



**FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
CAMPUS DE JI-PARANÁ
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTERCULTURAL
CURSO DE LICENCIATURA EM EDUCAÇÃO BÁSICA INTERCULTURAL**

**A IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL NA CULTURA DO POVO
PAITER DA ALDEIA LAPETANHA, CACOAL, RONDÔNIA**

Acadêmico: Renato Labiway Suruí

Orientador: Reginaldo de Oliveira Nunes

RENATO LABIWAY SURUÍ

**A IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL NA CULTURA DO POVO
PAITER DA ALDEIA LAPETANHA, CACOAL, RONDÔNIA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Departamento de Educação Intercultural da UNIR, como requisito para a obtenção do título de licenciado em Educação Básica Intercultural, sob orientação do Professor Mestre Reginaldo de Oliveira Nunes.

Ji-Paraná – 2015

S962i
2015

Surui, Renato Labiway

A Importância da alimentação tradicional na cultura do povo Paiter da Aldeia Lapetanha, Cacoal, Rondônia. / Renato Labiway Surui; orientador, Reginaldo de Oliveira Nunes.. -- Ji-Paraná, 2015. 38 p.

Trabalho de conclusão de Curso Licenciatura em Educação Básica Intercultural. – Universidade Federal de Rondônia, 2015

Inclui referências

1. Alimentos Indígenas. 2. Nutrição Indígena. 3. Cultura Indígena. I. Nunes, Reginaldo de Oliveira. II. Universidade Federal de Rondônia. III. Título.

CDU 392.8:641.5

DEDICATÓRIA

Dedico este estudo à minha esposa Motira Labiway Surui, meu filho Estevão Pagoa Kaner Surui, que me deram muito apoio nos momentos mais difícil da minha caminhada acadêmica.

A minha mãe Weitân Surui e aos meus filhos Clederson Mopigar, Messias Surui, Estevão Pagoa Kaner Surui, Ermeson Oyewa Surui, Elizeu Oyxe kub Surui, Edney Oyniin Surui e Emilia Surui que, por eles fui capaz de enfrentar várias barreiras encontradas no decorrer desta pesquisa.

Ao meu irmão Agamenon Gamasakaka Surui, meu sobrinho Celso Lamitxab Surui e meu primo Raimundo Surui, que tiveram grande importância e contribuição em colaborar com a tradução para a língua materna Paiter.

Aos meus primos, Arildo Gapame Surui e Gasolah Surui que me ajudaram quando eu estava dificuldade com meu trabalho de pesquisa, orientando como organizar meu trabalho.

As comunidades indígenas da Aldeia Lapetanha, onde eu fiz maior parte da pesquisa sobre saberes da alimentação tradicional do povo Paiter.

Ao meu professor e orientador Reginaldo de Oliveira Nunes, que me deu a verdadeira motivação para realizar esse trabalho.

Dedico também aos alimentos, fonte de energia para o povo Paiter, onde com a pesquisa foi possível reconhecer o valor do alimento tradicional da cultura dos povos Paiter.

ÃEYKABIYAKADEKÃNA

Yeteh iterah lade oxigayed Motira Labiway Surui eka, opug Estevão Pagoa Kaner Surui eka enateh, enakulabeya iwenareh txade ogay ogobawe sade xameomi iwesore ogabi etiga ogay eka takay e.

Oti Weitân Surui eka, opugey Clederson Mopigar Messias Surui, Estevão Pagoa Kaner Surui, Ermeson Oyewa Surui, Elizeu Oyxe kub Surui, Edney Oyniin Surui e Emilia Surui eey eka e, taykini ojena ogobawe sade iwesore ogabi ewekatah ena e.

Okoranãb Agamenon Gamasakaka Surui eka, okoranãb epuhg Celso Lamitxab Surui eka, omamoya mapid Raimundo Surui eka ena, omabepug na taje Paiter koe na sodig aga otxa eka e.

Osanoey Arildo Gapame Surui, Gasolah Surui eey eka, omasodig emagawe sameyõh taje iwesore ikin lade etiga ogay eka takay ye.

Lapetanha ekalahb eaar eka, etiga ojena okobah Paiter emalod iter esame ka bokirih ter ena e.

Omasodigemakihg, omamereyõhg Reginaldo de Oliveira Nunes, iwepilenater de oguyah mayã ã magar ateh ogay eka e.

Pamalod eey eka, Paiter eagõah epakohb ebotay ipib le same napoh yelena e, eewe ikin ojena okobah lade ikay etiga ena e.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus por ter me dado saúde e força para superar as dificuldades que enfrentei durante os cinco anos de curso.

Eu agradeço todos da minha família, minha esposa, meus filhos e minha filha, todos meus irmãos, minha mãe e meu pai, porque deram apoio para meu estudo, quando sai da minha casa para vir a Ji-Paraná estudar.

Também agradecer a todos os professores que deu aula para mim, especialmente ao meu orientador professor Reginaldo de Oliveira Nunes e ao professor Kécio Gonçalves Leite. O professor Kécio em especial porque me deu conselho como pai, quando eu queria desistir do meu estudo.

Agradeço também a comunidade da minha aldeia, porque foi a comunidade que me deu a oportunidade para que eu pudesse estudar, quando eu deixava os alunos sem aulas para vir as etapas do curso.

Agradeço também meus colegas de turma e de etnia que me deram ânimo em todo esse período do curso.

OYTXEPOHYELE

Oytxepoh lade Palob eka ogõah etawaweyõh de ogay eka e, omakob eyõh de soesore mataga lade muy pamabe ekao tota ewe etiga ogay eka e.

Oytxepoh lade bagater osab-led ey eka, oxigayed eka, opugey a oyey eka, omáid eka, bagater oporey eka, oti eka, osohb eka, sodiga ewabah taje ogay Ji-Paraná koy oje kah ewekabi oyamah pi etiga ogay eka e.

Enãteh lade oytxepoh bagater sodigemakihg ey je omakobah eey eka e, omamereyõhg omasodigemakihg Reginaldo de Oliveira Nunes eka ladena e, enateh sodigemakihg Kécio Gonçalves Leite eka ena e. Sodigemakihg Kécio eka ladena iwesagah na e, omatoh de olohb eperemi sodige pi lade oweihge kaneh etiga enekoy e.

Oytxepoh dale oyamáh ekalahb eaar eka e, okobah ladekah oõg aateh mamugey akobah we totiga matiga ewesame ikin taje ogay eka e.

Oytxepoh lade eenateh masarey sade otxa akobah ani e eey eka e, ogobah we tota taje oguyáh maya eka takay e.

RESUMO

Cada povo tem um jeito próprio de se alimentar, e entre os povos indígenas não é diferente, existindo assim inúmeras maneiras de buscar, produzir e se alimentar entre os diferentes povos existentes. Para o povo Paiter isso não é diferente, existem formas de alimentação que se diferem atualmente devido ao contato com o não indígena e a chegada do dinheiro nas aldeias. A alimentação tradicional do nosso povo foi se perdendo juntamente com a inserção de comidas nunca praticadas principalmente pelos nossos mais velhos, que atualmente sofrem as consequências dessa mudança na alimentação, experimentando doenças jamais vistas na realidade da aldeia anteriormente. Sendo assim, o objetivo da pesquisa foi realizar um levantamento sobre a alimentação tradicional do povo Paiter, suas formas de preparação, tipos de alimentos, restrições alimentares e mudanças provocadas pelo contato com a sociedade envolvente. A pesquisa foi desenvolvida com os sabedores da Aldeia Lapetanha, Terra Indígena Sete de Setembro, localizada no município de Cacoal. Para desenvolvimento da pesquisa foram entrevistados sabedores da aldeia com o objetivo de obter informações sobre o tipo de alimentação tradicional do povo Paiter e os principais problemas enfrentados devido a mudança alimentar. O povo Paiter tem sua alimentação diversificada, no entanto, tem o cuidado de qual alimento se pode comer, como e quando ele pode se alimentar de certos alimentos, entre outros fatores demonstrados na pesquisa. Foram feitas reflexões sobre a alimentação do povo e neste sentido, surge uma preocupação, que é manter viva a tradição de consumo dos alimentos tradicionais, com as famílias fazendo suas roças e utilizando os alimentos que elas mesmas produzem ou que a natureza nos fornece, evitando assim certas doenças antes nunca conhecidas na história do povo Paiter.

Palavras chave: Alimentação Tradicional; Povo Paiter; Resgate Cultural.

ÃHNÃBWEMÃ LA API MAREH

Ariga ter paiter esar sadina aitetere itxa amalotawe same na ani e, one lad ey ite tele sadena maweterena kabi ani e. One Paiter Surui ite tele sadena manater ena ani e, yára de aneh toykay amasolibeteruhg itxa etig miteh tojina toyalotawe meyalín ina e. Toyalotawe same iter pi toyxadena toyapah ena toyaikâyey xade iwe maga õhg enekoy e, ayab wepi tasadena manãwe ikin õhg ner aperede sona eitxa ena e. Ayab eka ã soding agawe same dana kah itxa Paiter Surui magina amalod iter na anih yeke same ana e, kana yaginã iwekar anih yeke same na maxiteh ana e, enateh ximalod sog milin ewe same ikin ekar ana e, enateh kawa õhg agina amalod na ani yekekar axiteh, ebo kaleminah tamalod na yára pi taje akobah ewe inãh yekekar same na ana e. Ikâyey itxa ah soding agawe dana Lapetanha koy ana e, Paiterey Karah (Terra Indígena Sete de Setembro) koy e, yarakalahb esed Sade Cacoal wa ekoy ena e. ãh soding agawe kabi iwe dena soekar ikâyey xade Lapetanha eka ani eey ka ena e, Paiter emalod iter epased gãr iwe dena takay ena e, kanã pamalod ewawe ma ameterin wa iwe dena iwekar takay e. Paiter sade katxer ter amalod esame itxa ani e, ayab sadena alatar amalotawe itxa awebi ena ani e, etiga bolah eewa ani poh yakadena maka amalod nãh ena ani e, maey koye te sadena aye ah sodinga aye e. Ete iwedena kana Paiter emalodtawe emaginãh ena e, eena tajena agõpah iwe same ka ena e, eebo tajena amalod iter ewa aladani ewe same maga ena guya ter ena e, aka maga Paiter esade ani e ewe same maga iwedena e, sodoy aping alade ewa ah maxiteh garba sade iyõh akay ewa mawenã ena ani e, eena aladeka iwe sadena manawe itxa õhg ner Paiter peredema ena teh ena ani e.

Goeey kapikãrey: Pamalod iter; Paiter esar; Paweytxawe same atih e.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	10
CAPÍTULO I	12
MINHA TRAJETÓRIA DE VIDA PROFISSIONAL E O CONTATO COM A ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL	12
1.1 Trajetória de Vida	12
1.2. Contato com a Alimentação Tradicional	13
CAPÍTULO II	15
A ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL E POVOS INDÍGENAS	15
CAPÍTULO III	20
PERCURSO METODOLÓGICO DA PESQUISA	20
CAPÍTULO IV:	22
ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL DO POVO SURUÍ	22
4.1. Relato oral dos sabedores sobre a alimentação	22
4.2. A alimentação tradicional do povo Paiter	24
4.3. Os tipos de alimentos e modo de preparo	26
4.4. Alguns questionamentos e respostas sobre a alimentação tradicional	30
CONSIDERAÇÕES FINAIS	36
REFERÊNCIAS	38

INTRODUÇÃO



A importância da alimentação não se restringe ao aspecto nutricional. Entre outros fatores igualmente significativos está a cultura alimentar.

Os povos e os distintos grupos sociais expressam suas identidades também por meio da alimentação. A escolha dos alimentos, sua preparação e consumo estão relacionados com a identidade cultural são fatores desenvolvidos ao longo do tempo, que distinguem um grupo social de outro e que estão intimamente relacionados com a história, o ambiente e as exigências específicas impostas ao grupo social pela vida do dia-a-dia.

Assim também os povos indígenas no Brasil e no mundo tem sua alimentação tradicional conforme a sua cultura, pois eles consomem alimentos retirados diretamente da natureza. Desta forma, conseguem obter alimentos isentos de agrotóxicos ou de outros produtos químicos.

A alimentação indígena é saudável e rica em vitaminas, sais minerais e outros nutrientes. Os povos indígenas têm um jeito próprio de preparar os alimentos, que podem ser cozidos, assados ou defumados (ou moqueados). As frituras não têm muito espaço no cardápio. Para cozinhar, é usado um fogão feito com pedaços de madeira da roça.

Nos últimos 50 anos, em quase todo o mundo, os alimentos sofreram um processo de crescentes transformações, com tendência à padronização dos hábitos alimentares. No Brasil esse processo, igualmente ocorreu e com intensidade bastante acentuada, experimentando-se, em grande medida, as mesmas causas que se verificavam nas maiorias dos outros países.

Os Paiter Suruí de Rondônia não é diferente dos outros grupos indígenas, também tem a sua alimentação conforme a sua cultura tradicional. O preparo dos alimentos é de responsabilidade das mulheres. Aos homens, cabe à função de plantar, colher, caçar e pescar. Os Paiter Suruí produziam sua própria comida conforme sua cultura tradicional, ou seja, praticando agricultura para subsistência, através da caça, pesca coleta de frutas e mel, todos retirados da natureza e praticamente sustentável.

Segundo Jaboti (2015), em seu trabalho de conclusão de curso, antigamente, o povo Djeoromitxi não tinha acesso às cidades e aos alimentos industrializados, se alimentando então de produtos naturais retirados do ambiente, produtos estes oriundos da caça, pesca e da produção de alguns alimentos em roças. Hoje em dia com a facilidade de deslocarem até as cidades e adquirir produtos industrializados, faz com que deixem de se alimentar de produtos naturais. Isso não é diferente para o povo Suruí, que antes do contato tinham uma maneira específica de se alimentar e após o contato, passaram a sofrer com as consequências da entrada dos produtos industrializados na alimentação do povo, causando muitas doenças que até então não acometiam as pessoas nas aldeias, tais como hipertensão e diabetes.

O propósito deste trabalho é investigar os modos próprios sobre a alimentação tradicional do povo Paiter. Analisaremos como são as dietas do povo Paiter por meio da pesquisa com as comunidades. A partir desta análise, discutiremos então essas dietas e se podem ser consideradas como patrimônio culinário. Com base na dieta alimentar do povo indígena Paiter estudaremos, o tipo de alimentação específico dentro da comunidade Paiter. Sendo assim, pesquisaremos, através das leituras de alguns artigos referentes à alimentação indígenas já pesquisadas, pelos diferentes autores.

Este Trabalho de Conclusão de Curso está estruturado em quatro capítulos. O primeiro traz minha trajetória de vida e minha visão sobre a alimentação tradicional. O segundo tem a função de fazer uma revisão de literatura dos autores que abordam a temática do trabalho. O segundo capítulo aborda os percursos metodológicos e descreve a localização da comunidade e a história do povo Suruí. O quarto capítulo trata especificamente da alimentação tradicional Suruí.

CAPÍTULO I

MINHA TRAJETÓRIA DE VIDA PROFISSIONAL E O CONTATO COM A ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL



1.1 Trajetória de Vida

Eu vou contar a história da minha vida, que começou na minha infância. Eu comecei a estudar na aldeia Sete de Setembro com o funcionário da FUNAI chamado Neli.

Quando eu tinha oito anos comecei a conhecer a escola para aprender o alfabeto lá na aldeia. Depois disso não tinha aula na aldeia porque professora tinha ido embora para a cidade. Assim, comecei a estudar no distrito de Riozinho, município de Cacoal, na Escola do Carmo Santana, onde estudei do primeiro até o quinto ano.

Depois voltei para a aldeia, lá eu acompanhei o projeto que a Maria Barcelos estava desenvolvendo que era o acompanhamento da saúde indígena, trabalhando dois anos neste projeto. Depois desse período, a Maria me convidou para fazer um curso que as freiras estavam fazendo para os indígenas, que era para ser monitor para professor. O curso seria perto de Vilhena, num lugar chamado de Pira Colina.

Fiz o curso e através dele comecei minha carreira como professora no ano de 1991, na Prefeitura do Município de Cacoal, onde trabalhei por 4 anos. Depois as lideranças pediram para a Prefeitura me tirar e em 1994 fiquei sem emprego durante um mês.

Mas logo depois, a professora Ângela me ofereceu emprego pelo Estado de Rondônia, aceitei e voltei a ser professor no final de 1994. Comecei a trabalhar de novo para a Escola Indígena na Aldeia e dali em diante minha carreira profissional se confirmou como professor até hoje.

No ano de 2000 fui estudar no Projeto Açai I onde durante quatro anos aprendi novas experiências para melhorar minha atuação na Escola Indígena como professor. Terminei o Projeto Açai I no ano de 2004, pegando o certificado de Magistério Indígena no ano de 2007.

Foi assim que pude aprender a valorizar meu conhecimento e contribuir com a comunidade ensinando o que aprendi na Escola Indígena. Querendo seguir em frente e aprender sempre mais, fiz o vestibular da Universidade Federal de Rondônia para continuar meus estudos, agora no nível superior. Comecei a estudar na Universidade Federal de Rondônia em 2010 e agora em 2015 estou concluindo meus estudos, estando muito feliz por isso.

Obtive todo esse conhecimento e pude levar para dentro da minha comunidade, querendo assim continuar minha carreira sempre como professor.

1.2. Contato com a Alimentação Tradicional

Quando eu era recém-nascido me alimentava do leite da minha mãe, depois cresci e consumia os alimentos tradicionais junto com meu povo, que eram cará cozido e assado, cará cozido com carne de caça e de pesca, bebia chicha doce de cará também, comia cará junto com peixe. Também me alimentava de batata-doce, milho torrado com carne, beijú de milho, frutas e mel de abelha, entre outros alimentos que eram muito importantes na alimentação tradicional do meu povo.

Infelizmente hoje, consumo mais alimentos industrializados comprados no mercado, como arroz, feijão, macarrão, óleo, farinha, suco, açúcar, carne, leite, biscoito, pão, refrigerante,

café e outros alimentos enlatados, consumindo também frutas como: laranja, maçã, uva, pera, melancia e outras.

Acredito que as mudanças ocorridas na minha alimentação e da minha família contribuam para o aparecimento de diversas doenças que até então não existia para o meu povo, sendo doenças da sociedade ocidental. Essas doenças vieram juntamente com a comida que trazemos dos mercados, como por exemplo, diarreias, diabetes, colesterol, obesidade, pressão alta e baixa, entre outras. Antes não tínhamos essas doenças que hoje tem dentro do povo Paiter, tinha doenças comuns, como febre, gripe, dor de cabeça, algumas feridas e tosses, que eram facilmente tratadas pelos remédios caseiros.

CAPÍTULO II

A ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL E POVOS INDÍGENAS

A alimentação é muito importante para o homem desde quando nasce. É da alimentação que ele busca os nutrientes fundamentais ao funcionamento do seu organismo. Esses nutrientes estão em carnes e vegetais e a química orgânica os transforma e distribui de maneira que sejam aproveitados pelo nosso organismo em suas funções vitais. A história da alimentação é muito antiga. Acredita-se que o homem teria iniciado a sua alimentação por frutos e raízes após observar o comportamento alimentar de outros animais. Depois, teria passado a comer carne crua e moluscos. Mais tarde, aprendeu a assar e cozinhar, até chegarmos a alimentação como é hoje (RECINE e RADAELLI, 2006).

Segundo Recine e Radaelli (2006), a cozinha brasileira tem como base a cozinha portuguesa, com outras duas grandes influências: a indígena e a africana. A alimentação está relacionada a história dos diferentes povos que colonizaram determinado local. Assim, para compreender as origens dos nossos hábitos alimentares, é preciso lembrar do passado, dos costumes indígenas, da colonização, dos efeitos da escravidão e da evolução da sociedade como um todo até chegar em nossos dias atuais.

Conforme Rosalen (2007), “cada povo tem seu próprio jeito de pensar a alimentação e de se alimentar”. Ou seja, cada povo tem seu próprio ‘hábito alimentar’. Povos diferentes comem comidas diferentes, pegando, tratando e guardando os alimentos de formas diferentes (alguns usam pratos e talheres, outros usam cuias, vasilhas com palitinhos, etc.), servindo a comida em lugares diferentes (na mesa, no chão, na mão), comendo em horários diferentes (uns comem sempre que tem fome, outros comem três vezes por dia), consumindo alguns alimentos e evitando outros (proibição) (ROSALEN, 2007).

Para Rosalen (2007) a alimentação de um povo depende de sua cultura e do ambiente onde o grupo mora, pois cada povo tem seus próprios alimentos, conhece jeitos de prepara-los, de conserva-los para não estragarem e também de dividi-los com seus parentes.

De acordo com Crepaldi (2012), quando falamos sobre índios, estamos tratando da memória viva da criação de nosso país, e não podemos deixar de citar que a alimentação dos índios por muitas vezes foi e é até hoje considerada uma das formas mais saudáveis de nutrição, pois consumindo pouca coisa industrializada, eles utilizam basicamente da natureza para retirar o seu sustento.

No entanto, essa alimentação saudável, infelizmente está sendo deixado de lado por muitas comunidades indígenas após contato com o não índio (COIMBRA e SANTOS, 1991). Os

autores complementam citando que o perfil de saúde e nutrição dos povos indígenas vem sofrendo muitos problemas devido às drásticas transformações em seus estilos de vida, que começam a sofrer de obesidade, hipertensão arterial, diabetes, dentre outros.

A cultura indígena é rica em tradições e costumes, que estão sendo transmitidos de geração para geração. Dentre esses costumes se destaca a questão alimentar, seus hábitos alimentares, cercados de mitos, rituais e tradições (COIMBRA e SANTOS, 1991).

Em países onde uma proporção importante da população descende de indígenas, como México, Guatemala, Peru ou Bolívia, elementos dos sistemas alimentares indígenas foram integrados ao modelo alimentar nacional. Esses aspectos, segundo Katz (2009) foram “valorizados no contexto da construção da identidade nacional, mas, ao mesmo tempo, a comida dos índios atuais é desvalorizada”.

Segundo Katz (2009), o México é um país com fortes raízes indígenas, a mestiçagem aconteceu sobre tudo entre homens espanhóis e mulheres indígenas que transmitiram a sua culinária e os seus hábitos alimentares. Os espanhóis, no início da colonização, adotaram rapidamente hábitos alimentares indígenas, como o consumo da tortilha de milho.

Sendo assim, Crepaldi (2012) relata que a cultura indígena é rica em tradições e costumes, que estão sendo transmitidos entre gerações, dentre esses costumes se destaca seus hábitos alimentares, cercados de mitos, rituais e tradição.

No entanto, segundo a autora, vários são os fatores que podem interferir nessa riqueza em relação a alimentação, pois as comunidades indígenas atualmente ocupam áreas que anteriormente não eram de seus povos. Na maioria dos casos essas áreas encontram-se inférteis, muitas não possuem rios próximos e, além disso, fazem divisas com grandes fazendas de monoculturas, isso tem feito com que as comunidades indígenas mudem seus hábitos alimentares, pela falta de alimento em suas terras, ou pelas mesmas se encontrarem impróprias. Esse cenário fica ainda mais problemático levando-se em conta que essa mudança já vem ocorrendo de forma natural dentro dessas comunidades após o contato do índio com o não índio.

Os conhecimentos a respeito das práticas alimentares é passado de geração para geração, em sua maioria as mulheres mais velhas é que ensinam às futuras gerações sobre os hábitos alimentares de suas etnias em atividades cotidianas de sua comunidade (CREPALDI, 2012).

As divisões do trabalho e do preparo do alimento nas comunidades indígenas variam em detalhes de um povo para outro, com base na divisão por gênero. No entanto existe uma concentração de determinadas tarefas nas mãos dos homens e outra nas das mulheres. O mais comum é a seguinte divisão: os homens se encarregam da caça, enquanto as mulheres plantam, cuidam da roça, colhem os alimentos, coletam produtos silvestres, cozinham e buscam água, no entanto isso pode variar de uma etnia para outra (RAMOS apud CREPALDI, 2012).

Visando destacar e valorizar a alimentação tradicional dos povos indígenas do Estado de Mato Grosso, Januário et al. (2009), em seu livro “Culinária Indígena”, aborda os mitos a respeito dos alimentos, restrições alimentares, bem como rituais de preparo de algumas receitas, ao qual são destacados a seguir as descrições de alguns povos.

A alimentação da etnia Bakairi, é baseada em derivados da pesca, mandioca, milho e da caça. Em sua alimentação tradicional possuem algumas restrições onde principalmente mulheres menstruadas e jovens em fase de reclusão não podem ingerir alguns alimentos, bem como casais gestantes ou com crianças recém-nascidas.

Para os autores, apesar de terem sofrido muita interferência da sociedade não indígena em sua alimentação, os Matipu, Kalapalo e Kuikuro, continuam se alimentando de produtos tradicionais como beiju, peixe, derivados de milho e mandioca, além disso, as receitas nessas etnias em sua maioria são preparadas por mulheres, aos homens é destinado apenas o trabalho da pesca e caça. Possuem algumas restrições em sua alimentação, onde algumas receitas como o mingau de pequi só podem ser consumidas por homens. Possuem restrições com as gestantes ou com os filhos recém-nascidos. Nessas etnias os jovens a medida que vão adquirindo a maior idade, vão tendo uma alimentação diferenciada, isso acontece com maior frequência no período de reclusão, tanto dos homens como das mulheres, esses ensinamentos são passados para os jovens pelos seus pais.

Os Paresi possuem alimentação baseada em mandioca, beiju, chicha e derivados, antigamente sua alimentação era extraída totalmente da natureza, conseguiam se manter assim porque sua população era pequena, com o passar do tempo foram surgindo novos alimentos e assim novas pessoas, por isso em sua cultura, para comerem alguns alimentos é feita uma festa com rezas em agradecimento aos alimentos. Já os Nambikwara, se alimentam de produtos derivados da natureza, como frutas nativas e caça de animais nativos, dentre eles se destaca a utilização do buriti, beiju de polvilho, bacava e massa de pequi, para elaboração de algumas receitas, possuem ritual específico. Seus alimentos em sua maioria são divididos para toda a comunidade.

Os Umutina sofreram grande influência da presença do não índio em sua comunidade, mas vem tentando fazer um resgate de sua cultura. Sua alimentação tradicional era baseada em produtos oriundos da natureza como mandioca, arroz, milho, peixe, carne da caça, frutas, dentre outros, hoje outros tipos de alimentos foram introduzidos em sua alimentação. Os Tapirapé têm uma alimentação baseada em amendoim, milho, arroz, mandioca e seus derivados. O preparo de alguns alimentos é trabalho feminino. Essa etnia possui algumas restrições na alimentação das meninas que estão na reclusão devido a sua primeira menstruação ou para os casais com filho

recém-nascido, pois pode causar dores nos mesmos bem como a morte do bebê e reumatismo nos pais, outras alimentações podem gerar dores de barriga, azia, dentre outros.

Os Rikbaktsa são ricos em crenças e rituais em sua alimentação, antigamente seus alimentos produzidos em roças comunitárias eram conservados em jirau, alguns alimentos eram proibidos para gestantes e seus maridos, como o consumo de carne de gavião real, pirão de carne e ovos de jacaré, dentre outros. Houve mudanças e transformações na alimentação depois do contato com os não índios, porém ainda hoje são cultivados alimentos tradicionais. Os mais idosos geralmente se alimentam da comida tradicional.

Para os Bororo existem alguns alimentos que precisam ser benzidos pelo pajé para serem consumidos, são alimentos que pertencem aos espíritos. Algumas receitas são produzidas apenas por mulheres e outras tanto por mulheres quanto por homens, os Bororo se alimentam de paca, peixe, mandioca, jenipapo, jatobá, cajá, bocaiúva, chicha de côco, arroz, milho, pequi, acuri e derivados.

No entanto, segundo Crepaldi (2012), essa riqueza de saberes está sendo modificada por interferência da cultura do não índio, e isso vem trazendo grandes problemas ambientais, sociais e para a saúde das comunidades indígenas.

Apesar dessa riqueza de saberes estar sendo modificada, segundo Ramos apud Crepaldi (2012), o sistema cosmológico de uma sociedade indígena é uma combinação de vários tipos de conhecimentos, entre os quais poderíamos distinguir o conhecimento empírico e o conhecimento metafórico. O primeiro é derivado da observação e experimentação, baseado essencialmente na percepção dos sentidos, como por exemplo, a constatação da anatomia, dos hábitos alimentares e reprodutivos dos animais.

As questões cosmológicas dentro das comunidades indígenas ainda hoje são frequentes, no entanto vem passando por um processo de transformação e esquecimento, os mais novos estão cada dia mais inseridos na cultura do não índio. Para que esse processo aconteça de forma mais lenta é de fundamental importância que a educação formal e não formal aconteça com mais força dentro das aldeias. As mais velhas dividindo os seus conhecimentos com os mais novos, as mais ensinando práticas culturais para suas filhas e filhos e nas escolas das aldeias os professores devem inserir em seus currículos atividades voltadas para a valorização cultural bem como no resgate cultural (CREPALDI, 2012).

No Brasil, os discursos científicos e institucionais sobre a saúde indígena têm alertado sobre o rápido incremento de doenças crônicas associadas ao crescente consumo de alimentos industrializados e às mudanças nos padrões de atividade física. Como ocorre em outros grupos populacionais, essa transição alimentar redundou em sobrepeso e obesidade em adolescentes e

adultos, associando-se a doenças cardiocirculatórias, hipertensão e diabetes e coexistindo, não raro, com desnutrição infantil (GARNELO e WELCH apud CREPALDI, 2012).

Numa perspectiva antropológica, a alimentação deve ser vista como uma dimensão da cultura em interação dinâmica com o meio ambiente, a economia e os valores e crenças de cada grupo social. Assim, o empobrecimento das dietas indígenas consequente a afluência de um grupo restrito de alimentos industrializados adquiridos de modo próprio ou priorizados nas ações de segurança alimentar, implica risco à diversidade sociocultural do Brasil indígena. A perspectiva mais estreitamente biológica na área de nutrição não leva em consideração as dimensões simbólicas e afetivas intrínsecas ao consumo alimentar das etnias atendidas. Parte do problema está ligada ao desconhecimento das ricas e variadas culturas alimentares indígenas e de suas implicações na manutenção de níveis nutricionais adequados (GARNELO e WELCH apud CREPALDI, 2012).

Para Crepaldi (2012), antigamente os povos indígenas como não tinham acesso às cidades e aos alimentos industrializados que nela existiam se alimentavam de produtos naturais retirados do ambiente onde viviam estes oriundos da caça, pesca e da produção de alguns alimentos em roças. Hoje em dia com a facilidade com que os índios estão encontrando em se deslocarem até as cidades e adquirir produtos industrializados, faz com que eles deixem de se alimentar de produtos mais naturais. Antigamente os alimentos consumidos pelos índios eram todos advindos da natureza, porém a medida que o tempo foi passando e principalmente após o contato do índio com o não-índio as formas de se obter o alimento foram se diferenciando. Hoje alguns produzem alimentos para o consumo de sua família e em alguns casos dividem esse alimento com membros da família, vizinhos ou amigos, mais a maioria do alimento consumido é adquirida através da compra dos mesmos, feita nas cidades, estes alimentos todos industrializados. Atualmente, os índios estão deixando de plantar em suas comunidades e adquirindo o alimento industrializado nas cidades.

CAPÍTULO III

PERCURSO METODOLÓGICO DA PESQUISA



Figura 1 – Agamenon Gamasakaka Surui; Ixo 1 – Agamenon Gamasakaka Surui

O trabalho relacionado a esta pesquisa (TCC) foi desenvolvido na Terra Indígena Sete de Setembro, Linha 11, Aldeia Lapetanha, localizada no município de Cacoal/Rondônia, visando fazer um registro dos hábitos alimentares do povo Paiter Surui e as mudanças que foram provocadas na nossa alimentação após o contato com os não indígenas. Esta aldeia reside 13 famílias indígenas composta pelo clã Gameb e Kaban, sendo a maioria o clã Gameb. As principais atividades e fontes de renda das famílias estão baseadas na produção agroflorestal, de maneira sustentável.

As entrevistas com os sabedores da aldeia tiveram como a finalidade de obter informações sobre o tipo e variedade existente de alimentação tradicional do povo Paiter Surui, bem como os principais problemas após o contato com a sociedade ocidental. Foram realizados registros fotográficos de alguns alimentos produzidos e consumidos pelo povo Paiter Surui, em especial, o caso da Aldeia Lapetanha, que serão descritos no capítulo dos resultados do trabalho.

A Terra Indígena Paiterey Karah (Terra Indígena Sete de Setembro) é um território indígena de aproximadamente 248.147 mil hectares, localizado no sudeste de Rondônia e noroeste de Mato Grosso, onde habita o povo Paiter Surui, constituem uma população de aproximadamente 1,4 mil pessoas que falam uma língua do troco Tupi e família Mondé. Organizam-se em metades compostas por grupos exogâmicos patrilineares: Gameb, Gabgir, Makor e Kaban. A demarcação do território aconteceu em 1976. Porém, só em 29 de setembro de 1983 foi reconhecida a posse permanente da terra, com a portaria 1561 da Fundação Nacional do Índio - FUNAI. No mesmo ano, o presidente João Figueiredo assinou a homologação da reserva.

Em 2000, os Paiter Surui elaboraram um Plano de Desenvolvimento Etnoambiental, onde fizeram o planejamento de ações a serem desenvolvidas no período de 50 anos, baseados nos eixos temáticos: Saúde, Segurança Alimentar e produção sustentável, Economia, Meio Ambiente, Educação, Cultura, Religião e Fortalecimento Institucional. Estes temas têm como objetivo fortalecer a cultura Paiter Surui e facilitar a tomada de decisões. (Código Paiter Surui, p. 07).

A economia do Paiter Surui está baseada no planejamento do uso múltiplo dos recursos naturais, sendo regra para utilização da fauna, flora, produção e comercialização. O respeito do uso do território tem que estar de acordo com o etnozoneamento Paiter Surui. Também tem que utilizar o etnozoneamento dentro do planejamento do desenvolvimento da produção, obedecendo as áreas definidas para a utilização dos recursos naturais. (Código Paiter Surui, p. 18).

CAPÍTULO IV: ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL DO POVO SURUI



Figura 2 – (Lado esquerdo) Agamenon Gamasakaka Surui, segurando a cabeça de catitu (porco do mato) e (Lado direito) Agamenon com sua esposa Elza Gopojog Surui, segurando Jacamim (Pássaro do mato). **Ixo 2** – (Pamõhgå papi) Agamenon Gamasakaka Surui esadina mebekob anar esata ina e, ete (Pamoter papi) Agamenon esadina com sua esposa Elza Gopojog Surui

4.1. Relato oral dos sabedores sobre a alimentação

No dia 5 de abril de 2015, eu Renato Labiway Surui entrevistei o Agamenon Surui sobre alimentação tradicional indígena Paiter (Surui).

Segundo ele, na roça nós povo Paiter colhemos cará, batata doce, milho, mandioca para podermos comer no tempo de verão. Cará, batata doce, mandioca nós comemos assados, cozidos e também fazemos como bebida (ih atir) para tomarmos no dia a dia e nos dias de festas. O milho nos comemos assado, fazemos beijú com ele (mamem), bebidas (makaloba, malaikab e malowa) e o mingau de milho (goxowa), também fazemos farofa com o milho. Também com o milho comemos com carne assada ou cozida.

Na roça também colhemos amendoim cavalo, mamão, banana, sendo a banana a fruta preferida pelo povo Paiter Surui. Nos do povo Paiter temos cinco tipos diferentes de cará.

Da floresta nós tiramos muitas frutas, como: borkaah, lōglōgah, ingá, abiah, e as demais frutas, porque alguns pés de frutas só dão frutas no tempo de inverno e verão. Dos pés de açaí nós retiramos as frutas para fazer um caldo para beber, e o palmito comemos assado ou cozido. A Mebetiah é uma das frutas preferidas nossa, não colhemos castanha da floresta para venda e consumo.

Dos animais, podemos citar porcão, catete, macaco, mutum e jacu, sendo esses as caçadas preferidas dentro da floresta, mas existem algumas caçadas que só os adultos podem comer e algumas que só as crianças comem. Também nós povo Paiter pescamos nos rios e no tempo de verão, tem os grupos que vão para o igarapé bater timbó para pegar os peixes.

No mesmo dia também entrevistei a esposa dele, Elza Suruí, perguntei sobre o modo de preparo dos alimentos do povo Paiter. Ela explicou que para preparar um Morsay, o primeiro passo é cozinhar a caçada, segundo passo separa só a carne do osso, terceiro soca no pilão junto com a castanha, quarto, ferve de novo no fogo e quinto e o último passo coloca dentro da folha de babaçu e coloca em cima da churrasqueira para assar e come (Figura 03).



Figura 03 – Preparo do Morsay

Para preparar Mamém, primeiro pega o milho na roça, bem cedo, depois debulhar as espigas para socar no pilão junto com a mandioca, mas antes de socar tem que colocar um pouquinho de água. Depois que estiver socando, coar ela bem no final da tarde e depois só assar para comer, que acontece no outro dia bem cedo, onde a pessoa vai distribuindo as Mamém para as famílias da aldeia.

Se a mulher tiver preparado uma bebida, depois que ela terminar, ela avisa o marido, e o marido pede para ela chamar os irmãos dela e dele também e dá a bebida para eles tomarem.

Outro alimento que tiramos do babaçu são o gongo (kadeq) que fica dentro do coquinho. E tem também muito mais coisas sobre o povo Paiter Surui.

4.2. A alimentação tradicional do povo Paiter

Nosso povo tem jeito de pensar e alimentar e também jeito diferente de comer a comida, como tratando e guardando os alimentos. Usamos pratos e talheres, cuias, panelas de barro, entre outros. Quando a gente come carne assada, batata doce assada, mandioca, cará assado pega com a mão para comer, sendo assim diferente para comer a comida. Também outras pessoas não comem alguns tipos de animais, só carne, de preferência, aves, etc.

Atualmente, os próprios indígenas não valorizam a sua alimentação tradicional, pois o dinheiro facilita a compra de alimentação comercializada ou por outro lado a alimentação da sociedade envolvente dominou os jovens indígenas, assim como a língua dominante está fazendo com que a linguagem indígena desapareça. Onde existe a mata os povos indígenas caçam e pescam vários tipos de espécies animais para se alimentar, assim como o povo Paiter realizam várias atividades para manter os alimentos tradicionais como pesca (peixes, como traíra, pacu, pintado, piranha, etc) e a caça (porco do mato, catete, tatu, macaco, aves, etc). Mas mesmo assim, os mais jovens não valorizam a sua alimentação tradicional, pois estão acostumados a consumir a alimentação não indígena. Por isso, hoje os mais jovens do povo Paiter, tanto como os idosos não tem a mesma saúde de antigamente, pois a alimentação que é misturada com produtos químicos prejudica a saúde do povo indígena.

Na cultura do povo Paiter, a preparação dos alimentos é um pouco diferente de outros povos, pois sabemos preparar a comida conforme ela nos faz bem. A comida crua para o povo Paiter não é uma maneira boa de preparar, por isso, assamos, cozinhamos e nunca consumimos alimentos crus. Antigamente, não tínhamos conhecimentos, que temos hoje, mas muitas vezes não sabemos lidar com os alimentos dos não-índios. O povo Paiter só se alimentava com a coleta

de frutas, com a pesca, da caça, hoje em dia consumimos alimentos que não nós faz bem, pois a comida do não-índio é bem diferente da nossa realidade.

Nem todas as espécies consumiam, mas somente aquilo que nós estávamos acostumamos a comer. Nós, Paiter, como outras etnias, não consumimos qualquer espécie de animais como também de aves. No consumo de carne temos dieta, pois nossos antepassados contam histórias místicas que todos os animais eram gente, pois isso não temos regras na dieta alimentar do nosso povo, principalmente, o pai do recém-nascido. Esse tem que tomar muito cuidado com a dieta alimentar, pois prejudica a própria saúde e principalmente a saúde do seu bebê.

Quando o povo Paiter fazia dieta alimentar vivia mais saudável, mas atualmente não obedece tais dietas por motivos de estarmos no meio da sociedade, misturamos os modos de viver ou não sabemos mais usar o alimento que não conhecemos.

O período preferido para pescaria do povo Paiter é no verão, porque época que os peixes desovam, sendo mais fácil, pois morre com timbó para pegar uma grande quantidade de peixes. Antes o povo Paiter não sabia que existia a poluição do meio ambiente ou sabia sim. Mesmo tendo a ideia que o timbó podia acabar com todas as espécies de peixes, esse costume fazia parte da cultura do povo Paiter. Nessa atividade, havia a existência dos conceitos da etnomatemática, como por exemplo: quantos cipós seriam necessários, quantidade de pessoas para bater timbó, classificação dos grupos e regras para pegar os peixes após o término do cipó, em várias atividades, tudo era coletivo.

Segundo D'Angelis e Veiga (2013), sobre as técnicas de pesca, relata que em certo período de verão, com os peixes já grandes (fora da época de desovas), eles iam para a proximidade de um grande rio (as aldeias, antigamente, não costumavam ser na beira de rios grandes) e lá pescavam e defumavam peixe para levar para a aldeia, usavam a técnica do pari, uma armadilha de colocar nas corredeiras, feita de taquaras.

Em relação a agricultura, ainda há muita gente que planta milho, feijão e morangas, e hoje também se planta bastante mandioca e batata-doce. A agricultura não era muito conhecida por nós Paiterey Suruí, ao longo de nossa vivencia cultivamos milho, cara, batata doce, amendoim e outras como maçãs, feijão, morango conhecemos após o contato oficial, que aconteceu por volta do ano de 1969. Daí veio grande desafio em relação as doenças e até hoje enfrentamos esse desafio que nós não sabemos que solução encontrar pela frente. Isso piora mais, pois a nossa alimentação em vez de cultivarmos nossos alimentos, estamos comprando, pois o dinheiro chegou nas aldeias.

Na verdade, os mais velhos Paiter, não têm costume de comer a comida do não indígena, devido esse fator, estamos perdendo nossos mais velhos, pois a comida não conhecida dos não índios acelera a morte dos mesmos e faz com que eles no seu pensamento se lembrem da

importância da comida tradicional. Às vezes, eles são sensíveis a viver no mundo que não conhecem apesar de tudo isso, os velhos têm dificuldade de conversar com a sociedade envolvente e estamos perdendo o conhecimento tradicional do nosso povo.

Bom, nós povo Paiter sabemos que temos condições de mudar essa realidade e precisamos trabalhar para que isso aconteça. E fica uma grande questão para ser entendida: Se podemos escolher pela roça a produção de nossos alimentos, porque mesmo assim a gente compra alimentos industrializados?

4.3. Os tipos de alimentos e modo de preparo

Curau de Milho	Curau é um mingau que tem que ser feito com milho novo, quando a espiga de milho ficou boa, a gente faz a macaloba. Para fazer o mingau de milho, primeiro temos que ir buscar o milho na roça, depois retirar a palha do milho, ralar, colocar dentro da água quente para cozinhar por mais de uma hora, depois ficou bom para tomar. O curau de milho todos podem beber, tanto homens quanto mulheres, jovens e crianças, menos crianças recém-nascidas.
Chicha	Chicha é uma macaloba azeda, porque fica fermentado para aumentar o teor alcoólico. É por isso, as crianças menores de dez anos não podem tomar chicha azeda para não ficarem bêbados, por isso só é consumida por adultos. Quando tomamos chicha, sabemos que vamos vomitar e jogar fora tudo, e depois tomarmos mais. Assim, continuamos a fazer chicha doce e chicha azeda de milho. Depois de buscar milho, os homens debulham para as mulheres socar no pilão. Quando terminar de socar o milho, as mulheres colocam dentro da água quente, para transformar a chicha. Assim, também é a preparação de chicha de cará, batata doce, igual a preparação da do milho. Depois de descascar o cará, colocar na panela de barro e levar ao fogo para cozinhar, quando o cará já estiver cozido, colocar no pilão para socar, depois que socar colocar novamente na água quente, depois é só deixar fermentar e beber.
Beiju de Carne	O Beiju de carne é um alimento que traz a carne moída junto com a castanha ralada. Primeiro quebrar a casca da castanha, retirar a castanha e ralar. Depois tirar a carne do osso, moer a carne, colocar para cozinhar juntamente com a castanha ralada. Enquanto cozinha, a

	mulher desfolha a folha de patoá. Depois coloca a massa dentro da palha, fecha e leva para a brasa para assar, assim que estiver assado, reúne toda a família para comer. Todos podem comer, tanto homens, mulheres, jovens e crianças com mais de 3 anos de idade.
Gongo	Nós Paiter consumimos também o gongo como alimento, mas a mulher que tira de dentro do coquinho, pois ela que sabe preparar o gongo. Tem que ser torrado no óleo e ele depois de torrado saem bem crocantes. Assim que Paiter tira seu alimento dentro do coquinho de babaçu, pode comer com cará, mandioca, milho torrado e com beiju e também com o mingau de milho. Todas as pessoas que gostam podem comer, mas o pai e a mãe de criança recém-nascida não pode, pois os dentes da criança não prestam se eles comerem o gongo nesse período.
Peixe Cozido	Os peixes são nosso alimento que a gente prepara cozido na panela. Primeiro é preciso pegar o peixe, depois limpar, tirar a tripas e barrigada, depois lavar a sujeira e colocar na água. Depois colocar água na panela de barro e colocar no fogo para cozinhar. Todos podem comer, menos as crianças recém-nascidas.
Peixe Moqueado	Mesma forma de fazer o peixe cozido, pegar o peixe, tirar as tripas e barrigada, lavar, depois colocar dentro da palha de babaçu ou de patoá, o que achar primeiro no mato. Após colocar no fogo para moquear. Todos podem comer, menos crianças recém-nascidas.
Caça Moqueada	Todos os animais que a gente vai comer, primeiro a gente limpa a caça, tira as tripas e corta cada parte em cinco pedaços. Após fazer isso, colocamos em cima das brasas para moquear. Assim que a gente faz moqueado de carne de caça. Todos podem comer, menos crianças menores de um ano.
Caça Cozida	A caça cozida é preparada limpando a caça e depois cortando em pedaços menores. Acender o fogo e já colocar água em uma panela de barro, depois colocar a carne e levar para cozinhar. Depois que estiver cozido, reúne os parentes para dividir.



Figura 4 – Elza Gopojog Surui, tirando goma de milho da espiga para fazer comida tradicional. **Ixo 4** - Elza Gopojog Surui esade meeg ehpar itire amaka ana e.



Figura 5 – Divisão dos pedaços da caça entre os indígenas. (Esquerda para direita): Sodir Surui e sua pequena filha, Atamuya, Kabena, Elza, pequeno Gade, Agamenon e pequeno Oyewah Surui. **Ixo 5** - Sobahg sar aje emapari lad ey sade awekay e. (Pamogãpabi pamoter kabi akah): Sodir e sua pequena filha, Atamuya, Kabena, Elza, pequeno Gade, Agamenon e pequeno Maicon.



Figura 6 – Emilia Txunayed Surui, está dividindo gongo (kadeḡ) entre os parentes. **Ixo 6** - Emilia Txunayed Surui esade kadeḡ emapari maeyka ana e.



Figura 7: gongo frito na cesta. **Ixo 7:** kadeḡ eihb esadana nitih eka e.

4.4. Alguns questionamentos e respostas sobre a alimentação tradicional

- Que tipos de alimentos eram consumidos antes do contato?

Os alimentos consumidos pelo povo Paiter antes do contato era todos tradicionais, que geralmente eram cultivados do modo indígena, como: milho, cará, batata doce, mandioca, beiju de milho, chicha doce, chicha azeda, amendoim, inhame roxo, milho torrado. E outros alimentos advindos da caça e da pesca como: tatu, porco do mato, cateto, macaco, mutum, jacamim, nambus, galinha, anta, jacó, jacutinga, paca, cutia, azulão. Os peixes como: pacu, piranha, pitando, piau, mandi, barbajáta, tucunaré, peixe elétrico, arraia, peixe cachorro e peixe bicudo, etc. Carne moída de beiju, carne moqueado, carne cozida e pirão de caldo, o peixe moqueado, peixe cozido e pirão de caldo de peixe, etc. E outros produtos que fazem parte da alimentação Paiter são as frutas silvestres como: ingá, patoá, páma, jatobá, bacuri, jaca, pariri, etc.

- Kanad ewa mey perema mater meyalod na sona ma ateter rmeixade yara kA mesane etigama?

Toyed paiter peredena ateter toyxade toyxarane yara ka etiga meeg ewa, soa ewa, watxiga ewa, mōy ewa, mamem ewa, iih ewa, iyatir ewa, makad ewa ,gariya ewa, megayh ewa, morsay ewa, sobag kay ewa, sobag somab ewa, xeem ma goyxuwa ewa, morib kay ewa, morib somab ewa, xeem ma goyxuwa ewa, maey ewate moribey na. Maxite toy ya alod nasobag peredena anad sona e. Waloy, mebê, mebekod, arime, wakoya, tamarih, abiowa, wasa, abixakor, tamoab, walaah, wakih, wayah. Maxite toy peredena anad ewa moribey nha sona e. Moribkabe, yeyah korele, ixah, yoirá, yoypoh, nabeah, gopamah, ihpe, orobih, orobub, maey txe moribey nha. Ete maey txe peredenatoy alod na ihwa na e. Moriliah, yoikab, abiah, madeah, borkaah, orixiah, mebetiah. Etemaytxeperedena sona ihwa na e.

- Que alimentos são consumidos agora?

O contato com a sociedade não indígena tem trazido grandes impactos na nossa cultura tradicional e com isso a nossa maneira de viver de forma geral tem modificado e vem sofrendo grandes alterações. Principalmente na questão da alimentação. E hoje em dia consumimos alimentos industrializados: como arroz, feijão, óleo, biscoito, café, leite, trigo, farinha, açúcar, pão, macarrão, suco, refrigerante, sal, mortadela sardinha, salgado. Também fruta que não são tipicamente indígenas, como: laranja, maçã, pêra, uva, melancia, goiaba, manga, poncã, biriba, bacuri e jambo.

- Kaah emalod esade ewa ega ah?

Ãhkalah mi toyed paiter esade ãhwá toyalod na ani e .Payaykad ewa, mõxegab ewa, sobagab ewa, bolaxa ewa, itxer sihbwa, sobag tihpayub ewa, tirigo, mõiyoah ewa, yoiilah ewa, pão ewa, makasão ewa, solikod ewa, solikod atira ewa, sogiriud ewa, sobag tag ewa, xadiya ewa, xaogado ewa, toy sadena ãh kala mi ani e. Maxite toy xade ihwa ewaani e. Anad ewa ihwa na ani e. Ihwa atiraewa, maxa ewa, pãera ewa, owa ewa, yokura ewa, goyawa ewa, magah ewa, ihwa atira ewa, ihwa sakarea ewa, borkaah ewa, xabo ewa, may txe ihwaey nha. Maxite toyxade toyalod iter na anad ewa ani e. Soah, mõiyo, meeg, watxiga, mãkab, garinha, mamem, morsay, sobagkay, iih, magab, meeg gay, yeh nab ewa toysadena toyalod iter na ani e .Maey ewa teh sodoy nha.

- Com a mudança na alimentação ocorreu aumento de doenças?

Sim, acreditamos que as mudanças na nossa alimentação tem sido um fator principal para entrada de doenças no nosso meio: como diabete, diarreia, tuberculose, pneumonia, gripe, tosse, bronquite, malária, sarampo, anemia, hepatite, febre, catapora, infecção urinária, derrame cerebral, dor de cabeça, tudo isso apareceu depois do contato com o mundo não indígena, pois não havia essas doenças antes do contato, somente aquelas mais comuns como febre e dor de cabeça, etc.

- Kanã maehner ewa meysade meyalod na ewema meykay xameomi manad me maga meykay?

Bóh maehner ewa toysade toyalod na ewe dena xameomi ter maname mapiin toy kaye. Maname esed esade lirkare, wexiar, agoah sered wa tagare, amiyasiar, ekeyele, ekeyele somid adop itxa , adop , akarubte adop mereka, ihxirom, adop, nagar, likiahb gaya, anar atí, бага awe dena ane manawena toykay yara de toyetiga epi e. Yara Sade toyetiga eweamakaonemanawe sor perede toykay e. Manawe xobub tene dena adop, naratí na e.

- Como é feito o preparo dos alimentos?

Preparo dos alimentos: a alimentação geralmente é preparada de modo tradicional conforme a cultura tradicional Paiter. Cada produto (comidas e bebidas, caça e pesca) tem o seu modo de preparo. Tem todo um processo natural, desde a derrubada, roçada, plantio, colheita, busca na roça para o preparo. Nos casos de produtos e alimentos não indígenas segue muito o modo de preparo do não indígena. Antes do preparo dos alimentos, as mulheres vão buscar cará, mandioca, batata doce, milho na roça, depende de qual alimento que elas vão fazer naquele dia

vão buscar na roça. Depois de buscar, elas vêm tirar a casca do cará para cozinhar, junto com as colegas dela. Assim que ela prepara alimento para sua família. Quando o homem vai caçar no mato, ele mata alguma caça, depois traz o bicho que ele mata para a mulher preparar o alimento para toda a família. Assim, quando mata o bicho, ele vai limpar e queimar a pele da caça. Depois disso, ele vai cortar pedaço em pedaço para poder cozinhar. Outro animal como passarinho só tira pena dele para poder cozinhar. Assim, nós Paiter preparamos nosso alimento antes do contato. Hoje nós temos costumes não indígenas, preparamos de forma diferente os alimentos.

O alimento tradicional é feito como eu falei, as mulheres vão buscar na roça o alimento que vai fazer, elas podem buscar, como pode ser o cará, a mandioca, etc. Os homens vão buscar lenha para elas cozinhar o alimento, depois de buscar o cará e mandioca na roça. Elas vão descascar o que foi buscado na roça. Mas, elas colocam no fogo na panela de barro. Depois de cozinhar elas pegam um pilão para socar o cará, mandioca, batata doce, é assim que faz chicha doce e azeda. Mesma coisa com o milho, primeiro buscar na roça, depois de buscar ela pega um cesto para debulhar o milho e colocar no pilão para socar e também colocar junto com a mandioca. Para fazer com beiju de milho com mandioca, bem gostoso. Mesma forma também beiju de carne moída com castanha, bem gostoso. Cada coisa tem uma forma de fazer a comida.

Amalod ewekar: amalod ewekar ewahka waledey Sadeka gakoy aka soa maãh, mōy aãh, watxiag maãh, meeg aãh, aka gakoy ena ani e. ãh tiriya b toyxa ãh karba ka ih yab aãh aka gakoy ani e. Epabiwaledeyxadenaxibenigasoahaorixiramakaani e. Amakamagey alakarah ena ani e. Ena lobeyey xadenaaxigayedey emalod ekar ena ani e. Ete oy xadena gakora aka ena gara koyani e. Eyab koy yakadenasobag aka ekoy ani e. Enaajepihyakadenasobagakaajeeitxaaorwaledewabaitxiramapieykabienaani e. Enayakadenaãhsaãsid mah anih yabepahani e. Ihsid apah yakadenamagerter itxir amaka sobagani e. Enaajepihyakadenaixarsobagãhnamawabaitxirayelemiani e. Maey sobagey nhã ihudey Sid Iga tene itxir amaka ani e. Ena toyed paiter dena toyalod ekar ateter toysade toyxaraneh yara ka etiga e. Aãh karbaka toyxade yara peremi toyalod ekar ena ani e. Mawe terena toyalod ekar ena ani e.

Kaná iwepãyemaga ani: Ana toyalod iter ewekare sadena ani e. Ano lade iwema ena. Waledey sadekah gakoymaãh ani e. ãh wekar toyaba toyalod na yab ah tasadekena soah namōy na ani e. Maey txe sodoyey nhã. Ete oyey sadena mokãy kar ena takabi ani e. ãhkalobeyeyyabaamalodniraenaani e. Ete soah mah, mōy mah ajeka gakoy, epih lobeyey xadena xibeniga ani e. Amaãh oyaka gakoy ihyabgah ani e. Ete waledey sadena itxor agah mokay ka itxira ka ani e. Aih depihlobeyey xadena soah, mōy, watxiga esob taga ikabika ani e. Enatasadenaiñhitxir, iyahtirekarani e. Ewe peremi te tasadena meegaãh aka magerter gakoy ani

e.Epihtasadena maãh ajeka epih ipar nitika ani e. Eyab mih tasadena itxaga ikabika mõy alakara ani e.Kalena waba mamem tira yelena, ebo mõy alakara mamem sadena paor itere na ani e. Ewe peremi te morsay xadena magab itxa paor iter ena anie.Analah awekar omalod na may te palosadena ani e.

- Quais os nomes dos alimentos consumidos?

Produtos da roça: cará, mandioca, milho, batata doce, nhome roxo, amendoim, carne, nambus, galinha, ovo, milho torrado, beiju de milho, carne moqueado, beiju de carne moído.

Alimento advindo da caça: macaco, tatu, porco de mato, paca, cutia, cateto, macaco prego, macaco barrigudo, anta, mutum, jacamim, azulão, jacu, jacutinga, tatu galinha, etc.

Hoje povo Paiter consume também alimento que são industrializados e artificiais como óleo, arroz, feijão, macarrão, café, biscoito, leite, açúcar, sal, carne de boi, frango, pão, mortadela, ovos, pastel e bolo suco refrigerante. Também cada tipo de peixes e como piranha, pintada, pacu, piau, tucunaré, curimba, barbajáta, peixe cachorro, peixe bicudo, mandi e traíra, etc.

Pamalod ewa Palade ani e esed:

Ãhna soah, mõy, meeg, waxiga, gariyã, makáb, sobag, abiowa, wahyãh arayákab, meeh gãy, mamem, sobag káy, morsay. Ãhna dena toyalod sobag na e. Arime, waloy, mehbe, walaáh, wakiñh, mehbe kod, masáykir, masáykor, wasa, abiowah, wakoyah, tamari, wayáh, tamoab, abixakor, areud, maey txe sobagey nhã. Ãh karbami toyed paiter esade maxite toyalod nhã aãhey itxa ani e. Sobagab, payakáb, moxegab, makasão, itxersihba, bolaxa, sobagtipaiub, yoiláh, soguriud, sobagtiyoma, arayáh, paoh, sobagti yoma tagah, arayákab, pateo, bolo solikód. Mayte moribey xaleb, esade ãhnab, yeyáh, korele, moribkabeh, nabeáh, iaáhb, yoiratiah, orobi, orowuhb, yoirã, mãhbó, maey txe moribey nhã e.

- Quem pode comer?

Toda a comida típica (produtos da roça, caça, pesca e coleta de frutas e mel) é essencial na vida dos Paiter Suruí. Mas nem por isso podemos comer de tudo, isso depende muito da idade, fase, gênero e ciclo de vida que está passando. As crianças, jovens e adultos podem comer os alimentos como cará, mandioca, milho, amendoim, chicha doce e outras bebidas comuns. O que pode comer não faz mal para as crianças. Agora adulto e jovem podem tomar chicha azeda, porque a chicha azeda é bebida alcoólica para adultos e jovem. Mas, os animais que nós

comemos tem duas partes, os animais e aves que as crianças podem comer são: azulão, nambus, galinha, mutum, jacutinga, jacu, etc. A criança de dois anos para frente pode comer essas aves. Depois de quatro anos a criança pode comer esses animais que são: porco do mato, macaco, tatu, cateto. Quando a criança come porco do mato ela pode ter problema de saúde, como diarreia, barriguda e atrapalha também no crescimento. Quando a criança come macaco ele não cresce e também não anda. Por isso a criança não pode comer carne desses animais, porque quando ele comer vai prejudicar a sua saúde. Também o pai faz dieta e a mãe, todos os animais que não pode comer a carne de caça quando seu filho está recém-nascido, porque quando ele come carne de bicho a saúde da criança vai ficar prejudicada. Tem mais, toda qualidade de peixes não pode ser consumido, pois quando seu filho é recém-nascido, não pode comer nenhum tipo de peixe, nem pescar, nem mexer. Depois que a criança tem dois anos, pode comer peixe, menos pintado e bicudo. Também não pode comer carne de veado e anta, e nem matar esses animais.

Nãd agena ihwa ani: boh mamug, oilud, ikãy. Ete tasadena ãhnab ewa amalodna ena ani e. Soah, mōy, meeg, makab, iíh, maey txe sodoy nhã. Yenab ewa tasadena amalodna ani e. ãhwa yakahniyab sadena one mana mamug ka ani e. Ete ikãy, oylud sadena iyatir ewa ani e. Kalena iyatir esadena xatir ani e. Ewe nekoy palo sadena ikãy katene mawa oilud alakara ani e. Maxite sobag ewa toyxadena ani e epih manhãkaud esab led sobagey sadena ani e. Sobag epabiah, sobag eposanab, yenãb tasadena ani e. Ebo mamug esadena sobosanab ewa tene sobag na apuniga ena ani e. Waya, abiowa, wakoya, abixakor, tamoab, yenabey yah yakadena ani e. Mamug esade mayakabud ekaó esadena yenad ewa sobag posanad na ani e. Epih mamug sadena xakalar itxer akaó saba mebeh, arime, waloy, mebekod ewa ani e. Ete mamug Sade mebeh ewa ajeka awexiar, agaah ih akanhã om ani e. Maxite mamug Sade arime ewa ajeka akanhã om, anoteh om iweka ani e. Ewe nekoy mamug sadena one ye sobagey ewa ani e. Kalena iwa deka yakadena amamanawe emaah iweka ani e. Mamug Sade muy pamabe pih xakalar amakabom ekaó ibiíga. Maitete xixob, xitih sadena asiom apug itxa ani e. Aykinapa apug detiga sobagey ewa om ena ani e. Mayte te bahga morib xableb ariga iwa om ani e. Apug de aykinapa etiga one muytxed ewa morib na ani e. Ohne moribey pãytixed, ohne morib epingã Ted om ner Xakalar itxer kao mamug sahba palo sadena morib ewa ani e. Ete ohne korelé ewa, ohne orobub ewa morib na. Ete sobagey pi ohne itxiáb ewa, wasawa, ohne xaka ted enerh.

- Outras informações

Alimento tradicional é como cará e mandioca. Hoje é arroz.

Toyald agetered dana soah mayte mõy ana e. Eboh ãkarbaka toysadena toyald nãh payaikab itxa ani e.

Antes de contato com o não índio, nós comíamos carne de macaco, porco do mato e outro bicho que podemos comer. É hoje nós comemos carne de frango, suíno, bovino e outros também.

Atertoyade toyxarane yaraka etigatoyjena arime wa, mebe ewa ena e. Maeyewasobageynhaãwa botoysasobag naanipohyabewamaxite ani e. Ebohtoyadena ãkarbaka ãwa sobag na ani e. Araya wa, mebekonidewa, sobagte yoma wa ani e. Maxitetemaeyewasobagey nhã ani e.

Hoje nós Paiter comemos todas as coisas temperadas e outros alimentos enlatado também.

Eboh toyed paiter sadena ãkarba lakatoyalodewarmidewa ani e. Mãh wa maxite lobekirab amipomid ka yed na ani e.

Antes do contato com a sociedade não indígena nós Paiter tomávamos macaloba pela manhã no lugar do café. Macaloba (bebida indígena feito pelo cará, milho, batata doce, inhame roxo e mandioca). E nos dias de hoje tomamos café pela manhã, após levantar

Mater toyed Paiter peredena ihwa pagab niga sona kapeh capica sona e. Ateter toyxade toyxarane yara ka etiga sona e. Ih txir soa mi, meeg emi, watxiga mi, yopena mi maxite mõy emi. Eboh toyed paiter sadena ãkarba ka toypako toyje etiga kapeh wa ani e.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pode-se perceber que nós do povo Paiter Surui consideramos fundamental o estudo dos hábitos alimentares tradicionais, pois é uma forma de buscar com os mais velhos os alimentos que eram consumidos antes do contato e ensinar aos mais jovens a importância de se preservar esses conhecimentos e mudar os hábitos alimentares evitando assim vários tipos de doenças para a aldeia.

Considera-se também a necessidade de um trabalho na escola, pois precisamos valorizar, as crianças têm que aprender no dia a dia e nas festividades do povo a fazer as comidas típicas e as de hoje, pois sofremos muitas modificações em nossa cultura, pela influência da cultura do homem branco e conseqüentemente estamos sofrendo com as doenças que nos atingem e principalmente os mais velhos, que não estavam acostumados com esse tipo de alimentação.

Precisamos trazer de volta a tradição de fazer nossas roças e produzir nossos próprios alimentos, como forma de garantir uma alimentação saudável para nosso povo, deixando o dinheiro que chegou na aldeia comprar outras coisas, pois o alimento do nosso povo Paiter, tem que ser produzido pelo nosso próprio povo e não adquirido nos mercados da cidade.

Espera-se que esse trabalho possa sensibilizar toda a comunidade e que principalmente os mais jovens possam dar valor a alimentação tradicional, respeitando seus modos de preparo e principalmente suas restrições alimentares, para que assim tenhamos uma comunidade saudável e em harmonia.

MEREMAWÉ TOTÊM

Boteh mexade iweykin ina e, toyeg Paiter Surui sade toyalod iter esame itxa soemagug ena ewe ikin ina e, toya ikâyey pi toyxade toykobah ewe detena toykabi e, eena toyxadena oiluhg eey emakobah ena mater paweytxa yele same eka ena ani e, etiga tasadena amalodta alade guya eka ena one manawe ixa aor em pagabi payamah koy ena ani e.

Sodigah emi palade mawe maga ewe sadinah aor ina e, soder na paladena iweytxa ena ani e, mamug eey xadena akobah garba ariga iwe same eka ena ani e, arixã paiterey xaba, epi enateh soarêh tasaba ena ani e, xameõmi paladina paweytxawe same mãtxeh ina yára masoeka palade pagobah ewemi ina e, ewe sadina manãwe maor iter ina pagabi, ikâyey kabi ina e.

Paweytxawe same iter pêniga paladina ni e, pagã magawe same, pamasodoy emapihg same, eewe sadena pamalod etigõhg niga ena anei e, eebo iwesadena soling beteruhg eytxa

mawe kabi ena ani e, paeng sadena paytemaga ena ani e, etiga te paladena yára masô iway pi ena somaãhwe maõh ena ani e.

Ãh ogobahwe same ting ewaba paiterey ematõh бага, anakuna oiluhg eey ematõh talakarah ena soawe same eka ani e, eena ter oiluhg eey xadena akobah ani e, eena teh tamakobahwe sadena asiõh palosade ani ewe same eka ani e, eeweka ter paladena guyater paweytxa бага ena ani e.

REFERÊNCIAS

COIMBRA JR., Carlos E. A.; SANTOS, Ricardo V. Avaliação do Estado Nutricional num contexto de mudança sócio-econômica: o grupo indígena Suruí do Estado de Rondônia, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, RJ, v.7, n. 4: 538-562, out/dez, 1991.

CREPALDI, Gabriela Baldo. **Alimentação indígena em mato grosso**: educação ambiental e sustentabilidade entre etnias de estudante da faculdade indígenas intercultural. Dissertação de Mestrado. Cáceres/ MT: UNEMAT, 2012.

D'ANGELIS, Wilmar; VEIGA, Juracilda. Alimentação dos Kaingang, ontem e hoje. Disponível em: <http://portalkaingang.org>. Acesso em 12 jul. 2013.

JABOTI, Vandete. Os sabores alimentares do povo Djeoromitxi e as mudanças provocadas pelo uso dos temperos ocidentais. **Trabalho de Conclusão de Curso** (Licenciatura em Educação Intercultural), Universidade Federal de Rondônia, 2015.

JANUÁRIO, Elias Renato da Silva, et al. **Culinária Indígena**. Barra do Bugres: UNEMAT, 2009.

KATZ, Ester. Alimentação Indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobre ou patrimônio culinário. **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 3, n. 1, p. 25-41, jan./jun. 2009.

RECINE, E.; RADAELLI, P. **Alimentação e Cultura**. Secretaria de Política de Saúde do Ministério da Saúde – DAB/SPS/MS). Ministério da Saúde – TV Escola, 2006.

ROSALEN, Juliana. **Alguns conhecimentos sobre alimentação**: Programa Wajãpi. Terra Indígena Wajãpi: IEPÉ, 2007.

Código e Normas Paiter Surui. **Ivaneide Bandeira Cardozo**, (Org), Porto Velho/RO: Edufro, 2014.