre Ciência, Tecnologia, Sociedade e Ambiente na educação de jovens e adultos. **Experiências em Ensino de Ciências**, v. 11, n. 3, p. 178-193, 2016.

COSTA, M. L. C. C. O mapa de ponta-cabeça. **World Congress on Communication and Arts**. São Paulo, 2011. Disponível em: <<https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/134669/ISSN2317-1707-2011-01-01-193-197.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 5 dez. 2017.

COSTA, L. Alimentação e comensalidade entre os Kanamari da Amazônia Ocidental. **Mana**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 3, p. 473-504, 2013. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-93132013000300003&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 21 fev. 2018.

CRUZ, L. A. L.; SOUSA, E. F. **A diminuição da diversidade e riqueza de animais no território indígena Xakriabá: leituras e interpretações locais**. 2015. 44 f. Monografia (Formação Intercultural para Educadores Indígena) - Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2015.

CRUTZEN, P. J. The “Anthropocene”. In: EHLERS E., KRAFFT T. (Eds). **Earth System Science in the Anthropocene**. Springer: Berlin, Heidelberg, 2006. p. 13-18.

DALL’AGNOL, L. S. **Humanos e não humanos: o aprendizado de novas sensibilidades e responsabilidades em nossas relações de estimacão**. 2016. 112 f. Dissertação (Mestrado em Educação) - Programa de Pós-Graduação em Educação, Escola de Humanidades, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2016.

DELEUZE, G.; GUATTARI, F. **Mil Platôs**. v. 4. São Paulo: Editora 34, 2008.

DIAS, L. A. S. “As evidências para o novo cenário”. In: **Melhoramento genético do cacauero**. p. 1. Universidade Federal de Viçosa. EcoPort version by Peter Griffée, FAO. s/d. Disponível em: <<http://ecoport.org/ep?SearchType=earticleView&earticleId=166&page=2243>>. Acesso em: 28 jul. 2015.

DIAS Jr, C.; RICARDO, F.; ALMENDARY, L. C.; SZTUTMAN, R.; DO PATEO, R. D.; GARCIA, U. F. “No Brasil todo mundo é índio, exceto quem não é”. In: SZTUTMAN, R. (Org.). **Coleção Encontros**: Eduardo Viveiros de Castro. Rio de Janeiro: Beco do Azougue, 2007. 132-161 p.

DICIO – Dicionário Online de Português. Cáqui. 2018. Disponível em: <<https://www.dicio.com.br/caqui-2/>>. Acesso em: 19 jan. 2018.

ESCOBAR, S. A. **Os projetos sociais do povo indígena Xakriabá e a participação dos sujeitos: entre o “desenho da mente”, a “tinta no papel” e a “mão na massa”**. 2012. 215 f. Tese (Faculdade de Educação) – Programa de Pós-Graduação em Educação, Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2012.

FARIA, E. **Cartografia de controvérsias: conexões entre o conhecimento científico e a disputa sobre a instalação do projeto Apolo na serra do Gandarela**. 2014. 191 f. Dissertação (Faculdade de Educação) – Programa de Pós-Graduação em Educação, Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2014.

FENWICK, T.; EDWARDS, R. "Introduction". In: **Researching education through actor-network theory**. Oxford: Wiley-Blackwell, 2012. p. IX-XXIII.

FERRATER MORA, J. "Ciência". In: **Dicionário de Filosofia**, 1978. 38 p.

FERREIRA, A. B. H., (1988) "Educação". In: **Dicionário Aurélio Básico da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1995a. 234 p.

_____. (1988) "Agricultura". In: **Dicionário Aurélio Básico da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1995b. 24 p.

FOWLER, H. J; BLENKINSOP, S.; TEBALDI, C. Linking climate change modelling to impacts studies: recent advances in downscaling techniques for hydrological modelling. **International Journal of Climatology**, v. 27, n 12, p. 1.547-1.578, 2007.

FUNDAJ – Fundação Joaquim Nabuco. **Imagem das Terras Indígenas Xacriabá/Xacriabá Rancharia**. 2018. Disponível em: <http://www.fundaj.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=906:xacriaba--xacriaba-rancharia-mg&catid=65>. Acesso em: 16 jan. 2018.

FREIRE, P. **Pedagogia do oprimido**. 3. ed. Rio de Janeiro: Paz & Terra, 1975. 224 p.

_____. **Extensão ou Comunicação?** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983. 93 p.

FREITAS, F. O. **As Expansões do Milho – *Zea mays*, L. – para a América do Sul, baseado no resgate e estudo de DNA ancião de amostras arqueológicas**. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2002.

_____. Uso de material arqueológico no estudo de evolução de plantas – estudo de caso: milho – *Zea mays* L. e mandioca - *Manihot esculenta* CRANTZ. **Revista de Arqueologia**, v. 17, p. 33-40, 2004.

_____. Evidências genético-arqueológicas sobre a origem do feijão comum no Brasil. **Pesq. agropec. bras.**, Brasília, v. 41, n. 7, p. 1.199-1.203, 2006.

_____. O que ocorreu nos últimos 2000 anos no vale do Peruaçu? Uma análise multidisciplinar para abordar os padrões culturais e suas mudanças entre as populações humanas daquela região. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia**, São Paulo, v. 20, p. 109-126, 2010.

FREITAS, F. O.; BENDELA, G.; ALLABYB, R. G.; BROWNB, T. A. DNA from primitive maize landraces and archaeological remains: implications for the domestication of maize and its expansion into South America. **Journal of Archaeological Science**, v. 30, p. 901-908, 2003.

FREITAS, F. O.; MARTINS, P. S. Archeological material for the study of crop evolution. **Scientia Agricola**, v. 60, n. 2, p. 399-402, 2003.

GALIZONI, F. M. **Águas da vida**: população rural, cultura e água em Minas Gerais. 2005. 198 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2005.

GEERTZ, C. (1926). **A interpretação das culturas**. 1. ed., 13ª reimpressão, Rio de Janeiro: LTC, 2008. 323p.

GOLDMAN, M. Os tambores dos mortos e os tambores dos vivos. Etnografia, antropologia e política em Ilhéus, Bahia. **Revista de Antropologia**, v. 46, n. 42, p. 423-444, 2003. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/ra/article/view/27171>>. Acesso em: 30 nov. 2017.

_____. O fim da antropologia. **Novos estudos - CEBRAP**, São Paulo, n. 89, p. 195-211, 2011. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-33002011000100012&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 26 jun. 2018.

_____. Para que serve a Antropologia. **Conferência** [16 de setembro de 2016], V Semana de Antropologia e Arqueologia da UFMG. Belo Horizonte: Universidade Federal de Minas Gerais, 2016.

GOLDMAN, M.; VIVEIROS DE CASTRO, E. Abaeté, rede de antropologia simétrica. **Cadernos de Campo**, São Paulo, n. 14/15, p. 177-190, 2006.

GORETE NETO, M. Português-indígena versus português-acadêmico: tensões, desafios e possibilidades para as licenciaturas indígenas. **Anais do SIELP**, v. 2, n. 1. Uberlândia: EDUFU, 2012, 1-11 p. Disponível em: <http://www.ileel.ufu.br/anaisdosielp/wp-content/uploads/2014/07/volume_2_artigo_213.pdf>. Acesso em: 5 dez. 2017.

GUIZZO, B. S.; KRZIMINSKI, C. O.; OLIVEIRA, D. L. L. C. O software QSR NVivo 2.0 na análise qualitativa de dados: ferramenta para a pesquisa em ciências humanas e saúde. **Revista Gaúcha de Enfermagem**, v. 24, n. 1, p. 53-60, 2003.

HORÁCIO, H. H. Aspectos da religiosidade do povo indígena Xakriabá. **Revista Mundaú**, n. 4, p. 30-51, 2018.

ISA – Instituto Socioambiental. Pesquisa por povo: Xakriabá. Disponível em: <<http://ti.socioambiental.org/pt-br/#!/pt-br/terras-indigenas/pesquisa/povo/303>>. Acesso em: 2 jul. 2015.

_____. **Povos Indígenas**: no Brasil atual. Disponível em: <<https://pib.socioambiental.org/pt/c/no-brasil-atual/quem-sao/povos-indigenas>>. Acesso em: 13 ago. 2016a.

_____. **Índios emergentes**: no Brasil atual. Disponível em: <<https://pib.socioambiental.org/pt/c/no-brasil-atual/quem-sao/Indios-emergentes>>. Acesso em: 13 ago. 2016b.

_____. **Quadro geral dos povos**. Disponível em: <<https://pib.socioambiental.org/pt/c/quadro-geral>>. Acesso em: 12 ago. 2016c.

_____. **Troncos e famílias:** no Brasil atual. Disponível em: <<https://pib.socioambiental.org/pt/c/no-brasil-atual/linguas/troncos-e-familias>>. Acesso em: 3 jul. 2016d.

_____. **Terras Indígenas no Brasil.** Disponível em: <<https://terrasindigenas.org.br/#pesquisa>>. Acesso em: 17 jan. 2018.

JARBAS, T.; BEZERRA SÁ, I.; PETRERE, V. G.; TAURA, T. A. **Vertissolos.** Disponível em: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/bioma_caatinga/arvore/CONT000g798rt3o02wx5ok0wtedt3hxnknkg.html>. Acesso em: 9 out. 2017.

KANT, I.; JAKI, S. L. **Universal Natural History and Theory of the Heavens.** Edinburgh: Scottish Academic Press, 1981. 302 p.

KIRKSEY, E.; HELMREICH, S. The emergence of Multispecies Ethnography. **Cultural Anthropology**, v. 25, n. 4, p. 545-576, 2010.

KIRKSEY, E.; SCHUETZE, C.; HELMEREICH, S. "Introduction: tactics of multispecies ethnography". In: KIRKSEY, E. (Eds). **Multispecies Salon.** Durham and London: Duke University Press, 2014. 306 p.

KOHN, E. **How Forests Think: Toward an Anthropology and Beyond the Human.** Berkeley, Los Angeles and London: University of California Press, 2013. 267 p.

KOSEK, J. Ecologies of Empire: On the New Uses of the Honeybee. **Cultural Anthropology**, v. 25, n. 4, p. 650-678, 2010.

KRAHÔ, C. P. Os resguardos e suas alimentações. Seminário Comendo como Gente (discurso), **Encontro de Antropologia e Educação.** Belo Horizonte: FaE/UFMG, 2015.

LATOUR, B. **Jamais fomos modernos: ensaio de Antropologia Simétrica.** Rio de Janeiro: Ed. 34 Literatura, 1994. 152 p.

_____. On actor-network theory. A few clarifications plus more than a few complications. **Soziale Welt**, v. 47, p. 369-381, 1996.

_____. **Ciência em ação:** como seguir cientistas e engenheiros sociedade afora. São Paulo: UNESP, 2000. 439 p.

_____. **A esperança de Pandora:** ensaios sobre a realidade dos estudos científicos. Bauru: EDUSC, 2001. 372 p.

_____. **Reagregando o social:** uma introdução à teoria ator-rede. Salvador, Bauru: EDUFBA, EDUSA, 2012. 400 p.

_____. **Investigación sobre los modos de existencia.** Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Paidós, 2013. 480 p.

_____. Another way to compose the common world. **HAU: Journal of Ethnographic Theory**, v. 4, n. 1, p. 301-307, 2014.

_____. **Face à Gaia**: Huit conférences sur le Nouveau Régime Climatique. Paris, La Découverte, 2015. 398 p.

LATOURET, B.; WOOLGAR, S. **Laboratory life**. Princeton: Princeton University Press, 1986.

LAVE, J. Aprendizagem como/na prática. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 21, n. 44, p. 37-47, 2015. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ha/v21n44/0104-7183-ha-21-44-0037.pdf>>. Acesso em: 15 jan. 2019.

LAVE, J.; WENGER, E. **Situated Learning**: Legitimate Peripheral Participation. Cambridge: Cambridge University Press, 2003. 138 p.

LAW, J. “Technology and heterogeneous engineering: the case of the Portuguese expansion”. In: Bjirker, W. E.; Hughes, T. P. and Pinch, T. J. (Eds.). **The Social Construction of Technical Systems**: New Directions in the Sociology and History of Technology. Cambridge: MIT Press, 1987. p. 111-134.

LAW, J. Notes on the Theory of the Actor Network: Ordering, Strategy and Heterogeneity. **Centre for Science Studies**, Lancaster University, p. 1-11, 1992.

LAW, J. “Collateral realities”. In: RUBIO, F. D.; BAERT, P. (Eds.). **The Politics of Knowledge**. London: Routledge, 2011. p. 156-178.

LENOIR, T. Was That Last Turn A Right Turn? The Semiotic Turn and A.J. Greimas. **Configurations**, v. 2, p. 119-136, 1994. Disponível em: <<https://web.stanford.edu/dept/HPS/TimLenoir/SemioticTurn.html>>. Acesso em: 02 mai. 2018.

LÉVI-STRAUSS, C. “A ciência do concreto”. **O pensamento selvagem**. Tradução Tânia Pellegrini. Campinas: Papirus, p. 15-49, 1908/1989.

LIMA, N. W.; SOUZA, B. B.; OSTERMANN, F. CAVALCANTI, C. J. H. Um Estudo Metalinguístico sobre as Interpretações do Fóton nos Livros Didáticos de Física Aprovados no PNLDEM 2015: Elementos para uma Sociologia Simétrica da Educação em Ciências. **Revista Brasileira de Pesquisa em Educação em Ciências**, v. 18, n. 1, p. 331-364, 2018.

MACHADO e FREITAS, T. G. **Escolha de temas relevantes para o currículo de ciências a partir de fotografias feitas por professores em formação**. 2013. 111 f. Dissertação (Mestrado em Educação) - Programa de Pós-graduação em Educação, Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2013.

MALINOXSKI, B. **Argonautas do Pacífico Ocidental**: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia. 2. ed. São Paulo: Abril Cultural, 1978. 424p.

MARCOS, F. **Viveiros de Castro**: 'sociedades tradicionais podem servir de exemplo'. Em conferência, pesquisador defendeu uma antropologia menos dependente dos modelos impostos pelas forças dominantes. 2017. Disponível em: <<https://ufmg.br/comunicacao/noticias/viveiros-de-castro-propoe-formas-de-viver-em-paz-com-o-mundo-em-conferencia>>. Acesso em: 30 nov. 2017.

MARINI, C. P. **Glossário de leituras de - Die Aufgabe Des Übersetzers de Walter Benjamin**: uma contribuição para a história contemporânea da tradução. 2015. 157 f. Dissertação (Mestrado em Letras) - Pós-Graduação em Estudos da Tradução, Departamento de Línguas Estrangeiras e Tradução, Instituto de Letras, Universidade de Brasília, Brasília, 2015.

MELATTI, J. C. “Capítulo 1: América do Sul - Por que áreas etnográficas?”. **Áreas etnográficas da América Indígena**. Brasília: DAN-ICS-UnB, p. 1-59, 2016a. Disponível em: <<http://www.juliomelatti.pro.br/areas/a1amersul.pdf>>. Acesso em: 17 jan. 2018.

_____. “Capítulo B2: Leste”. **Áreas etnográficas da América Indígena**. Brasília: DAN-ICS-UnB, p. 1-59, 2016b. Disponível em: <<http://www.juliomelatti.pro.br/areas/b2leste.pdf>>. Acesso em: 17 jan. 2018.

MENDONÇA, A. A. N. **Práticas pedagógicas nas aulas de matemática**: um estudo exploratório nas escolas Xacriabá. 2007. 214 f. Dissertação (Mestrado em Educação) - Programa de Pós-graduação em Educação, Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2007.

MENDONÇA, A. A. N. "**Fechando pra conta bater**": a indigenização dos projetos sociais Xacriabá. 2014. 183 f. Tese (Doutorado em Educação) - Programa de Pós-graduação em Educação, Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2014.

MIMATXI, Povo Pataxó da Aldeia Muã. **A Pedagogia da Lente do Nosso Olhar e as Mãos da Natureza**. Belo Horizonte: FALE/UFMG: Núcleo Transdisciplinar de Pesquisas Literaterras, 2013. 56 p.

MMA – Ministério do Meio Ambiente. **O Bioma Cerrado**. 2018. Disponível em: <<http://www.mma.gov.br/biomas/cerrado>>. Acesso em: 17 jan. 2018.

MOL, A. **The Body Multiple**: ontology in medical practice. Durham: Duke University Press, 2002. 216 p.

MONTE-MÓR, R. L. M.; GOMES, A. M. R. et al. (2005). **Conhecendo a Economia Xacriabá**: relatório final de atividades. Belo Horizonte: UFMG, AIX. 2005. 58f.

MORAES, R. Uma tempestade de luz: a compreensão possibilitada pela análise textual discursiva. **Ciência & Educação**, v. 9, n. 2, p. 191-211, 2003. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ciedu/v9n2/04.pdf>>. Acesso em: 18 abr. 2018.

MORIM, A. G. Jât, a cultura da batata. Cultivo, parentesco e ritual entre os Krahô. Seminário Comendo como Gente (discurso). **Encontro de Antropologia e Educação**. Belo Horizonte: FaE/UFMG, 2015.

MUSEU DO ÍNDIO – FUNAI. Karajá: Iny. Disponível em: <<http://prodoclin.museudoindio.gov.br/index.php/etnias/karaja/lingua>>. Acesso em: 15 mai. 2016.

NETO, J. F. B. et al. “Milho”. In: BARBIERI, R. L.; STUMPF, E. R. T. (Eds.). **Origem e evolução de plantas cultivadas**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2008. 909 p.

NOBRE, C. A. Mudanças climáticas globais: possíveis impactos nos ecossistemas do país. **Parcerias Estratégicas**, n. 12. p. 239-258, 2001.

NOCE, M. A. **Milho variedade BR 106 técnicas de plantio**. Sete Lagoas: Embrapa Milho e Sorgo, 2004, 5 p. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/484272/milho-variedade-br-106-tecnicas-de-plantio>>. Acesso em: 31 mai. 2019.

OLIVEIRA, J. P. Uma etnologia dos “índios misturados”? Situação colonial, territorialização e fluxos culturais. **Mana**, v. 4, n. 1, p. 47-77, 1998.

OLIVEIRA, A. R. **Políticas e Políticos indígenas: a experiência Xakriabá**. 2008. 143 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Departamento de Antropologia, Universidade de Brasília, Brasília. 2008.

OLIVEIRA, K. E. J.; PORTO, C. M. **Educação e teoria ator-rede: fluxos heterogêneos e conexões híbridas**. Ilhéus: Editus, 2016. 139 p.

OLIVEIRA, I. G. S.; OLIVEIRA, R. G. S.; GAMA, M. F. **O manejo do feijão do Brejo - Aldeia Barra do Sumaré - Terra Indígena Xakriabá**. 2017. Monografia (Formação Intercultural para Educadores Indígenas) - Programa de Pós-graduação em Educação, Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2017.

OLIVEIRA, S. F.; OLIVEIRA, H. G. **Comidas típicas do povo Xakriabá**. 2015. Monografia (Formação Intercultural para Educadores Indígenas) - Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2015.

PATERNIANI, E.; GOODMAN, M. M. **Races of Maize in Brazil and adjacent areas**. Mexico: International Maize and Wheat Improvement Center, 1977. 95 p.

PAXSON, H. Post-Pasteurian Cultures: the Microbiopolitics of Raw-milk Cheese in United States. **Cultural Anthropology**, v. 23, n. 1, p. 15-47, 2008.

PEDRI, M. A. **A Dinâmica do milho (*Zea mays*L.) nos agroecossistemas indígenas**. 2006. 86 f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) - Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006.

PEIRANO, M. **A favor da Etnografia**. Rio de Janeiro: Relume-Dumará, 1995. 180 p.

_____. Etnografia, ou a teoria vivida. **Ponto Urbe**, v. 2, p. 1-9, 2008.

PEIXOTO, M. **Extensão Rural no Brasil**: uma abordagem histórica da legislação. Brasília: Consultoria Legislativa do Senado Federal, Coordenação de Estudos (Textos para Discussão), 2008. 51 p.

PENA, J. L. **Perfil Sanitário, Indicadores Demográficos e Saúde Ambiental após Implantação do Distrito Sanitário Especial Indígena**: O Caso dos Xakriabá em Minas Gerais. 2004. 217 f. Dissertação (Programa de Pós Graduação em Saneamento, Meio Ambiente e Recursos Hídricos) - Faculdade de Engenharia, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2004.

PEREIRA, V. M. **A cultura na escola ou escolarização da cultura? Um olhar sobre as práticas culturais dos índios Xacriabá**. 2003. 138 f. Dissertação (Mestrado em Educação) - Programa de Pós-Graduação em Educação, Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2003.

PEREIRA, V. M. **A circulação da cultura na escola indígena Xakriabá**. 2013. 158 f. Tese (Doutorado em Educação) - Programa de Pós-Graduação em Educação, Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2013.

PINHEIRO, V. S.; SILVA, E. G. **Uso de meios tecnológicos em sala de aula pelos professores indígena Xakriabá**. 2013. 58 f. Monografia (Formação Intercultural para Educadores Indígenas) - Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2013.

PINHEIRO DIAS, J. et al. Uma ciência triste é aquela em que não se dança. Conversações com Isabelle Stengers. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 59, n. 2, p. 155-186, 2016. ISSN 1678-9857. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/ra/article/view/121937>>. Acesso em: 14 mai. 2018.

POLLAN, M. **O dilema do onívoro**: uma história natural de quatro refeições. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007. 479 p.

PROENÇA, I. C. L.; ANDRADE, R. C.; TOMAZELLA, V. B. **Cartilha**: no mundo dos insetos. Lavras: UFLA, 2012. 20 p.

PROENÇA, I. C. L.; ANDRADE, R. C.; TOMAZELLA, V. B.; PALMA, V. H.; CUISSI, R.; SOUZA, B. Diálogos da Extensão Universitária: desafios e potencialidades nas práticas ambientais escolares no município de Lavras/MG. **Revista Eletrônica Mestrado em Educação Ambiental**, v. 29, p. 1-18, 2012.

RIBEIRO, L. M. **O milho nas vidas e lutas do povo Xakriabá**. 2019. 76 f. Monografia. (Formação Intercultural para Educadores Indígenas) – Universidade Federal de Minas Gerais, Faculdade de Educação, Belo Horizonte, 2019.

RIBEIRO, J. F.; WALTER, B. M. **Mata Seca**. Brasília: Agência de Informação Embrapa. Bioma Cerrado. 2018. Disponível em: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Agencia16/AG01/arvore/AG01_67_911200585234.html>. Acesso em: 22 jan. 2018.

RICOEUR, P.; COLLINS, F.; PERRON, P. Greimas's Narrative Grammar. **New Literary History**, v. 20, n. 3, p. 581-608, 1989.

RIES, N. Potato ontology: surviving Post-socialism in Russia. **Cultural Anthropology**, v. 24, n. 2, p. 181-212, 2009.

ROCHA, G. A etnografia como categoria de pensamento na antropologia moderna. **Cadernos de campo**, São Paulo, n. 14/15, p. 99-114, 2006.

RODRIGUES e SILVA, F. A.; LISBOA, D. P.; OLIVEIRA, D. P. L.; COUTINHO, F. A. Teoria Ator-rede, literatura e educação em ciências: uma proposta de materialização da rede sociotécnica em sala de aula. **Revista Ensaio Pesquisa em Educação em Ciências**, Belo Horizonte, v. 18, n. 1, p. 47-64, 2016.

SANTA ROSA, H. D. R. **O Governo da Lua**: relação natureza e cultura no contexto da Política Nacional de Gestão Ambiental e Territorial nos Xakriabá. 2017. 109 f. Dissertação (Mestrado em Sociedade, Ambiente e Território) - Instituto de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Minas Gerais, Montes Claros, 2017.

SANTOS, A. F. M. **Do terreno dos caboclos do Sr. São João à Terra Indígena Xakriabá**: as circunstâncias da formação de um povo. Um estudo sobre a construção social de fronteiras. 1997. 275 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Departamento de Antropologia, Universidade de Brasília, Brasília, 1997.

SANTOS, B. S. "A Universidade Popular dos Movimentos Sociais". In: SANTOS, B. S. **A Gramática do Tempo**: Para uma Nova Cultura Política. Porto: Edições Afrontamento, 2006. 155-165 p.

SANTOS, M. M. E. **Práticas Instituintes de Gestão das Escolas Xacriabá**. 2006. 149 f. Dissertação (Mestrado em Educação) - Programa de Pós-graduação em Educação, Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2006.

SANTOS, R. B. C. **A cultura, o segredo e o índio diferença e cosmologia entre os Xakriabá de São João das Missões/MG**. 2010. 208 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Departamento de Antropologia e Arqueologia da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2010.

SANTOS, R. M.; BARBOSA, S. C. Memória Xakriabá: migrações e mudanças alimentares. **Ateliê Geográfico**: Goiânia, v. 6, n. 3, p. 72-94, 2012.

SANTOS, R. M.; KATZ, E.; BARBOSA, S. C. Alimentação na oralidade Xakriabá: reflexos da colonização. **I Seminário sobre alimentos e manifestações culturais tradicionais**. São Cristóvão, SE: UFSE, 2012.

SANTOS, R. M. **O Gê dos Gerais**: Elementos de cartografia para a etno-história do Planalto Central. Contribuição à antropogeografia do Cerrado. 2013. 373 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Sustentabilidade junto a Povos e Terras Tradicionais, modalidade Povos e Terras Indígenas) - Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília. 2013.

SANTOS, R. B. C. Sobre cultura e segredo entre os Xakriabá de São João das Missões/MG. **Cadernos de campo**, São Paulo, n. 23, p. 1-381, 2014.

SEE – Secretaria de Estado da Educação de Minas Gerais. Blog Educação. **Especial Dia do Índio**: Xacriabá – uma cultura grande em números e tradições, 2011. Disponível em: <<http://blog.educacao.mg.gov.br/?p=1439>>. Acesso em: 28 jul. 2015.

_____. **Programa Educação Escolar Indígena**, 2015. Disponível em: <<https://www.educacao.mg.gov.br/component/gmg/program/3154-educacao-escolar-indigena>>. Acesso em: 03 Ago. 2015.

SILVA, C. E. **Minas Indígena**: Levantamento Sociocultural e Possibilidades de Abordagens Missionárias nos Grupos Indígenas de Minas Gerais. 2002. 228 f. Dissertação (Mestrado em Missiologia) - Escola de Missões Transculturais, Centro Evangélico de Missões, Viçosa, 2002.

SILVA, C. E. M. **O cerrado em disputa**: apropriação local e resistências locais. Brasília: CONFEA/CREA, 2009. 261 p.

SILVA, R. C. **Circulando com os meninos**: Infância, participação e aprendizagens de meninos indígenas Xakriabá. 2011. 228 f. Tese (Doutorado em Educação) - Programa de Pós-graduação em Educação, Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2011.

SILVA, M. A. P.; SANTOS, M. B.; SANTOS, T. G. **O pequi no território Xakriabá**: processamento e usos na aldeia Caatinguinha. 2017. 50 f. Monografia (Formação Intercultural para Educadores Indígenas) - Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2017.

SILVEIRA, D. S. **Redes Sociotécnicas, práticas de conhecimento e ontologias na Amazônia**: tradução de saberes no campo da biodiversidade. 2011. 489 f. Tese (Doutorado em Antropologia) - Programa de Pós-graduação em Antropologia, Departamento de Antropologia, Universidade de Brasília, Brasília, 2011.

SILVEIRA, K. P. **Ensino de Ciências e Tradição Maxacali**: construindo relações em busca de um mundo comum. 2015. 173 f. Tese (Doutorado em Educação) - Programa de Pós-graduação em Educação, Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2015.

SOUSA, V. B. **Estratégias de Monitoramento Territorial Xakriabá**: Leitura de livros, documentos e entrevistas com o próprio povo. 2015. 37 f. Monografia (Formação Intercultural para Educadores Indígenas) - Faculdade de Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2015.

SOUZA, C. B.; OLIVEIRA, D. S.; SOUSA, R. R. A. **Alimentação Xakriabá**. 2013. 52 f. Monografia (Formação Intercultural para Educadores Indígenas) - Faculdade de Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2013.

STEFFEN W.; GRINEVALD J.; CRUTZEN P.; MCNEILL J. The Anthropocene: conceptual and historical perspectives. **Philosophical Transactions A, Mathematical, Physical and Engineering Sciences**, v. 369, p. 842-867, 2011.

STENGERS, I. **Pour en finir avec la tolérance. Cosmopolitiques VII**. Paris: La Découverte; Le Plessis-Robinson (Hauts-de-Seine): Institut Synthélabo pour le progrès de la connaissance, 1997. 154 p.

_____. **The invention of modern science**. Translated by Daniel W. Smith. Minneapolis, London: University of Minnesota Press, 2000. 178 p.

_____. "The Cosmopolitical Proposal". In: LATOUR, B.; WEIBEL, P. (Eds). **Making Things Public**. Cambridge, MA: MIT Press, p. 994-1.003, 2005a.

_____. Introductory notes on an ecology of practices. **Cultural Studies Review**, v. 11, n. 1. p. 183-196, 2005b.

_____. A proposição cosmopolítica. **Revista do Instituto de Estudos Brasileiros**, Brasil, n. 69, p. 442-464, 2018.

SUTTER, L. Une pratique cosmopolitique du droit est-elle possible? Entretien avec Isabelle Stengers. **Cosmopolitiques**, n. 8, p. 14-33, 2004.

TASSINARI, A. M. I. Múltiplas Infâncias: o que a criança indígena pode ensinar para quem já foi à escola ou A Sociedade contra a Escola. In: 33º Encontro Anual da ANPOCS, 2009, Caxambu. **Anais do 33º Encontro Anual**, 2009. Disponível em: <<https://www.anpocs.com/index.php/papers-33-encontro/gt-28/gt16-24/1935-antonellatassinari-multiplas/file>>. Acesso em: 8 jan. 2019.

_____. A casa de farinha é a nossa escola: aprendizagem e cognição Galibi-Marworno. **Revista de Ciências Sociais**, n. 43, 2015a, p. 65-96. Disponível em: <<http://www.periodicos.ufpb.br/index.php/politicaetrabalho/article/viewFile/24748/14976>>. Acesso em: 8 jan. 2019.

_____. Produzindo corpos ativos: a aprendizagem de crianças indígenas e agricultoras através da participação nas atividades produtivas familiares. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 21, n. 44, p. 141-172, 2015b. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ha/v21n44/0104-7183-ha-21-44-0141.pdf>>. Acesso em: 8 jan. 2019.

TASSINARI, A. M. I.; GRANDO, B. S.; ALBUQUERQUE, M. A. S. **Educação indígena: reflexões sobre noções nativas de infância, aprendizagem e escolarização**. Florianópolis: UFSC, 2012. 304 p.

TOREN, C. **Making Sense of Hierarchy. Cognition as Social Process in Fiji**, London School of Economics, Monographs in Social Anthropology, 61, London, Athlone, 1990. 292 p.

_____. Corrigendum: Becoming a Christian in Fiji: an ethnographic study of ontogeny. **The Journal of Royal Anthropology Institute**. v. 10, n. 1, p. 221-240, 2004.

_____. The stuff of imagination: what we can learn from Fijian children's ideas about their lives as adults. **Social Analysis**, v. 55, n. 1, p. 23-47, 2011.

THOMAS, K. **O homem e o mundo natural**: mudanças de atitude em relação às plantas e aos animais (1500-1800). Tradução de João Roberto Martins Filho. São Paulo: Companhia das Letras, 2010. 544 p.

TUYUKA, D. T. Conhecimentos femininos relativos à alimentação e promoção da saúde. Seminário Comendo como Gente (discurso). **Encontro de Antropologia e Educação**. Belo Horizonte: FaE/UFMG, 2015a.

UPMS – UNIVERSIDADE POPULAR DOS MOVIMENTOS SOCIAIS. **O que é a UPMS?** Porto Alegre, 2019. Disponível em: <<http://www.universidadepopular.org/site/pages/pt/sobre-a-upms/o-que-e-a-upms.php>>. Acesso em: 25 mar. 2019.

VALADARES, J. M., SILVEIRA JÚNIOR, C. Entre o cristal e a chama: a natureza e o uso do conhecimento científico e dos saberes tradicionais numa disciplina do Curso de Formação Intercultural para Educadores Indígenas da Universidade Federal de Minas Gerais (FIEI/UFMG). **Ciênc. Educ.**, Bauru, v. 22, n. 2, p. 541-553, 2016.

VAN ETTEN, J. Changes in farmers' knowledge of maize diversity in highland Guatemala, 1927/37-2004. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 2, n. 12, p. 1-17, 2006.

VASCONCELOS, J. A Ontologia do devir de Gilles Deleuze. **Revista de Filosofia do Mestrado Acadêmico em Filosofia da UECE**, Fortaleza, v. 2, n. 4, p. 137-167, 2005.

VILAÇA, A. Fazendo corpos: reflexões sobre morte e canibalismo entre os Wari' à luz do perspectivismo. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 41, n. 1, p. 09-67, 1998. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-77011998000100002&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 21 Fev. 2018.

VIVEIROS DE CASTRO, E. “O perspectivismo é a retomada da antropofagia oswaldiana em novos termos.” In: SZTUTMAN, R. (Org.). **Coleção Encontros**: Eduardo Viveiros de Castro. (Entrevista concedida a Luíza Elvira Belaunde). Rio de Janeiro: Beco do Azogue, 2007. p. 116-129.

WAGNER, R. **A invenção da cultura**. São Paulo: Cosac Naify. 2010. 255 p.

XAKRIABÁ, C. Tecendo história Xakriabá. **Revista Manzuá**, Belo Horizonte, n. 1, p. 8-9, 2016.

ANEXO 1

Versos sobre comidas de milho

Sobre a atividade que produziu os versos apresentados na sequência a professora Ducilene considerou:

Com intuito de contribuir na valorização da cultura em relação às comidas típicas Xacriabá, eu Ducilene em uma aula de cultura, resolvi dar uma atividade de pesquisa sobre comidas de milho para meus alunos do 9º ano. Foram pesquisadas receitas de comidas de milho e outras combinações. Resultou em produção de texto em forma de poema rimado, apresentado na aula e finalizado com um dia de comida típica de milho feito na casa de um dos alunos com a participação das três mulheres da aldeia que foram pesquisadas pelos alunos. Elas contribuíram nas entrevistas e na orientação de como fazer na prática os pratos típicos e suas combinações. Além das mulheres mais velhas contribuíram também: minha companheira de trabalho a professora Ivonete e a professora Valneci e o professor Vagney. Esse trabalho contribuiu para o aprendizado dos alunos, pois cada um teve a oportunidade de aprender a fazer na prática os alimentos como pilar milho, ralar, cessar (passar na peneira), fazer angu, bolo. Foi feito angu com frango caipira, feijoa e também maxixe para completar o cardápio. Atualmente alguns jovens e crianças não conhecem esses alimentos, quando conhece não é tão natural, por exemplo: o angu, a canjica muitas pessoas já compram pronto no pacotinho no supermercado não é ralado ou pilado como antes. (Duci, Imbaúba, 18/08/2017)

O resultado destas atividades produziram os seguintes versos:

Professoras: Ducilene e Anide

Turma: 9º ano de 2016

Escola: Bukimuju da aldeia sede Brejo Mata Fome, Terra Indígena Xakriabá.

Quem quiser comer beiju
vai na casa de Juju
você coe o beiju
e completa com angu

Encima daquela serra
tem um pé de cabaça
Quando fui olhar direito
era beiju com cachaça

A peneira desça o milho
o milho pode ralar
coloque água no fogo
para a pamonha cozinhar

A comida de mingau
era tudo diferente
se você comer um pouquinho
já pode ficar contente

A comida de antigamente
era muito diferente
tinha alimento saudável
para não ficar doente

O mingau de fubá
o milho precisa ralar
põe no pilão para ralar
e na peneira pra cessar

O canjicão é muito bom
muito bom para valer
põe a panela no fogo
e pode deixar ferver

Pode deixar ferver
até amolecer
Agente pode comer
até amolecer

O canjicão
é pilado no pilão
pila um pouco e tira a pela
e depois põe na panela

O beiju é muito bom
e muito especial
coloque água no fogo
e duas pitada de sal

Pra você fazer angu
coloque o fubá
e vai mexendo até cozinhar
E está pronto para saborear

A comida de hoje em dia
não é como antigamente
enchia e sustentava
a barriga de muita gente

O angu é muito bom
muito bom para valer
coloque água no fogo
e pode deixar ferver

Depois de tudo pronto
só precisa cozinhar
coloque no prato
e pode deixar esfriar

Encima daquela serra
tem um pé de pau
quando olhei direito
tinha uma panela de mingau

O angu é muito especial
coloque ele no fogo
e duas pitada de sal

A pamonha é muito boa
para o povo xacriaba
para não morrer de fome
precisa alimentar

O milho para ralar
e fazer o fuba
ele é um alimento
do povo xacriaba

O beiju
é gostoso e especial
pra fazer é muito fácil
é só misturar com sal

A comida de antigamente
era tudo diferente
se você comer um pouquinho
já pode ficar contente

O mingau de milho verde
é preparado com mingau
coloque água e açúcar
e não vai te fazer mal

A polenta
é parecida com angu
só tem mais ingrediente
E pode ser servida quente

O mingau é misturado
com açúcar e rapadura
molhe põe pra cozinhar
pra acabar com a fome dura

O pixé é muito bom
fácil de preparar
e depois de tudo pronto
só basta saborear

A polenta é muito boa
para saborear
coisa que todos sabe
nem precisa comentar

O milho para ralar
A peneira para cessar
Coloque água no fogo
pra pamonha cozinhar

Estudamos todo dia
para não esquecer a lição
pois falamos da comida
é da nossa tradição