



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA - UNIR

CAMPUS DE JI-PARANÁ

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTERCULTURAL - DEINTER

CURSO DE LICENCIATURA EM EDUCAÇÃO INTERCULTURAL

CIÊNCIAS DA SOCIEDADE

A alimentação tradicional do povo Makurap/ RO e suas mudanças



Maísa Makurap

Aluna de graduação do Departamento de Educação Intercultural

Maria Lucia Cereda Gomide

Professora Orientadora do Departamento de Educação Intercultural

Ji-Paraná, 2015

A alimentação tradicional do povo Makurap e suas mudanças

Dedicatória

Dedico este trabalho especialmente a todas as pessoas que me apoiaram e incentivaram na conquista de mais um degrau de minha vida.

Em primeiro lugar as minhas três filhas : Sandrielle, Inês, Gisele, ao meu esposo Ismael e aos meus pais Valdir Makurap e Neusa Tupari; em segundo lugar a todos os professores do Intercultural : Maria Lucia, Genivaldo, Reginaldo, Luciana, Edinéia, Cristovão, Jose Joaci, João Carlos e Kecio. Enfim dedico também aos caciques, lideranças e movimento indígena que lutaram para que este curso fosse aprovado.

Agradecimentos

Agradeço primeiramente a Deus por ter permitido que eu conquistasse mais um grau e por ter me dado saúde e sabedoria durante esta caminhada e todos aqueles que contribuíram para a realização do trabalho: as minhas três filhas, em especial por terem suportado a minha ausência durante cinco anos, e ao meu esposo por ser um grande parceiro desde o magistério sempre cuidou bem das crianças sem minha presença, ele nunca deixou de me apoiar mesmo passando sessenta dias fora de casa, na verdade ele cumpriu dois papéis de pai e mãe para nossas filhas; aos meus pais Valdir e Neuza foram as pessoas que mais tiveram orgulho, por eu ser a única filha que fez faculdade e eles sempre me incentivaram a estudar desde criança, diziam que : “ o meu estudo não ia servir para eles e sim para mim e para o meu futuro.”

Aos professores do curso de licenciatura Intercultural por eles terem paciência e dedicação a minha pessoa e por serem excelentes profissionais.

A professora Dr Maria Lucia C. Gomide pela ajuda na construção desse trabalho e ao bolsista Murilo Tavares da Engenharia ambiental, pela disponibilidade em ajudar na organização do trabalho.

Agradeço aos participantes da banca: professor Reginaldo de Oliveira Nunes e a professora Roseline Mezzacasa.

Sumário

RESUMO	6
INTRODUÇÃO	7
O Povo Makurap.....	8
A METODOLOGIA	17
Capítulo 1. Alimentação Makurap.....	21
Os Hábitos Alimentares do Povo Makurap	23
Tipos De Alimentos Tradicionais.....	24
ALIMENTOS QUE AINDA SÃO CONSUMIDO PELO PO.....	25
INGREDIENTES de ontem e de hoje.....	27
Alimentos tradicionais do povo Makurap.....	29
Culinária Makurap	31
Modo de preparação.....	32
O consumo dos ingredientes.....	34
Como é o manejo tradicional dos recursos naturais: roça caça e pesca	35
Mitos de origem das sementes e do fogo.....	36
A roça da aldeia Ricardo Franco e suas sementes- nosso alimento	43
Confecção e uso do marico	47
Capítulo 2. AS MUDANÇAS NOS HABITOS ALIMENTARES.....	48
CAPITULO. 3. Restrições alimentares	53
3.2. Alimentos proibidos após o parto.....	55
4. O ritual do pajé na alimentação.....	57
CADERNO DE RECEITAS MAKURAP	58
<i>*Registros da culinária Makurap*</i>	58
PEIXE MOQUECADO	59

<i>KAIKOM</i>	61
Farinha de milho	63
4. PAMONHA DE MILHO VERDE – BONECA SENTADO	63
Moqueca de Ngot – larva da palmeira Auricuri.....	64
Mbarakai	65
PAMONHA DE MACAXEIRA	66
LARVA DE CIGARRA TORRADO.....	67
BEIJU	67
A CHICHA DE MACAXEIRA	68
CHICHA MISTURADA.....	70
Considerações finais.....	72
Referencias bibliográficas	73

RESUMO

Apresentamos elementos da alimentação do povo Makurap a partir de relatos orais dos anciões da aldeia Ricardo Franco, no Município de Guajará-Mirim. A pesquisa visou responder às seguinte questões: Quais eram os alimentos ingredientes e receitas que existiam no passado e que, atualmente, não fazem mais parte da alimentação do povo Makurap? Quais fatores contribuíram para essa transformação alimentar? Que tipo de problemas o povo Makurap enfrenta, apos as mudanças alimentares? O motivo foi: A retirada da área do território tradicional do povo Makurap, devido a isto junto a invasão vieram os alimentos industrializados, causando grande impacto na saúde da população Makurap. Portanto, a grande parte dos dados registrados e apresentados são de caráter etnográfico, demonstrando uma transdisciplinaridade presente no estudo. A metodologia utilizada é a historia oral.

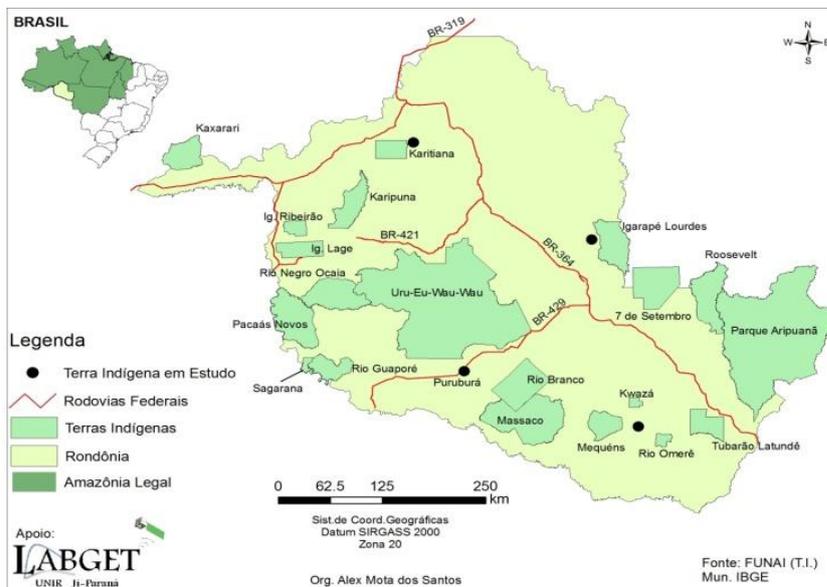
Palavras-chave: Alimentação Makurap, Saúde, Povo Makurap, Terra indígena Rio Guaporé, mudanças na dieta alimentar.

A alimentação tradicional do povo Makurap RO e suas mudanças

INTRODUÇÃO

Esta pesquisa tem com objetivo principal o registro e a valorização da alimentação tradicional do povo Makurap, assim como comentar o contexto histórico da transição alimentar e as consequências na saúde indígena. Ainda descrevemos algumas praticas culinárias e receitas Makurap. A metodologia utilizada foi a historia oral.

Área de estudo – mapa



O Povo Makurap

O povo Makurap antes do contato com o branco morava na cabeceira do rio Branco e após o contato a maioria foi transportada para a aldeia Ricardo Franco, a antiga colônia do SPI (Serviço de Proteção ao Índio).

“ Após a instalação do seringal e contato, as relações entre os Tupari e os Makurap se intensificaram. Os Makurap foram assumindo uma posição hegemônica e a sua língua se transformou no idioma intertribal segundo Caspar. A musica instrumental e vocal dos Makurap – muito desenvolvida- goi adotada pelos Arua, Wyuru, Jabuti, Arikapu e depois pelos Tupari.” (MALDI, 1991,p.233)

“Entre as décadas de 1940-60, houve um notável dispersão de índios pelos seringais. Em 1940, o então governador do Territorio do Guaporé estimulou a transferência de indígenas de JI-Parana para o Guaporé visando suprir de Mao de obra perdida em decorrência dos surtos de epidemias. O serviço de proteção aos índios dispunha somente do posto Ricardo Franco, que não estava preparado para atender os recém-chegados. Não se sabe me que condições foi feita a transferência, mas sabe-se que a mortalidade atingiu índices dramáticos.grande numero de índios Kassupá por exemplo, vindos do Tanaru afluente do pimenta Bueno morreu no caminho. Mesmo com a existência do 9º Inspetoria Regional do serviço de proteção aos índios, criada em 1946, os índios continuaram a trabalhar nos seringais em condições servis. Somente a partir de 1970 iniciou-se a transferência de índios dos seringais para o P.I. Guaporé que teve sua área demarcada em 1976. ” (MALDI, 1991,p.234)

Ainda a mesma autora, informa sobre a localização e os primeiros contatos:

“ o habitat dos makurap era a região situada acima das cabeceiras do rio Branco, mas abaixo dos Jabuti, e ao longo de ambas as margens do alto rio Colorado. O grupo reconhecidamente mais próximo era o Jabuti.

Os Makurap confirmaram o habitat dos Ajuru acima das cabeceiras do rio Colorado, os Arikapu além do território dos Jabuti e disseram ignorar a existência dos Tupari antes dos brancos.

Os primeiros contatos aconteceram com os caucheiros. Nunca matamos civilizados enfatizaram. Entretanto segundo Caspar (1957) em 1937 os makurap do São Luis mataram um administrador por causa da sua violência com os índios. Pode ser que efetivamente os índios que estão hoje no P.I. Guaporé não tenha participado de conflitos, mas a negativa de hostilidade pode ser idealização.

Os makurap mantiveram suas aldeias até cerca de 1950, quando o seringalista João Rivoredo os persuadiu a se concentrarem no São Luis. Quando a mudança ocorreu, já estavam lá instalados grupos de Tupari , Jabuti, Arikapu e Aruá.” (MALDI, 1991,p. 241)

Sobre o “complexo do marico” e as relações intersocietárias, Maldí explica que

“Caspar mencionou a ‘hegemonia Makurap’. Não há dúvida de que, em alguns aspectos a cultura Makurap exerceu influência: a música é uma delas. Pela sua complexidade e beleza, a música merece estudo a parte. Por outro lado alguns outros aspectos que aparentemente poderiam sugerir uma hegemonia makurap, na verdade são elementos culturais tradicionais dessas sociedades, sendo difícil atribuir-lhes uma origem.” (MALDI, 1991,p. 243)

Assim, a cultura material dos povos que compõe o chamado “complexo do marico” (MALDI, 1991), possuem elementos de grande similaridade:

“– a ausência do cultivo da mandioca brava, e da farinha na alimentação;
- a construção de casas redondas, com esteio central, abrigando família extensa patrilocal, usualmente de 12 a 20 pessoas no máximo. Somente os Tupari formam uma exceção, já que o modelo da habitação tradicional era a grande maloca tipo colmeia.
- “a confecção do marico.” (MALDI, 1991, p. 243)

Atualmente a maior parte da população Makurap reside na Terra Indígena Rio Guaporé, mas estão morando em aldeias diferentes como: Baía das Onças, Baía da Coca e Ricardo Franco, a terra está localizada no estado de Rondônia, na margem direita do rio Guaporé, a 365 km do Município de Guajará- Mirim.



Fonte: Aruá e Makurap cantam e dançam. (Snethlage ,1934)

A aldeia Ricardo Franco

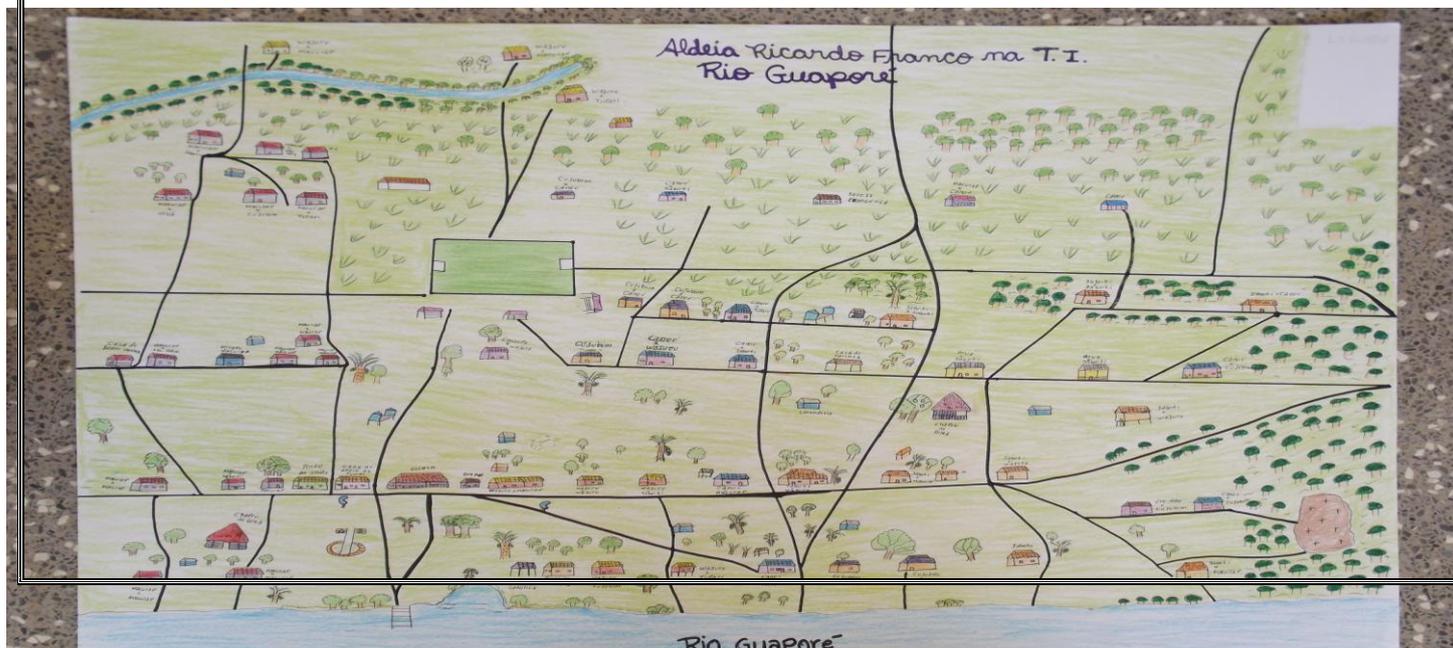
A aldeia Ricardo Franco está situada na Terra Indígena Rio Guaporé, na margem direita do Rio Guaporé no estado de Rondônia. É uma aldeia habitada

por várias etnias diferentes como: Makurap, Jaboti, Kanoé, Wajuru, Cujubim, Aruá, Tupari, Kassupá, Arikapú e Oro-Nao. As etnias da comunidade se casam entre o próprio povo, mas a maioria dos casamentos são com outras etnias da própria comunidade e conforme o casamento a mulher passar a conviver com as famílias do marido, pois as etnias estão sempre juntos, mas cada povo tem seus lugares onde fazem suas casas perto uma da outra, para manter sempre as relações familiares em conjunto. A aldeia está dividida em duas partes sendo que uma parte pertencem ao pessoal de cima e outra parte ao pessoal de baixo, por isso foram construídas duas casas de festas uma pra cada lado.

Tem também a área de lazer que todos os finais de semana a comunidade inteira se diverte tanto os homens, as mulheres e as crianças e a diversão de todos é o futebol. A comunidade é composta de aproximadamente 66 famílias, sendo que algumas famílias moram distante da aldeia, ou seja, moram em sítios. Mesmo com essa diversidade cultural dentro da aldeia, todos os grupos étnicos se respeitam e mantêm sempre uma relação harmoniosa entre os povos .

No mapa as casas estão pintadas de acordo com as divisões das etnias que habitam na aldeia, por exemplo: as vermelhas pertencem ao povo Makurap, as amarelas ao povo Wajuru, as azuis ao povo Kanoé, as laranjadas ao povo Jaboti, preta o povo Arikapú, as cinzas o povo Aruá, as roxas o povo Cujubim, as marrom o povo Oro- Waram Xijein e a rosa o povo Kassupá. Terra Indígena Rio Guaporé só foi reconhecida como T.I. a partir do momento que as etnias passaram fazer uso da terra e isso faz com que ela seja terra tradicionais das etnias que habitam nessa área.

Figura 1. Mapa da aldeia Ricardo franco –t.i. Rio Guaporé – desenho Maisa 2013



O entorno da Terra indígena Rio Guaporé

No entorno da Terra indígena Rio Guaporé ainda e bastante preservado, mas está ocorrendo um pequeno impacto negativo que é a invasão de madeireiro segundo o estudo realizado em 2012-2013 pela equipe da FUNAI, policia ambiental, antropóloga e os membros das comunidades.

A equipe suspeita que seja os próprios vizinhos do Distrito de Surpresa.

Outro impacto que ocorre é a dos os pescadores profissionais que vivem pescando nos rios, baias e nos lagos retirando grande quantidade de peixes mesmo na época da piracema. Há também fazendeiros próximos a terra demarcada cada ano os fazendeiros fazem grande derrubada perto da terra indígena.

O Povo Makurap – subgrupos

O povo Makurap está dividido em subgrupos como, cobra, morcego, rato, mutum, urucum, papagaio,raposa, sabiá,tatu canastra, veado, saúva, ainda tem pessoas que pertencem a esses clãs, mas alguns não existem mais, não se sabe dizer se foram extintos ou se estão morando nas cidades, a população Makurap tem aumentado nos últimos anos calcula-se aproximadamente 180 pessoas. Esse número representa somente os que moram na aldeia, sem contar com os desaldeados(os que moram nas cidades), na verdade o povo Makurap está espalhado por toda parte da região do estado de Rondônia, o número citado acima é pequeno ao número de população antes do contato, essa diminuição ocorreu entre 1910-1912, quando o povo Makurap teve um

grande índice de mortalidade por causas das doenças contagiosas como o sarampo e a gripe.

De acordo com levantamentos de Maldi apresentados em 1991, foram descritos grupos que já não existem e outros que ainda existiam na época de sua pesquisa.

“ os grupos nominados makurap conferem identidade e filiação patrilinear aos indivíduos. A maior parte extinta, foram citados :

Tabela 1. Os Subgrupos makurap

Nome	Tradução
• Mitum (MITÕ)	Mutum
• Uaxaliai (WAXALIAX)	Morcego
• Uaruiá (WAROYA)	Papagaio
• Xixauap (XIXAWAP)	Rato
• Xát (XAT)	Cobra
• Tamunan (TAMONÃ)	Sabiá
• Viriu (WIRIYO)	Tatu canastra
• Iko	Urucum
• Ete (UTU)	Veado
• Guut	Lamparina de breu
• Mevura (MEWORA)	Panela
• Ieko (UEKO)	Urubu
• In -en-paráp	Raposa
• Perakón (PERA)	Arara vermelha

• Aratá	Arara amarela
• Min-án (MIYÃ)	Saúvab
• Maranpain (MÃRÃPÃXYÃ)	Lagarta
• Ngáp (NGAPYÃ)	Caba
• Urukut (URUKUXYÃ)	Grilo
• Uaketé (WAKETEYÃ)	Mucura
• Uakot (WAKOYÃ)	Jacu
• Wakara (WAKARAYÃ)	Garça

Observação os nomes no Makurap que estão entre parênteses é como se escreve atualmente.

Muitas vezes essas denominações se fazem acompanhar do sufixo nian como exemplo Guut nian, ieko nian, etc. ian foi traduzido como 'gente'." (MALDI, 1991, p. 248.)

Os grupos que existiam no P.I. Guaporé de acordo com Maldí, na década de 1990, eram os seguintes: Rato, urubu, mucura, urucum, mutum, morcego, tatu canastra, saúva.

Mas atualmente, temos: cobra, morcego, rato, mutum, urucum e saúva. Cada clãs tem suas características físicas diferentes uma da outra por exemplo os morcegos tem a pele mais escura e os cabelos encaracolados, os mutum a pele mais clara e os cabelos bem liso e os ratos costumam ter bastantes filhos.

“ ou seja dos 21 identificados somente 09 aparecem na grade, pode se notar ainda que :

- a população majoritária é formada por indivíduos que se identificam como morcego, em segundo lugar como mutum;

- do ponto de vista da reprodução social desses grupos, por razões óbvias os morcegos têm as maiores possibilidades;

- o homem urucum já é idoso e não terá filhos; a falta de descendentes parece assinalar o fim de mais um grupo. Os mucura poderão ter representantes caso seu único identificado tenha filhos homens. Não há nenhuma possibilidade para os saúva, tatu canastra, e os urubu.

Qual a natureza desses grupos no passado? Um fato a ser notificado, para seu esclarecimento, é que as outras sociedades Ajuru, Jabuti, Arua, Tupari, reconhecem a existência desses grupos.

Se as subdivisões makurap eram do domínio do conhecimento dos povos próximos, o mesmo não ocorre com as subdivisões destes, os jabuti não conheciam as subdivisões dos Ajuru e vice-versa.

As subdivisões makurap se definiam, em primeiro lugar também pela territorialidade. Nesse sentido os informantes mais velhos foram capazes de determinar com objetividade um panorama das suas localizações ao longo do rio Colorado :

Margem esquerda do alto Colorado :

Tatu canastra

Mutum

Rato

Lamparina de breu

Veado

Arara vermelha

Raposa

Grilo

Papagaio

Saúva

Margem direita do alto Colorado

Cobra

Sabiá

Morcego

Panela

Caba

Jacu

Urubu

Mucura

Lagarta

Arara amarela

Urucum” (MALDI,1991, p. 250)

“ desse modo o conjunto apresentado de 21 grupos nominados dividia-se entre dois outros, com dez na margem esquerda e onze na margem direita. Ao contrário das outras sociedades, entre os makurap esses grupos regulamentavam o casamento, sendo rigidamente exogâmicos. Formando portanto, grupos territoriais ocupando áreas definidas, nominados, de origem mitológica, regulamentadores do casamento pela exogamia, regulamentadores da descendência pela patrifiliação e da residência

pela patrilocalidade, podem ser considerados como clãs.” (MALDI,1991, p. 251)

Quanto as relações de parentesco dos makurap, Maldí (1991, 254) também observou que ocorre entre os Makurap a “ mesma distinção entre primos cruzados matrilaterais e patrilineares e , da mesma forma, só é permitido o casamento entre um homem e sua prima cruzada patrilinear.”

Ainda neste mesmo estudo, Maldí comenta o mito de origem Makurap na qual fica esclarecido que “a origem dos clãs é a origem da própria sociedade. Os grupos emergem ostentando simbolicamente objeto, planta ou animal eponimo.” (MALDI,1991, p. 255.

Após a chegada do povo Makurap no Posto Indígena Ricardo Franco, passou a conviver com várias etnias diferentes e começou a adaptar uma nova realidade vivendo com os povos Tupari, Kanoé, Djeoromitxi, Aruá, Wajuru,Cujubim, Kassupá e Arikapú, com esse agrupamento de vários povos indígenas e com a influência dos não-indígenas a situação das culturas daquela comunidade fracassou cada ano.Principalmente em relação a língua materna e o costume de cada povo, a utilização dos alimentos tradicionais foi das mais atingidas, mas o povo Makurap continuava firme na preservação da sua cultura, por isso alguns costumes ainda são valorizados, como as pinturas corporais, consumo de bebida tradicional (mayu) e a confecção de bolsa (*marico*).

O povo Makurap até hoje preserva sua cultura, mas deixou de consumir os alimentos tradicionais no dia-dia, e com essas mudanças nos hábitos alimentares o povo Makurap vem enfrentando um grande problema de a saúde e as doenças que mais afeta a população são diabete, pressão arterial alta e colesterol alto.

A METODOLOGIA

A metodologia que escolhi foi trabalhar com história oral para Meihy(2008:149)

A tradição oral exige convívio com o grupo estudado, depois de cuidadoso processo de levantamento de descrição dos hábitos grupais é

que se deve proceder a entrevistas. Nestes casos, as entrevistas visam reconhecer manifestação e pedir descrições, pois os olhos daqueles narradores vêem detalhes que, muitas vezes, nos escapam.

Para alcançar a meta esperada realizei várias entrevistas com as pessoas da própria aldeia, inclusive com as pessoas mais idosas, fiz visita nas casas dos entrevistados para coletar depoimentos sobre os Hábitos Alimentares do povo Makurap. Durante a minha entrevista tive a oportunidade de ouvir as falas das pessoas bem detalhadas, fazendo gestos, na qual pude perceber as ansiedades de cada entrevistado, em relação aos seus depoimentos dados.

Quando as entrevistas de história oral se fazem necessárias em projetos de tradição oral, devem ser transcritas sem alterações, com os erros e acertos vernaculares, sem mudanças que sejam as ditadas pelos narradores. Os trajetos da fala, as repetições, irregularidades, tudo, faz parte do registro. (MEIHY. 2008: 149)

A coleta dos depoimentos das pessoas foi feita através de gravação em gravador digital, após a gravação fiz uma análise de tudo que foi falado na entrevista, e selecionei as principais informações sobre os hábitos alimentares e os ingredientes tradicionais que eram usados na preparação das comidas tradicionais e porque não são mais utilizados nos preparos das comidas atualmente.

Durante o curso presencial no Campus Universitário de Ji- Paraná-UNIR, realizei algumas pesquisas na Biblioteca para fazer o levantamento dos livros que falam sobre a história e a cultura do povo Makurap. Realizei leitura de alguns livros, mas me aprofundi mais na obra de Mauro Leonel o(Etnodiceia Uru, Eu, Au, Au), na verdade o livro conta a história de vários povos indígenas de Rondônia após o contato, não se trata especificamente do povo Makurap. A outra pesquisa feita foi na internet, pesquisei o trabalho de várias autoras como da Betty Mindlin, Alzerinda Braga e Jaqueline Brandão. O trabalho da Alzerinda e da Jaqueline são trabalhos que trata somente da cultura e da língua materna do povo Makurap da T.I. Rio Guaporé da aldeia Ricardo Franco. Os depoimentos relatados no livro foi coletado diretamente na aldeia com os mais velhos da etnia Makurap, foram nessas três autoras que encontrei o apóio que estava precisando para realizar o meu trabalho de pesquisa, após ter lido os livros percebi que realmente precisa ser feito mais registro sobre o povo Makurap, e que seja feita por pessoa que convive na aldeia e que pertence a etnia.

Foto 1- Modo de comer em conjunto. Foto Maisa Macurap.



Foto 2- Modo comer. Foto Maisa Macurap



Comensalidade

“O conceito é comer junto. Podemos trabalhar a ideia da comensalidade na perspectiva de que a essência do ser humano é comer de forma coletiva”.
Denise Oliveira,

O povo Makurap antes do contato tinha o costume de comer todos juntos, isto é, em família. Colocava-se a comida no meio da sala onde as pessoas sentavam ao redor da comida para saborear o alimento.

Atualmente com relação a esse costume não mudou muito porque ainda costumamos comer juntos; como por exemplo : peixe assado, carne de caça assada, peixe moqueado, ngot moqueado, etc.

Os únicos que são servidos individualmente são as comidas cozidas e fritas, mas de certa forma é saboreada em família, até mesmo quando é realizado o mutirão a comida é servida em uma vasilha grande para todos comerem juntos, mas é dividida da seguinte forma : uma vasilha para os homens, outra para as mulheres, as crianças acompanham o pai ou a mãe, nesse caso tanto faz assado ou cozido, nessa parte a cultura Makurap continua forte.

Capítulo 1. Alimentação Makurap

Foto 3 – O menino chegando da pescaria. Foto Maísa Mcurap.



1. Importância dos hábitos Alimentares

O hábito alimentar tradicional é de suma importância na cultura do povo Makurap, que desde a época que vivia na maloca tinha sua maneira, modo e a forma de alimentar. Tudo que o povo necessitava era retirado diretamente da natureza, por exemplo: as carnes de caças, os peixes, o sal, óleo, todos esses alimentos tirados da natureza eram feitos de uma forma cuidadosamente sem causar danos na natureza. Portanto, essas atitudes eram tomadas pelo grupo é de certa forma um respeito e costumes que o povo Makurap tinha de manter a tradição dentro de seus valores culturais. A importância fundamental nesse aspecto da alimentação é de oferecer aos integrantes, ou seja, as novas gerações uma alimentação saudável e adequada a cada fase de vida, ou para cada momento especial. Conforme a cultura, os hábitos alimentares, tem um papel fundamental para o desenvolvimento e o desempenho de ter uma boa alimentação, sabendo que há uma grande influência em alguns casos, por exemplo: no consumo de óleo, sal e de outros produtos industrializados. No entanto a população Makurap deve praticar e consumir mais seus próprios alimentos e oferecer as novas gerações ações educativas relacionadas à saúde e as consequências causados pelo consumo de outros alimentos não tradicionais, logo, cabe à família cultivar bons hábitos alimentares e

colaborar no equilíbrio alimentar do povo, valorizando e priorizando os alimentos da cultura. A escola também é um espaço para tratar de assunto que leva ao povo Makurap a refletir sobre o que estão sendo utilizado na sua alimentação, segundo Kantikas (2003, p.1). A alimentação exerce uma influência muito grande sobre todos os seres humanos, principalmente sobre a saúde.

Foto 4 – carne de caça – moqueada



Foto 5 – peixe piranha assada. Foto Máisa Macurap.



Foto 6 - Taioba e batata doce. foto Sandrielle M. Canoé.



Foto 7 - Piranha com macaxeira cozida. Foto Maísa Macurap.



Os Hábitos Alimentares do Povo Makurap

Antes do contato o povo Makurap tinha o costume de comer alimentos assado principalmente as carnes de caças grandes como: anta, queixada, porco do mato, veado, essas caças eram esquartejados e moqueados e as buchadas eram moqueadas ou cozidas. As caças médias eram assadas ou às vezes eram moqueadas, era raro cozinhar, pois assado durava mais tempo e era a forma de conservar a carne por mais tempo, por isso tinha que ser bem assado para não apodrecer e depois de alguns dias as carnes ou peixes assada servia para misturar o tacacá (kaikom) e muitas vezes eram servidas na festa ou era para comer no dia a dia da família. Os peixes e as aves comia-se mais moqueadas, pois os mais velhos adoravam se alimentar de comidas enroladas nas folhas de bananeiras do mato assado na brasa, segundo eles fica mais gostoso e saboroso e era também um dos

pratos servidos na hora enquanto estava bemquentinho porque depois que esfriava perdia o sabor.

Tipos De Alimentos Tradicionais

Foto 8 - Comida servida na festa da comunidade. Foto Maísa Macurap.



O povo Makurap tinha como sua alimentação vários vegetais, cultivado da própria cultura como milho, mandioca, amendoim, cará, taioba(inhame) e batata doce, essas plantas eram cultivadas desde seus antepassados . Houve um tempo que algumas famílias não produziam mais, ser pois tinham deixados de ser alimentos tradicional, mas os mais velhos nunca deixaram de cultivar nas suas roças, pois eles sempre consideravam que era alimentos que não prejudica a saúde. Por exemplo, os alimentos tradicionais mais consumidos pelo povo Makurap eram as carnes de caças como anta (uax), tatu (uro), paca (atax) cotia (mãkiã) veado roxo (malewo),macaco preto (alembo), macaco prego (õrom),queixada (xaote), porco do mato (xaotei), comia-se bastante carnes de aves como: mutum(mitõ), jacu(wako),nambo azul(komnde),nambo galinha(xõkõrõ) jacamim(tamali),macucau,(mukura),juriti,galega ,etc. Os peixes eram muito consumido principalmente os peixes pequenos como: cará, mandim, traíra, piau, tucunaré e as piabinhas do igarapé, também comia algumas lagartas de árvores como de castanheira,aricuri,bananeiras do mato e de pegué , larvas de palmeiras como de aricuri, de patuá, de naja e de mamoi e alguns cogumelos.Esses alimentos eram acompanhados de milho torrado, pamonha de milho ou de mandioca, beiju, farinha de milho,mandioca assado ou cozido, cará assado ou cozido. Atualmente são consumidos carnes de caças, peixe grande e carnes de aves, mas alguns não eram consumidos pelos mais velhos, exemplos: capivara, guariba, manguari, carão, socó, tambaqui, pacu, pescada, bagre etc., as lagartas que ainda são consumidas é a da mandioca (marãpãx), da castanheira (araote) , da

palheira(waikole) e do pegué(ngek). Outros alimentos muito consumidos até hoje são as frutas nativas como: pama, mururé, mão de cachorro, mão de jabuti, ingá,cacau e patuá, mel de abelhas e tanajura. Esses alimentos continuam ainda sendo muito utilizado pelos Makurap.

Foto 9 – Larva de patoá moqueado (ngorãmbia). Foto Máisa Macurap.



ALIMENTOS QUE AINDA SÃO CONSUMIDO PELO PO



Foto: 11 – Alimentos que continua fazendo parte comida tradicional. Foto Máisa Macurap.

O povo Makurap da Terra Indígena Rio Guaporé ainda consome alguns alimentos tradicionais como: peixes dos igarapés, carnes de animais selvagens como de anta, queixada, porco do mato, tatu, paca, veado, cotia e alguns macacos: guariba, macaco preto e macaco prego, e carnes de aves do mato como mutum, jacu, mambu azul, nambu galinha, jacamim, juriti, macucau, pato do mato, tanajura, filho de maribundo e larva de cigarra. E fabricam suas bebidas tradicionais feita de milho, cará, macaxeira, mistura com batata e amendoim. Outro alimento que voltou novamente ser muito consumido são as larvas das palmeiras, lagarta de castanheira, o mel de abelhas e as frutas nativas como pama, mão de jabuti, mão de cachorro, ingá, cacau, moruré, açaí e patoá e alguns tipos de cogumelos. E os produtos cultivados pelo próprio povo como a mandioca, milho amendoim, batata, cará e inhame, esses alimentos ainda são bastante consumido pelo povo Makurap na vida cotidiana de cada família.

Foto: 12- Tipos de larvas mais apreciados pelo povo macurap. Foto Maísa Macurap.



Alimentos que foram perdidos:

- ✓ Pamonha seca de milho e de mandioca
- ✓ Farinha de milho
- ✓ Pamonha de líquido de milho verde
- ✓ Sal
- ✓ Rã de igarapé

INGREDIENTES de ontem e de hoje

Os ingredientes tradicionais do povo Makurap antes do contato eram: carne de caça, aves, peixes, larvas, cogumelo, mas não é todas só dois tipos, alguns tipos de lagartas como a de castanheira (araote), de aricuri (waikole), macaxeira (mãrãpãx) e ngek, filho de marimbondo, milho, mandioca, amendoim, inhame, batata doce, cupim novo, tanajura, folhas de inhame, cará, larva de cigarra e sal.

Foto 13- milho torrado



O milho é um dos alimentos simbólicos tradicionais deste povo, pois antigamente a chicha era feita de varias espécies de milho: amarelo, preto, vermelho, manchado amarelo com marrom, milho caboclo meio marrom.

As carnes consumidas são de caça grande como de anta (uax), queixada (xaote), veado (utu), porco do mato (xaotei), e também as de caças pequenos como: cotia (mâkiã), paca (atax), tatu (uro) e carne de macacos, macaco preto (alembo), macaco prego (orom), e guariba (ôrom wop). As aves que servem de alimento são: mutum (mito), jacu (wako), macucau (makura), nambo galinha (xocorô), nambo azul (konde), juruti, galega(ukowo), jacamim (tamali), nambo preto, nambo chorão, pato (payo), marreco

Todos esses ingredientes ainda continuam sendo consumido pelo povo Makurap, só que não são todos os dias e nem toda época, porque atualmente as caças e aves estão ficando em lugares distante da aldeia, mas as larvas e peixes são consumidos todos os dias por alguma família, e outra que está sendo menos usado são: amendoim, milho e inhame.

Esses ingredientes refere-se antes do contato, atualmente houve uma grande mudanças nos ingredientes e na cultura Makurap tipo, o óleo de soja, açúcar, arroz, macarrão, feijão, carnes bovino, suíno, frango de granja, alho,cebola, café leite em pó, extrato de tomate e outros, faz parte dos ingredientes do povo Makurap.

Foto: 14- Alimentos que não fazia parte da cultura. Foto Sandrielle M. Canoé



Alimentos tradicionais do povo Makurap



Foto: 15- Peixe assando para o mutirão. Foto Gisele M.Canoé

Larvas- gongo



Foto 16: – Maisa Makurap, Moqueca de larva crua.



Taioba Foto 17 : Paloma Gomide Folha de taioba.

Culinária Makurap

O povo Makurap preparam suas comidas de várias formas, ou seja, tinha suas receitas culinárias variadas, e isso dependia dos ingredientes que tinham para preparar o prato do dia, mas também dependiam da época que podia encontrar esses ingredientes, não se trata de carne de caças, e de aves, mas de peixes, lagartas, marimbondo, cupim, cigarra novo, e também tanajura, porque não são todas as lagartas que são consumidas e nem todos os marimbondos, as lagartas que servem como alimentos são das castanheiras, do oricuri e do pegue e da mandioca, e marimbondo é só um tipo que o povo Makurap come que é o arrajado (ngande). O cupim também é só um tipo que pode comer aquele que faz casa grande no pau podre. A carne de caça grande é assado e cozido, as de caças pequeno e de aves podem ser cozido, assado e moqueado (enrolado nas folhadas de bananeira), as larvas são cozidas, come cru na hora que está tirando da palmeira, moqueado junto com folhas de inhame e cogumelos, pode também deixar crua para outro dia deixando ele ficar um azedinho. As lagartas são moqueado e cozida, o cupim só come se for moqueado, o filho de marimbondo come-se assado no favo. Atualmente, come-se as lagartas e larvas torrado ou frito, mas os mais velho comem somente do jeito que comia antes, não deixam o costume e dizem que é mais saboroso tanto o peixe como, carne de caça pequeno e aves, os mais velhos costumam moquecar ou assar na brasa, dificilmente cozinham e fritam porque segundo eles moqueado não precisa de tempero, é tudo natural, o único tempero é o sal, que desde seus ancestrais usam feito da cinza do talo de aricuri.

Modo de preparação



Foto: 18- Moquém de caças . foto Máisa Macurap

Antigamente os alimentos eram preparados de quatro de modos: cozido, assado, moqueado, e torrado. As carnes de caças grandes eram totalmente assadas e cozidas as tripas, as carnes de caça pequena assava-se uma parte e moquecava outra, e depois de assado cozinhava junto com amendoim, folha de inhame e pimenta, ou cozinhava só a carne assada. As aves sempre era moquecada ou cozida inteira, os peixes era também assado ou moqueado, pois não se comia peixe grande como surubim, tambaqui, só peixes pequenos dos igarapés, porque isso costumava assar e moquecar. O moqueado era a forma de preparar e comer na hora e o assado eram maneira de conservar o alimento por mais tempo. As larvas, as lagartas, os cogumelos era cozido ou moqueado. E a mistura dessas comidas era milho torrado, assado ou cozido, mandioca assada ou cozido, cará, batata e inhame assado ou cozido, e farinha de milho, pamonha seca de milho maduro, pamonha de mandioca e beiju.

Foto: 19- Tamatá cozida. Foto Maísa Macurap



Por que o povo não comia peixe grande?

O povo Makurap não comiam peixe grande porque moravam na nascente do igarapé e não pescavam em rio grande, por isso que eles não conheciam e nem comiam. Outro motivo é que sempre faziam timbó em lago pequeno onde só tinha peixes pequenos como traíra, cará, mandim, piau do igarapé e várias piabas do igarapé, mas também porque os alimentos preferidos do povo era carne de caças e de aves. A pescaria não era realizado todos os dias, era de vez em quando ou somente em ocasião especial. O peixe grande conhecido era o surubim, os demais passaram a conhecer após o contato, no Rio Branco do Revoredo, e foi assim que o povo Makurap começou a comer e criar nomes na língua materna para esses peixes.

O consumo dos ingredientes



Foto: 20- Criança comendo larva crua. Foto Maísa Macurap

Os ingredientes tradicionais que ainda são consumido pelo povo Makurap desde seus ancestrais e que nunca deixaram de ser utilizado pela nova geração incentivado pelos mais velhos são: as larvas de patoá, de aricuri, e de mamui, as lagartas de castanheira, de pau de pegue, de aricuri e de mandioca, pamonha de milho verde, amendoim, mandioca, batata doce, inhame, cará grande e cará pequeno. Esses ingredientes ainda são bastante usados na alimentação do povo Makurap, mas alguns deixaram de ser usado ou foram substituídos por outros ingredientes não tradicionais, como: o beiju, a pamonha seca de milho maduro. A pamonha de mandioca, o milho torrado, farinha de milho, mandioca assada, batata assada, cará assada. Dificilmente come mandioca, batata, inhame, cará assado, é cozido ou frito.



Foto: 21- Ngot moquecado na folha de bananeira do mato. Foto Máisa Macurap

Como é o manejo tradicional dos recursos naturais: roça caça e pesca

A caça e a pesca são feitas somente para o nosso consumo. A espécie de animais existentes na floresta encontra-se em grande quantidade como: os vários tipos de macacos, a paca, o tatu, a queixada, entre outros. A única espécie escassa atualmente é a da anta, porque é um animal muito caçado pelos não indígenas e por esse motivo está quase em fase de extinção. Mas hoje a população indígena mata um ou dois no máximo quando encontra e evitam caçar todo dia para manter a espécie. Quanto aos peixes a maioria das espécies tem abundante e conservado pela população indígena. A única espécie que está escassa é o tambaqui, pois dificilmente pescamos tambaqui grande, algumas vezes pegamos. Mas é difícil encontrar o lugar onde eles estão, porque, quando o rio enche eles vão embora para bem longe, e na época da seca não se sabe para onde eles vão só os filhotes ficam presos nas baias.

O solo degradado está sendo reaproveitado para cultivo de mandioca, assim evitando o desmatamento da floresta e principalmente evitando a derrubada da mata na beira dos igarapés. O igarapé é um lugar proibido de fazer derrubada, pois é lá que os animais da floresta saciam a sede e até mesmo as pessoas que passam pelo local bebem daquela água.

A água do rio serve apenas para tomar banho, navegar de canoa ou de barco e para pescar, ela serve como um meio de transporte de produtos, mercadorias e pessoas. A vegetação está sendo protegidas, as madeiras de lei foram derrubados e que se encontra em pequena quantidade e muito distante da comunidade, elas foram derrubadas pelos não índios. O mogno, a cerejeira e a castanheira são madeiras que ainda tem bastante, mas estão distante, na divisa do território. Outras madeiras de lei como cedro, itauba, maracatiara e ipê são encontrados perto das roças, só que em pequenas quantidades, pois são bastante utilizados na construção de casas, barcos e canoas e para fazer móveis, o cedro e a itauba são as madeiras que mais tem perto da aldeia.

Mitos de origem das sementes e do fogo

Os mitos de origem do fogo e das sementes e animais estão relacionados com a alimentação Makurap. Concordamos com Levi-Strauss que ensina que “ o mito da origem do fogo e demais ligados a animais e suas relações com a natureza, estão permeados de valores simbólicos em torno da alimentação e da sua relação de harmonia com a natureza.” (STRAUSS, 1991)

Mito do fogo

O fogo

Antigamente, quando o Beüd (Mbeyu) nos encontrou, estávamos morrendo de frio, não tínhamos fogo.

Awatô Beüd, (Mbeyu) nosso avô ficou doido:

- Como vou fazer para meus netos terem fogo?

Awatô Beüd encontrou o Veado, o dono do fogo, fazendo arco, com fogo do lado. Fazia uma friagem danada. O veado estava preparando o arco, alisando a madeira.

- Estou com frio! – disse Beüd para o dono do fogo, Itü, (utu) o Veado.

- Fica aí, mas não mexe no meu fogo!

- Vou só me esquentar, não vou carregar seu fogo para longe!

Beüd, deitado na rede, virava de um lado para outro. Fingiu que estava dormindo. Quando o outro adormeceu, levantou devagarinho, pegou um tição de fogo, jogou nas costas, virou calango.

O Veado viu o calango bem no meio do rio, com o tição nas costas. Assim é que o Beüd roubou o fogo, levando para a água, molhando-se. Tinha virado calango, queria fazer fogo do outro lado. Não tinha levado mais nada da casa do Veado.

Carregou o fogo nas costas. Agora o dono do fogo não podia mais se esquentar, pois quando lembrara de vigiar Beüd deitado, o calango já sumira no meio do rio.

O Veado espalhou mais água no rio, fez chover muito, mas assim mesmo Beüd conseguiu levar o tição de fogo. Fez fogo do outro lado do rio; chamou o irmão, Nambu, para ver.

- Velho! Küre!

A irmã cutucou Nambu:

- Você sempre reclama que ele é que acha tudo, mas você não vai atrás como ele!

Porque Beüd é que trazia tudo. Não sabia criar como Nambu, que era mais sabido, mas ia sempre roubar, procurar.

Nambu viu o que o irmão trouxera e apagou o recém-adquirido tição de fogo.

- Você acha fácil trazer o fogo? Tanto trabalho, e você apaga!- Choramingou Beüd.

O mais velho sabia fazer fogo, mas não ensinava e ainda apagava o fogo que o outro achara!

O irmão mais velho estava com dois feches de pau e mostrou: - Esse fogo eu sei fazer!

Pegou o pauzinho e ensinou outro jeito de fazer o fogo, com duas varinhas que se furam e esfregam, vai esfumaçando. Fez tição de fogo.

- Assim é que o veado faz fogo lá e eu faço aqui!

Distribuiu para todo mundo, com capemba de Ouricuri, foi o mais velho que mandou espalhar. O mais novo era esperto, mas o mais velho que mandou espalhar. O mais novo era esperto, mas o mais velho sabia mais, só que não queria ensinar.

Foi assim que o pessoal antigo, que vivia com frio, sem fogo, conseguiu roubar o fogo do Veado Velho, que vivia no fim do mundo. Mandaram primeiro um calanguinho roubar o fogo; este não conseguiu. Em seguida foi um calango de outra espécie que carregou a brasa do Veado Velho nas costas. O veado bem que tentou mandar chuva para apagar o fogo surripiado pelo calango, mas este já estava longe. Assim os homens passaram a ter fogo, o fogo ensinado por Nambu.

A água

Nambu voava em vez de andar, Beüd ia a pé, não sabia voar.

Beüd inventou o rio, mas no começo não tínhamos água.

Nossa água era ruim, de tloa de bananeira brava. Havia água boa, que era do Arco-íris Botxatô. Antoinká, a irmã, bebia, sabia onde ficava. Dava só para o mais velho, para Beüd ela só dava água de bananeira.

A irmã gostava de comer cajá, ia na beira do rio buscar o fruto e o Arco-íris lhe dava água boa.

-Vou caçar essa água, espiar minha irmã! –Falou Beüd.

Antoinká, a irmã. Estava indo para a beira do rio. Botxatô, o Arco-Íris, a Cobra, tinha feito filho na sua barriga. Estava grávida do Botxatô, porque bebia a água e namorava o Botxatô.

No pé de cajá perto da água boa, o menino saía de dentro da barriga de Antoinká e derrubava cajá amarelo lá do alto da árvore. Entrava de novo no ventre de Antoinká. Saía como criança e entrava na barriga como cobra. Antoinká carregava água e ia embora.

- Descobri! – disse Beüd, alegre.

O irmão mais velho já sabia o que ele achara.

Beüd saiu contente de madrugada. Viu a criança saindo do bucho da irmã para pegar cajá. Beüd virou japó – meteu o bico no sobrinho, chupou. O menino caiu. A mãe voltou chorando.

Beüd voltou, deitou contente, cantando. Começou a cantar, a irmã ficou danada.

- Achei água, irmão! – Beüd falou para o irmão.

O pessoal todo estava com sede, não via água.

A irmã estava com raiva dele. Beüd foi cavando o poço para achar água.

O irmão mandou ele ir riscando o chão. Beüd, riscava, o irmão corrigia. O mais vleho pegou fumo, fumou, mandou o irmão ir andando. Beüd não sabia fumar. O mais velho fez aparecer água; Beüd corria na frente da água, o outro dizendo para ele correr, que vinha muita água. Corria sem parar. A água passou por cima de Beüd, ele ficou no fundo d'água. Borbulhando. Nambu, o mais velho, nem ligou, ficou deitado, conversando. Beüd lá de baixo d'água.

A irmã sabia que ele estava debaixo d'água, brigou com o mais velho.

- É teimoso! – Disse o mais velho. Mas fumou e tirou o mais novo de baixo d'água.

- Estava cuidando da água! – Disse Beüd acordando. Aprendeu.

O mais vleho, Nambu, fez o rio Guaporé e o rio Mamoré, riscando com o pé. São bonitos estes rios. Quanto a Beüd, fez os rios mais para baixo, cavando, cheios de voltas, não tão bonitos. Os rios Branco, Colorado e Machado foi Nambu que fez.

Um irmão era mais esperto, o outro não ajudava. Beüd era o Jesus, que vive castigado. É o mais novo. O mais velho, Nambu, nos achou num buraco. Beüd nos descobrira quando estava puxando esteio do pau.

Gostamos dos dois. São Pedro é Nambu, o dono do rio.

Como acharam milho, macaxeira... amanhã contamos.

Mito amendoim

Nambo e Mbeyu tinham uma irmã chamada Antoinka e ela tinha um filho que se chamava Doinmã. Esta criança fazia cocô de amendoim, só a mãe sabia do segredo. Todo dia pedia para mãe:

- Mãe, estou com vontade de fazer cocô!

Antoinka pegava a panela de barro, o menino sentava e enchia de amendoim, ela cozinhava aquele amendoim para todos.

Um dia saiu e deixou a criança com tio Mbeyu, não recomendou ao filho que fizesse cocô no mato, na sua ausência. Não demorou muito, porém, o menino pediu:

- Titio, quero fazer cocô!

-Vai lá fora!- mandou Mbeyu, mas o menino estava acostumado a fazer dentro da panela dentro de casa, e falou para o tio, mamãe não me deixar ir no mato, me diz que para fazer cocô aqui mesmo na panela.

-Que menino sujo, e insistiu que fosse ao mato faz cocô, mas a criança pegou a panela, sentou-se fez cocô de amendoim. O tio, Mbeyu, ficou com tanta raiva:

Então, a gente está comendo esse amendoim que era o seu cocô, sem nós saber!

Com raiva, começou bater a criança com espada de pupunha nas costas e matou. Quando Antoinka chegou, ficou desesperada, brigou seu irmão, Mbeyu:

-O que você fez com meu filho? Como é capaz de matar seu próprio sobrinho?

- Mbeyu respondeu:- Você mandou seu filho fazer cocô e depois dava para nós comer! – estava ainda com muita raiva. Mas acabou ressuscitando de novo a criança, aumentando o número de pessoas. Mbeyu então transformou o cocô em semente de verdade, desde esta época o povo começou cultivar o amendoim, que até hoje é cultivado pelo povo Makurap.

Nambo era o irmão mais velho de Mbeyu e Antoinka, ele comia macaxeira de verdade, mas não mostrava para seu irmão mais novo Mbeyu, que comia só raiz de urtiga .

Nambo ficava só deitado, Mbeyu vivia andando pelo mundo procurando coisas novas. Até encontrou o dono da macaxeira, o Nekombira, que estava com um feixe de maniva, plantando com seu pessoal.

- O que você está fazendo perguntou Mbeyu:

- Plantando macaxeira!

Mbeyu ficou pensando como ele poderia pegar um pedaço de maniva, resolveu virar abelha, ficou aperreando Nekombira.

- Esse não é abelha, é Mbeyu! – Falou o dono da macaxeira não deixava se enganar.

Para matar Mbeyu, Nekombira jogou macaxeira em cima da suposta abelha. Mbeyu agarrou antes que a caísse , levou, plantou e ficou cuidando. Passou três dias, percebeu que a macaxeira tinha apodrecido.

- Ah, não é essa que se planta! Vou lá de novo!

Estava um pessoal mexendo com maniva; pulou fora um pedaço, Mbeyu foi atrás pegou e correu. Plantou na roça. A macaxeira, desta vez, nasceu. Mbyu correu para contar ao irmão.

- Oh, meu irmão, encontrei planta de novo.

- Mano, agora vamos fazer assim!

Awato Mbeyu, vovô Mbeyu espalhava com a mão para poder plantar macaxeira. Estava nos ensinando. Mbeyu ensinava o que não presta, Nambo o que era bom.

- Não, mano, não era para fazer assim! Você não faz o que eu mando! Vira as costas que vou dar um jeito nisso - disse Nambo.- Você tem que fazer o que faço.

Nambo deu um cigarro para Mbeyu , este pitou pitou- nada, não surgia plantação.

- Dá o cigarro para mim! – mandou Nambo.

Mbeyu virou as costas, Nambo pitou um cigarro. Quando pitou, apareceu macaxeira grande, já com raiz, surgiu uma roça sem fim plantada.

Acorda! Abre os olhos! Esta vai ser nossa comida!

Mbeyu acordou, cavou, viu a raiz. Mbeyu foi embora, andando a pé, como nós. Mas o outro, Nambo,voava.

- Mano, tem macaxeira para fazer chicha,veja como é bom!

Mbeyu achou a macaxeira, as pessoas gostaram muito de comer.



Foto: 22- A festa cultural da aldeia. Foto Maísa Macurap

[A roça da aldeia Ricardo Franco e suas sementes- nosso alimento](#)

A roça do povo Makurap da aldeia Ricardo Franco na T. I. Rio Guaporé é feita para cultivar e conservar as sementes de várias plantas tradicionais como: o milho, amendoim, cará e batata doce. Todo ano é feito a roça para plantar essas sementes e a cada colheita é guardada uma quantia suficiente para cultivar no próximo ano e os que sobram são consumido o ano inteiro. Por isso são cultivados bastante, porque os que foram separados para semente não podem ser consumidos, se comer não vai ter sementes para plantar novamente.

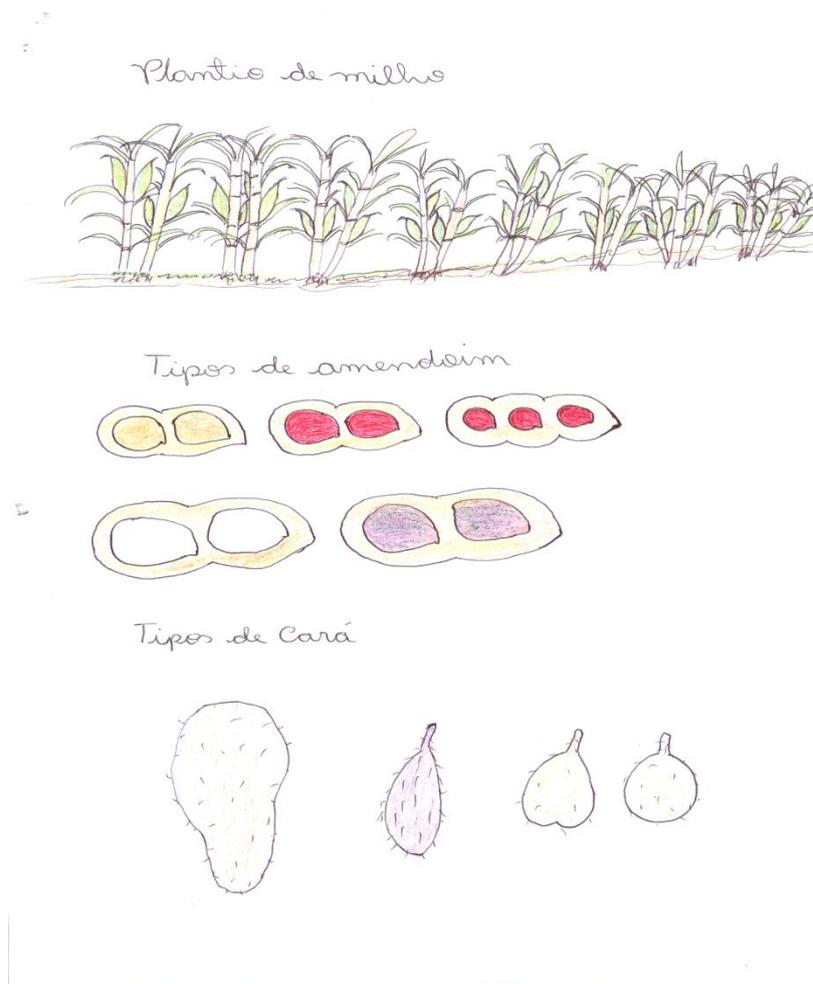


Figura 23: – desenho Maísa Makurap

O Plantio de milho

O **plantio de milho** do povo Makurap acontece da seguinte forma: primeiramente fazemos o roçado em terra preta, depois de roçado queimamos e após três dias de queimadas as sementes do milho são plantadas, após um mês de nascido, ou antes, de florescer é feita a limpeza. Depois da limpeza é só esperar o milho ficar bom para comer, que leva mais ou menos três meses. Comemos o milho verde, assado e cozido. Fazemos também a pamonha a canjica e a chicha de milho verde. Isso é quando o milho ainda está verde, depois que fica duro esperamos ficar bem seco para fazer a colheita. E como sempre costumamos fazer roça grande para plantar o milho. No período da colheita fazemos a chicha de milho ou de mandioca e convidamos as mulheres

para quebrar o milho num só dia, as mulheres que ajudam a quebrar o milho levam para si um *marico* cheio de milho e os demais ficam para o dono da roça. Depois de quebrado colocamos no jirau e separamos as espigas maiores para guardar para sementes. E o restante é utilizado para comer torrado, fazer pamonha seca, fazer farinha e para fazer chicha.

O plantio de amendoim

O **plantio de amendoim** é feito debaixo do milharal, quando as folhas do milho começam a secar, faz-se a limpeza debaixo do milharal e não é necessário queimar o lixo, basta amontoar os lixos, depois de limpo enterramos as sementes em cada buraquinho colocamos duas sementes. Depois disso só faz a limpeza se estiver cerrado caso não estiver é só aguardar amadurecer e quando ela está boa para ser consumido, colhemos para comer cozida e até mesmo crua. Quando as folhas começam amarelar é porque já esta boa para ser arrancada, depois de arrancada, deixa uns três dias secando, depois de seco é só tirar todas elas do ramo e guardar em cofos, guardamos um cofo só para semente, não é preciso mais do que isso, pois elas rendem muito.

O plantio é feito individualmente por família, cada família planta a quantidade que quer. Quando fazemos o plantio de amendoim, separamos bem o terreno, porque temos cinco tipos de sementes. Temos uma que dar 4 ou 5 grãos vermelho bem pequeno, uma de 2 grãos amarelo médio, uma de 2 grãos branco grande e uma de 2 grãos preto grande. Toda ela ainda tem e conservamos suas sementes, pois nós Makurap utilizamos bastante o amendoim, usamos para fazer paçoca, fazer a comida tradicional do povo Makurap (kaikom) e para misturar a chicha para dar gosto e um cheiro bom na chicha.

O plantio de cará

O plantio de cará acontece no mesmo período do plantio de milho, só que as covas são maiores e mais profunda, elas são plantadas sempre ao redor de árvores para que seus ramos possam subir, pois elas são igual cipó. A melhor terra pra se plantar o cará é na terra preta, para dar bastante e bem grande. Quando fazemos o plantio de cará costumamos fazer em grande

quantidade, dependendo das sementes que possuímos, porque elas não ocupam muito espaço na roça. Se plantarmos cinco covas em uma palmeira, é muito porque em todas as árvores que estiver no meio ou no aceiro da roça é enterrado o cará, e se a terra for fértil com certeza das bastante cará.

Depois que plantamos temos que aguardar dez meses ou um ano para arrancar, menos do que isso não podemos mexer, pois quando ela está boa a folha seca. E ao arrancar temos que arrancar tudo de uma vez, para separar novamente as que vão ser guardado para semente e os que restam são consumidos. Nós Makurap utilizamos cará para comer cozido e assado, serve também para fazer chicha ou misturar a chicha. Temos três tipos de cará: o cará grande, o cará preto pequeno e o cará branco pequeno, até hoje temos o costume de plantar cará, para nós é uma mistura que comemos com carne e peixe.

O cultivo da batata doce

Desde a maloca nós Makurap cultivamos a batata doce e, quando viemos para a terra que hoje estamos, trouxemos a semente que até hoje conservamos. Ela é plantada em roça nova junto com a mandioca ou debaixo do milharal, quando plantamos não enchemos a roça toda, porque ela esparrama muito e não morre tão fácil, no verão ela parece que está morta, mas quando começam a chover elas começam a brotar. Por isso que antes de chegar o verão arrancamos e guardamos em casa, para consumirmos e não se preocupamos em guardar sementes, pois elas não morrem, só se a roça for abandonada, mas antes de abandonar a roça fazemos o plantio na outra roça. Os Makurap utilizam para comer assado e cozido, também serve para misturar a chicha, para nós Makurap ela é que adoça faz a chicha fermentar. Fazemos também a chicha dela só que é muito forte e causa dor de cabeça, por isso não fazemos chicha de batata doce, mas ela é muito utilizada por toda família. Por esse motivo é que sempre conservamos todas as sementes tradicionais, porque para nós elas são de grande valor e muito saudável, e só assim elas serão cultivadas e conservadas pelos nossos filhos e netos, pois são eles que darão

a continuidade da nossa geração, por isso que ensinamos as nossas crianças a cultivar essas sementes.

Confecção e uso do marico

O povo makurap desde seus ancestrais praticam a confecção do marico- exu. Era a bolsa utilizada somente pelas mulheres para carregar milho, cará, inhame, frutas nativas, e os homens usavam o paneiro.

Antigamente as mulheres eram encarregadas de colher os produtos da roça e carregar para casa e tirar a lenha, por isso que só elas usavam o marico. Atualmente mulheres e homens usam porque o trabalho que as mulheres faziam sós hoje é feito em conjunto e para realizar qualquer trabalho usa-se o marico que serve para carregar tudo, e pode ser usado pelos homens, mulheres, idosos, jovens crianças, isso porque elas são feitas de vários tamanhos, pequeno, médio e grande.

Para fazer o marico é preciso tirar tucum folhas novas de tucumã, no mato, quando chega em casa tem que tirar as linhas da folha uma por uma, depois coloca para secar no sol. Quando está bem seco começa tecer a linha de tucum e por último faz o tamanho desejado e vai costurando até ficar no tamanho certo, não pode ser muito raso e nem muito fundo tem que ser bem feito.

Para fazer marico pequeno não é preciso muito tucum, mas para fazer maiores é necessário tirar muito tucum, e quando tem bastante não demora muito tempo para ficar pronta, leva no máximo um mês, mas se não tiver demora uns seis meses ou até um ano.

Essa demora é devido a escassez de tucum entorno da aldeia por causa da queimada antes tinha bastante e com essa falta de tucum as mulheres estão fazendo marico com linha de seda e linha de crochê, mas ainda a maioria das mulheres fazem seus maricos dependendo de tipos de linhas e como a aldeia Ricardo Franco é formada por várias etnias todas elas adotaram o mesmo costume confeccionar marico, para usar no dia-a-dia e para comercializar para os não-indios.

Capítulo 2. AS MUDANÇAS NOS HABITOS ALIMENTARES



Foto: 24- Mudanças no preparo do peixe. Foto Maísa Macurap

Após o contato com o não índio ocorreu uma grande mudança nos hábitos alimentares do povo Makurap, pois com a chegada dos não indos no território indígena houve várias mudanças na vida do povo indígena principalmente no costume e no modo de viver.

“ao longo do tempo a” interação da população indígena com a sociedade nacional provoca um intenso processo de mudanças alimentares,

culturais, socioeconômicas e ambientais que causam um grande impacto, visto que o consumo da comida do branco, os alimentos industrializados, a mudança da pesca e da agricultura, para a compra de alimentos fabricados em larga escala prontos para o consumo promove uma mudança no cotidiano das famílias, que reduzem sua atividade física e assam a trabalhar nos centros urbanos ou na própria aldeia ara manter a alimentação familiar (MOURA 2010 apud Amaral, 2011)

Antes o povo Makurap não necessitava de produtos industrializados como: óleo, sal, açúcar entre outros produtos.

O povo Makurap costumava retirar seus alimentos diretamente da natureza, produzir seus próprios alimentos ou cultivar produtos tradicionais da sua cultura como: milho, batata doce, cará, inhame, amendoim, mas também sobreviviam da coleta de frutas nativas e retiravam algumas lagartas de árvores para comer. E tinham o costume de derrubar algumas palmeiras para criar larvas como: patoá, mamói, naja e aricuri, pois são alimentos preferidos dos mais velhos. Essas palmeiras algumas pessoas ainda derrubam para criar as larvas, mas a maneira de preparar é diferente a dos mais velhos. O que foi totalmente deixado de ser produzido é o sal, infelizmente o povo Makurap não utiliza mais o sal tradicional, que era feito dos talos de aricuri que ainda há bastante na comunidade, mas ninguém produz mais, nem os mais a utilizam na alimentação. O povo Makurap deixou de usar alguns ingredientes tradicionais na preparação dos alimentos, ou seja, foram substituídas e com essas mudanças na alimentação as pessoas estão enfrentando grandes problemas de saúde, hoje a um índice muito grande de pessoas com colesterol, diabete e pressão arterial altas, isso está acontecendo devido à grande consumo de alimentos gorduroso, comida com bastante sal e muito consumo de açúcar.

. Alimentação não tradicional (industrializado)



**Foto: 25- Tambaqui enrolado com papel alumínio e bastante tempero.
Foto Maísa Macurap**

Atualmente o povo Makurap consume mais alimentos industrializados no seu dia a dia, e deixou de produzir alimentação própria da cultura.

“No contexto atual da vida da aldeia, com a integração dos alimentos da cidade e mudança dos gostos impostos pelas condições sociais percebe-se alguns contrapontos como a comida bem temperada, com sal e condimentos, o consumo de alimentos industrializados.”
(Amaral, 2011)

Os alimentos industrializados mais consumidos pelos Makurap são: macarrão, café, trigo, óleo, sal, açúcar, bolachas salgado, e doce, leite em pó, margarina, temperos, bombom, chocolate, mortadela, sardinha enlatada, conserva extrato de tomate, refrigerante, etc. Antigamente esses produtos não faziam parte da alimentação do povo Makurap e, por causa dessa substituição alimentar, muitas pessoas estão sofrendo de saúde. As doenças que mais afeta a população são diabetes, pressão arterial alta, colesterol e obesidade. Hoje os alimentos como carnes, peixes e aves na sua maioria são fritos ou cozidos com bastante óleo dificilmente são assados ou moquecados, só os mais velhos que ainda tem o costume de comer assado.



Foto:26- Comida que não é da cultura. Foto Maísa Macurap

Esse problema que está ocorrendo é por causas do grande consumo de alimentos industrializados como café, sal, trigo, óleo, leite, açúcar, etc. Outros produtos que o povo consome bastante são os medicamentos, que antes não se usava, o remédio usado pelo povo era totalmente natural, esses medicamentos eram feitos pelos conhecedores das plantas medicinais, mas quando a doença era muito grave recorria-se aos pajés que na época era muito respeitado e tinha o poder de curar as pessoas com sua reza.

Atualmente os jovens não consomem mais os alimentos tradicionais, só os mais velhos que ainda preservam seus costumes, como uso dos ingredientes tradicionais, mas torna-se difícil porque muitos ingredientes têm que ser coletado no mato e outros têm que ter a roça para plantar.

Observamos que a autora Amaral, comenta esses mesmos problemas entre o povo Terena :

“os mais jovens com hábitos alimentares pouco saudáveis incluindo produtos com conservantes e pouco nutritivos a exemplo de balas, chicletes, bolachas e refrigerantes. Antigamente a alimentação dos Terena era proveniente da natureza, no entanto com o passar dos anos e após o contato com o não -índio as formas de adquirir o alimento foram se diferenciando. “

A alimentação mais consumida hoje na comunidade são os alimentos industrializados como sal, óleo, macarrão, açúcar, incluindo todos os temperos industrializados. Os alimentos que antes eram proibidos pelos pajés, quando os pais estão com criança recém-nascida essa regra não estão sendo mais respeitado pela nova geração, isso vem acontecendo porque a maioria dos pais é adolescente e nesse caso quem sofre são as crianças e com isso o índice de mortalidade infantil tem aumentado na comunidade indígena, principalmente nas crianças com idades entre 6 meses a 1 ano. Para diminuir a mortalidade de crianças indígenas, é necessário fazer um levantamento de alimentos que são mais consumido na comunidade e refletir sobre as possibilidades de resgatar o uso dos alimentos tradicionais, pensando na valorização da cultura e respeitando a sabedoria dos mais velhos, e principalmente valorizar higiene alimentar e as calorias que os alimentos tradicionais nos oferece sem prejudicar a nossa saúde.

“o contexto sociocultural de mudanças reorganiza constantemente essa sociedade, mas suas tradições e praticas culinárias antigas ainda estão presentes na realidade social destes indivíduos o que lhe garantem uma identidade cultural propria, reafirmada pela memória gustativa destes.” (SANTOS, 2005 apud AMARAL 2011)

CAPITULO. 3. Restrições alimentares

O povo Makurap tinha regras alimentares, que hoje não está sendo cumprida como no caso das restrições alimentares por fases de idade, período de gestação e pós-parto.

Tabela 2 – Restrições alimentares

Infancia	
Nome do alimento	Porque é proibido
• Paca	Causa diarreia
• Jabuti	Causa verminose
• Queixada	Causa diarreia
• Macacos	Causa diarreia, vomito e febre
• Tracajás	Provoca diarreia, vomito e infecção intestinal
• Tartaruga	Provoca diarreia, vomito e infecção intestinal
• Surubim	Causa diarreia e vomito
• Pirarara	Causa diarreia, vomito e febre.
• Tambaqui	Causa diarreia, vomito e febre
• Tamatá	Causa diarreia e asma
• Capivara	Causa diarreia e desmaio

Adolescencia	
Nome do alimento	Porque é proibido
• Filhotes de animais	Causa muito frio na pessoa
• Miolo de animais	O cabelo fica branco antes do tempo
• Papagaio	Causa muita sede
• Arara	Causa muita sede

<ul style="list-style-type: none"> • Fígado de animais 	A jovem quando tiver filho não terá muito leite no seio
<ul style="list-style-type: none"> • Larva de pau 	Sente muita dor no estomago

Gestação	
Nome do alimento	Porque é proibido
<ul style="list-style-type: none"> • Tamata 	Quando a criança nasce sofre de resfriado e asma
<ul style="list-style-type: none"> • Fígado de animais 	Seca o leite do seio

Pós- parto	
Nome do alimento	Porque é proibido
<ul style="list-style-type: none"> • Queixada 	Da diarreia , vomito na criança
<ul style="list-style-type: none"> • Jabuti 	Da diarreia e vermes no nenê
<ul style="list-style-type: none"> • Paca 	Da diarreia , vomito e a criança só vive assustada a noite.
<ul style="list-style-type: none"> • Macaco 	Da diarreia
<ul style="list-style-type: none"> • Tracajá 	Causa diarreia
<ul style="list-style-type: none"> • Tartaruga 	Causa diarreia, vomito, e febre.
<ul style="list-style-type: none"> • Surubim 	Da diarreia, vomito, a criança vive assustada e chora muito.
<ul style="list-style-type: none"> • Pirarara 	Causa diarreia, vomito, a criança vive assustada .
<ul style="list-style-type: none"> • Tambaqui 	Causa diarreia, vomito, e febre.
<ul style="list-style-type: none"> • Tamatá 	Causa asma e só vive resfriado
<ul style="list-style-type: none"> • Capivara 	Causa diarreia, vomito e infecção intestinal
<ul style="list-style-type: none"> • Quati 	Causa vermes
<ul style="list-style-type: none"> • Guariba 	Causa diarreia, vomito e infecção intestinal

<ul style="list-style-type: none"> • Ovo 	Da quebrante na criança
<ul style="list-style-type: none"> • Gongo velho (este é chamado assim quando a palmeira da o gongo pela segunda vez) 	Da quebrante causando diarreia, vomito e febre.

Na fase adulta todos os tipos de alimentação são permitidos comer, nada é proibido, só quando tiver com criança recém-nascida tanto pai e a mãe não podem comer qualquer tipo de alimento. Atualmente essas regras não estão sendo cumpridas pela nova geração e com a falta de manter cultura, há grande índice de desnutrição e infecção intestinal em crianças com menos de um ano, e muitas mulheres estão envelhecendo rápido porque não estão respeitando mais as regras alimentares. Os que ainda preservam são as mulheres mais velhas da aldeia.

3.2. Alimentos proibidos após o parto



Foto: 27- Alimentos proibido para mulheres pós- parto. Foto: Sandrielle M. Canoé

Antes do contato as mulheres Makurap após o parto respeitavam os conselhos dos pais e dos pajés sobre tipos de alimentação que eram permitidos comer e os que eram proibidos. Quando a mulher estava com criança recém-nascido era permitido comer:

Nambu, traíra, gongo moqueado, milho e amendoim torrado, cará pequeno assado e alguns peixes pequenos como lambari, cará e sardinha. Os que eram proibidos de comer: carne de caça, peixe grande, carne de jabuti porque a criança enche de vermes, e pode até causar a morte, e os peixes grandes porque moram no fundo do rio, quando a mãe da criança comer o dono do peixe leva o espírito do nenê para o fundo do rio e a criança começa a chorar sem parar, fica com diarreia muito forte esse não procurar o pajé, a criança não fica bem e nem adianta o remédio de farmácia porque não cura. Acontecem à mesma coisa se comer a carne de queixada, paca, capivara, macacos, gongo de patoá, tanajura, tracajá, e tartaruga. Esses alimentos só eram permitidos as mulheres comerem conforme os meses e após a reza do pajé e quando esses conselhos eram respeitados pelas mulheres, dificilmente via-se criança com diarreia e não tinha tanto as mortes de bebês com menos de um ano de idade. Atualmente não temos mais pajés na aldeia e as mulheres não estão respeitando os conselhos dos mais velhos, comem todos os tipos de peixes, carnes de caças, aves, jabuti, tracajá e tartaruga, esses tipos de alimentos não fazem efeito na hora, mas com o passar do dia semana, ou mês e não faz mal só a criança a mãe também com o passar de ao vai ficando magra, envelhece rápido e sentem várias dores no corpo.



Foto: 28- Larvas moqueada que as mulheres podem comer. Foto: Máisa Macurap

Atualmente tem muito caso de verminose, desnutrição e infecção intestinal em crianças com menos de um ano e que muitas vezes causam até morte por causa da diarreia. Por isso os mais velhos ficam muito preocupados e sentem muita falta de pajé para curar os alimentos das crianças e das mulheres após o parto.

4. O ritual do pajé na alimentação

O pajé no povo Makurap era como médico profissional, porque ele curava os doentes com sua reza e receitava os remédios para o doente tomar e ainda curava os alimentos para as mulheres poderem comer no pós-parto. Quando a criança começasse a comer e o alimento causasse mal para ela a mãe tinha que procurar o pajé para curar a criança até ficar boa, e para dar outro tipo de alimento tinha que ser curado pelo pajé. Para ele rezar o alimento, o pai da criança tinha que matar o animal, cozinhar ou assar, levar a comida e o bebe para o pajé e rezar e depois dessa reza a criança pode comer sem os pais se preocuparem.

O ritual de pajelança naquela época era muito respeitado pela população, mas atualmente essa etapa infelizmente acabou, porque todos os pajés Makurap morreram e não formaram outros pajés para substituí-los. Temos pajés, mas são de outras etnias como tupari, djeoromitxi, mas não são pajés forte como esses que morreram que tinham o poder de curar vários feitiços, pessoas envenenadas e tinham visões antecipadas de algo ruim que poderia acontecer na aldeia ou com uma pessoa da comunidade como, por exemplo, acontece a morte na aldeia alguém ia ser morto por outra pessoa. Tinham também o poder de expulsar os espíritos do mal das pessoas e essa foi uma das perdas muito grande que o povo Makurap teve após o contato.

CADERNO DE RECEITAS MAKURAP

Registros da culinária Makurap



PEIXE MOQUECADO

Foto: 29- Moquém de peixe e carnes de caça.



Foto: Maisa Macurap

INGREDIENTES: Peixe de qualquer espécie; folha de bananeira do mato.

Peixe de tamanho médio: curimatã, traíra, cará, tucunaré, piranha, piau.

Peixes Pequenos: lambaris ou outros peixinhos pequenos não tirou a escama somente limpa.

Modo de fazer: com peixe de tamanho médio, primeiro tira as escamas, limpa e enrola na folha de bananeira. Daí põe para assar na brasa. Depois de assado colocamos o sal para dar gosto. Acompanha com macaxeira cozida ou assada; ou cará cozido ou assado.

Observação: Outros peixes grandes como o surubim, tambaqui, pirarara, pirarucu, comemos assado ou cozido, não enrolado na folha de bananeira.

Foto: 30 -Peixe moqueado



Foto Gisele M. Canoé

KAIKOM



Foto: 31- Carnes de caças para colocar no kaikom. Foto Maísa Macurap

Ingredientes: folha da taioba, amendoim, carne assada ou peixe assado, ou ngot (gongo de palmeira de aricuri) ou ngorambia (gongo de patuá); pimenta; sal.

Carnes : pode ser de macaco, queixada, porquinho, anta,

Peixes: traíra, piranha, cará-açu, tucunaré,

Modo de fazer: cozinha a folha de taioba com amendoim, depois de cozidos, coloca a carne já assada e deixar ferver até o caldo ficar bem grosso. Depois de cozidos coloca o sal e a pimenta.



Foto: 32- Larvas crua para colocar no kaikom. Sandrielle M. Canoé.

Farinha de milho



Foto: 33- Milho torrado para comer com larvas moquecadas. Maísa Macurap

Ingredientes: milho seco

Modo de *preparar*: soca o milho no pilão, peneire o pó, torre em fogo baixo até ficar bem torrado. Serve para comer com qualquer tipo de carne.

4. PAMONHA DE MILHO VERDE – BONECA SENTADO

Ingredientes: milho verde, folha de bananeira.

Modo de preparo: rala o milho, coloque duas cuias medias de água, côa, pegue o liquido. Coloque na folha de bananeira, amarre com embira e coloque para cozinhar.

Moqueca de Ngot – larva da palmeira Auricuri

Foto: 34 – Larva de aricuri moquecada. Maísa Macurap



Ingredientes: ngot, folha de taioba, cogumelo, e folha de bananeira.

Modo de preparar: tire a larva da palmeira, corta ao meio todas elas, pegue a folha de taioba lave, e corte as folhas em pedaços, coloque os cogumelos inteiros. Pegue todos os ingredientes misture e enrola na folha de bananeira e coloque na brasa e deixe assar.

Mbarakai



Foto: 35- Moquém de peixe. Gisele M. Canoé

INGREDIENTES: amendoim, peixe, macaxeira, pimenta e sal.

Modo de preparar: pisa o amendoim cru e põe para cozinhar depois de cozido acrescente a carne de peixe assado, cozinhe a macaxeira separada, depois misture com o amendoim e com a carne do peixe e coloque para cozinhar, mais alguns minutos coloque uma pimenta bem amassada e uma pitada de sal e deixe cozinhar até ficar bem cremoso e já está pronta para comer.

PAMONHA DE MACAXEIRA



Foto: 36 – Uma das pamonha do povo Makurap. Foto Maísa Macurap

INGREDIENTES: macaxeira, ngot e sal.

MODO DE PREPARAR: Descasque a macaxeira, lave bem com água, rale, depois esprema um pouco do líquido da macaxeira ralada, corte a larva em dois pedaços, misture com a macaxeira e enrole com a folha apropriada. Depois coloque para cozinhar até ficar bom, tire da panela espere esfriar um pouco e já está pronta para servir.

LARVA DE CIGARRA TORRADO

INGREDIENTES: Larva de cigarra e sal

MODO DE PREPARAR: Tire a larva da terra cavando com enxada, lave bem com água, coloque na panela e leve ao fogo, acrescente o sal e fique mexendo até ficar bem torradinha. Depois é só servir a vontade.

BEIJU



Foto: 37- Macaxeira descascada para ralar. foto Inês M. Canoé

INGREDIENTES: Macaxeira e sal

MODO DE PREPARAR: Descasque a macaxeira inteira a quantidade que for necessária, lave bem com água, coloque numa bacia ou panela, rale a macaxeira, pegue um pano novo coloque a massa em pequena quantidade, enrole e vai espremendo até a massa ficar sem liquido. Depois coloque em uma frigideira e asse no fogo de lenha assa a quantidade que quiser, o beiju pode ser comido puro ou acompanhado de peixe cozido ou assado e carnes de qualquer caça cozido ou assado.



Foto: 38- As meninas ralando macaxeira para fazer beiju. Foto Maísa Macurap

A CHICHA DE MACAXEIRA



Foto: 39- As jovens coando chicha. foto Maísa Macurap

INGREDIENTES: Macaxeira, batata e água.

MODO DE PREPARAR: Arranque um marico de macaxeira, descasque, corte em pedaços pequenos, lave bem com água, cozinhe em panela grande reserve três raízes de macaxeira cozinhe separado para mascar na boca. Depois de cozido coloque no pilão rala batata cru dentro, acrescente água comece a moer até vira mingau, coloque a macaxeira mascada no mingau e continue moendo. Depois de pronto tire o mingau do pilão numa bacia coloque água e coa com peneira feita de cipó ou tela e só pode ser bebida no outro dia.



Foto:40- Pilão de fazer chicha. Foto Ismael J. Canoé

CHICHA MISTURADA



Foto: 41- As mulheres bebendo chicha. Foto Inês M. Canoé

INGREDIENTES: Macaxeira, batata, cará, milha, amendoim e taioba

MODO DE PREPARAR: Cozinhe o milho e amendoim sem casca, descasque e corte em pedaços pequenos a macaxeira, o cará e a taioba lavem bem com água e quando o milho e amendoim estiverem quase cozidos, acrescente a macaxeira, cará e taioba. Cozinhe quatro raízes de macaxeira para mascar na boca. Depois de cozido coloque no pilão próprio de fazer chicha rala batata dentro do pilão comece a moer acrescente água e de vez em quando coloque água até transformar em mingau, acrescente a masca e continue moendo. Depois de pronto tire o mingau numa bacia coloque água e coa com peneira feita de cipó ou tela a chicha só pode ser bebida no outro dia.



Foto: 42- Mulheres preparando o mingau para coar. Maísa Macurap

Considerações finais

A finalidade deste trabalho teve como objetivo principal valorizar a cultura do povo Makurap da aldeia indígena Ricardo Franco sobre os hábitos alimentares tradicionais.

Atualmente o povo teve grande mudança no consumo dos alimentos, no modo de preparo, no uso de ingredientes tradicionais e na produção alimentar.

Para diminuir essa influencia na cultura makurap é preciso orientar a comunidade sobre os alimentos que comemos e incentivar as pessoas a consumir mais alimentos da própria cultura, pois os alimentos tem uma função importante na nossa cultura.

A escola é um dos espaços onde o professor deve trabalhar esse assunto dando orientação na preservação dos alimentos tradicionais, as crianças e jovens nos dias atuais vêm consumindo muitos produtos industrializados que vão para a escola como merenda. Nesse caso a escola também pode contribuir nas mudanças alimentares das crianças e jovens makurap. Portanto é necessário fazer os jovens entenderem sobre as consequências causadas pelo consumo intenso de alimentos industrializados e os problemas que causam para nossa saúde. Nos últimos anos o índice de desnutrição infantil, obesidade, colesterol alto, e diabetes cresceu na aldeia Ricardo Franco e não só com o povo makurap, mas nas outras etnias que habitam a aldeia.

Este trabalho sobre alimentos do passado e do presente tem o papel fundamental porque vai orientar e incentivar a comunidade valorizar e consumir alimentos tradicionais, pois não prejudicam a saúde e disso temos certeza. Primeiro porque os nossos velhos estão morrendo de velhice sem contraírem doenças, enquanto tem pessoas jovens com problemas de saúde muito sério, não podem comer absolutamente nada e vivem fazendo dieta receitada pelos médicos. Esses problemas estão aumentando a cada ano, para diminuir a gravidade da situação é preciso reviver e fortalecer a cultura tradicional.

Referencias bibliográficas

Amaral, Gabrielle F. Alimentação Terena: Simbolismo e Comensalidade- www. Neppi. Org anais. 2011

Levi – Strauss – O Cru e cozido, 1991. SP. Brasiliense.

Kantikas, Maria das Graças L. – 2003

Maldi, Denise: O complexo cultural do marico: Sociedade Indígenas do Rio Branco, Colorado e Mequens Boletim. V.T n. 2, 1991

Meihy, J. C. S. B. História Oral como fazer, como pensar. SP. Contexto.2008

Mindlin, Betty. Terra grávida. RJ 1999

Oliveira, Denise . o que comensalidade
<http://www.fiocruz.br/fiocruzbrasil/cgilua.exe/sys/start.htm?inoid=1291&sid=6>

Snethlage , E. Gravações em cilindros do Brasil. 1934

Xavante, Bernardina Renhere. A saúde do povo Xavante um enfoque na nutrição. Barra do Bugres. 2006.