



Soe kare same trig esade
xakalar amakap on
Ixo etrig Sete de Setembro Paiter toy
Karah masoe trig

Caderno de Pesquisa 3
Registros da nossa
Terra Indígena Sete de Setembro

Maria Lúcia Cereda Gomide
Organizadora



2017

© Autores indígenas Paiter-Suruí
Terra Indígena Sete de Setembro
E-mail: malugomide@yahoo.com.br



Editoração: Oikos

Capa: Maria Lúcia Cereda Gomide

Imagem do mapa na contracapa: Alex Mota dos Santos

Revisão (português): Rui Bender

Arte-final: Jair de Oliveira Carlos

Impressão: Portão

Autores: Clederson Suruí, Edna Suruí, Mopidaor Suruí, Renato Suruí, Uraan Anderson Suruí.

Ilustração: Maria Lúcia Cereda Gomide e os alunos da Escola Isidoro de Souza Meirelles (aldeia Paiter linha 09): Glyson Suruí, Meire Suruí, Yessen Suruí, Moises Suruí, Salomão Suruí, Arthur Suruí, Dayane Suruí, Daniela Suruí, Alinson Suruí, Priscila Suruí, Gerson Suruí.

Colaboração: Laide Ruiz Ferreira, Paloma Gomide.

Editora Oikos Ltda.
Rua Paraná, 240 – B. Scharlau
93120-020 São Leopoldo/RS
Tel.: (51) 3568.2848 / 3568.7965
contato@oikoseditora.com.br
www.oikoseditora.com.br

S681 Soe kare same t̃g esade xakalar amakap on Ixo ẽt̃g Sete de Setembro Paiter toy karah masoe t̃g. Caderno de Pesquisa n. 3: Registros da nossa Terra Indígena Sete de Setembro / Organizadora: Maria Lúcia Cereda Gomide. – São Leopoldo: Oikos, 2017.

30 p.; il.; color.; 18 x 23cm.

Edição bilingue.

ISBN 978-85-7843-744-2

1. Indígenas – Etnologia – América do Sul. 2. Povo Suruí – América do Sul – Brasil. 3. Terra Indígena Sete de Setembro – Geografia – Biogeografia – Agroecologia. I. Gomide, Maria Lúcia Cereda.

CDU 39 (=1.8-82)

Catálogo na publicação: Bibliotecária Eliete Mari Doncato Brasil – CRB 10/1184



Sumário



Apresentação	4
A agricultura ao modo Paiter Suruí	5
<i>Uraan Anderson Suruí</i>	
<i>Clederson M. M. Suruí</i>	
O milho na alimentação Paiter	11
<i>Renato Labiway Suruí</i>	
Peixe Pintado	12
<i>Renato Labiway Suruí</i>	
A riqueza de nossa floresta: as árvores frutíferas	
As árvores frutíferas nativas	14
<i>Mopidaor Suruí</i>	
É importante manter a floresta em pé	23
<i>Edna Suruí</i>	
Patoá Yoikáb	24
<i>Renato Labyway Suruí</i>	
Pãhr ah	25
<i>Uraan Anderson Suruí</i>	
O lixo e a água na aldeia	29
<i>Edna Suruí</i>	





Apresentação

O presente material didático, Caderno de Pesquisa 3, foi elaborado a partir das reflexões dos professores Paiter. Os textos são suas criações e contam sobre os conhecimentos e as perspectivas de uso sustentável dos recursos naturais da Terra indígena Sete de Setembro.

Os temas tratados falam sobre a floresta e a importância de suas árvores frutíferas e também sobre a alimentação e a roça Paiter. Outro tema refere-se aos problemas ambientais enfrentados, como o lixo e a contaminação da água nas aldeias.

Alguns desenhos foram feitos por crianças alunos da escola da aldeia Paiter linha 09. Com esse material espera-se contribuir com a valorização dos saberes Paiter, com sua língua materna e com a escola indígena diferenciada.

Maria Lucia Cereda Gomide
Organizadora



A agricultura ao modo Paiter Suruí

Uraan Anderson Suruí

Clederson M. M. Suruí

Quando vamos fazer roça, nós, Paiter Suruí, primeiro pensamos em três aspectos essenciais: tempo, lugar e área para a devida finalidade. Essas escolhas são fundamentais quando se quer uma boa produção para a subsistência durante o ano todo. Tais escolhas essencialmente devem ter acompanhamento de uma pessoa mais experiente para iniciar a atividade.

É importante também que não seja muito perto e nem muito longe da aldeia, de preferência perto de um rio ou de uma mina d'água, para que as pessoas possam ter água ao vir à roça para exercer a atividade e no momento da colheita. Porque a roça é um lugar tão importante quanto a casa da gente.



Segundo os mais velhos, os indícios de uma boa área de produção seriam onde foi a aldeia há muito tempo ou até mesmo uma roça antiga, o que chamamos de *lapmoykây* ou “aldeia antiga” em português. A característica dessa área (terra) é de cor escura, sinal de fertilidade e boa produção.

Após a escolha da área, inicia-se o roçado; dependendo do tamanho, dá-se uma pausa de uma semana ou mais para que as folhas sequem bem antes da derrubada das árvores maiores. Em seguida, começa-se a derrubada; após isso, espera-se até o final da seca, que é a época mais quente e boa para a queima.

O ideal é que se queime quando cai a primeira chuva; esse é o momento importante para que a força da chuva derrube todas as folhas que ainda estão nas copas das árvores já derrubadas até ficarem todas no chão, fazendo uma camada de forragem que ajudará na queima das árvores maiores. Então se queimam antes mesmo de iniciar de fato a época chuvosa, e o tempo certo é esse período.

É costume fazer um tapiri no local para poder guardar alguns produtos de reserva com a finalidade de replante, também para passar o dia durante a colheita e comer em momentos das atividades agrícolas. Quando vão à roça, os pais levam seus filhos menores para



habitua-los ao meio e aproveitam para comer cará e milho assado e outros produtos que se possa comer na hora, porque passam ali o dia todo, menos quando é mais perto da aldeia, e outros maiores ajudam nos afazeres da roça.

As sementes tradicionais Paiter

Soah	Cará
Meek	Milho
Mõy	Mandioca
Wati g ah	Batata-doce
G atarah	Tipo de cará
Yopenah	Taioba
Makahp	Amendoim
G ari ah	Inhame
Maxo	Tabaco
Akoplir	Algodão
Noah	Urucum





Os Paiter Suruí conservam as sementes de várias maneiras; isso vai depender do tipo de semente a ser conservada até o próximo plantio. Há outras que não precisam de muito cuidado para ser conservadas.

Aqui citamos algumas sementes tradicionais Paiter Suruí:

Meek (milho): conservado em sua própria palha, apenas precisa ser colocado em um lugar mais alto, seco e calor razoável; geralmente se conserva na própria maloca, onde não é tão úmido devido ao uso do fogo e fumaça.

Makahp (amendoim): conservado em uma embalagem de conserva como uma cesta feita da palha de tucumã ou babaçu; não é necessário quebrá-lo, permanece dentro da casquinha.

Akoplir (algodão): é conservado dentro das cestas; não é preciso tirar a semente do algodão; é essa que o protegerá para não estragar até o próximo plantio.

Noah (urucum): é preciso somente tirar da planta, deixar secar e manter num local seco.

Outros produtos, como todos os tipos de inhames, incluindo a mandioca, são deixados dentro da terra; não é preciso tirá-los para os conservar; conserva-se dentro da terra mesmo, tirando somente o suficiente para comer, e o restante se deixa para o plantio; assim se conservam todos os tipos de inhames, batatas e a mandioca. Mas



também podem ser estocados e guardados em cima de armações de madeira para não brotarem se estiverem no chão.

Geralmente usa-se muito cestas e balaios para conservar as sementes.

A divisão do trabalho entre homens, mulheres e crianças acontece da seguinte forma: primeiramente o homem faz a roça, desde a escolha da área, roçado e queima. Depois a coivara. Na coivara, as mulheres e crianças também ajudam nos serviços mais leves: juntar galhos leves e queimá-los. Na hora do plantio todos participam. Na regra de plantio dos Paiter, sempre quem planta são pessoas que já plantaram e quando a produção foi boa. Um dos costumes para plantar entre os Paiter é colocar crianças na cabeça e plantar com elas nas costas; dizem que o plantio produz bem dessa forma. Assim são a agricultura e o roçado feito pelos Paiter Suruí.



O milho na alimentação Paiter



Renato Labiway Suruí

O milho é um alimento comum dos Paiter Suruí. Consome-se o milho no dia a dia como chicha de milho, milho torrado com carne de caça e peixes. Também se come com óleo de gongo. As mulheres Paiter fazem beiju de milho, macaloba de milho, macaloba de milho com mel e macaloba de milho com caldo de carne, peixe e aves. O milho novo é assado na brasa e comido. E também coral de milho novo, que é chamado de malowa. Antigamente, os Paiter tomavam a macaloba de milho quando estavam em dieta. No momento da reclusão da menina, quando a mãe está com nenê novo até de 15 dias, o pai, a mãe e os irmãos tomam macaloba; isso não causa problema em sua saúde. Então os Paiter Suruí precisam valorizar essa dieta, guardar a semente do milho para plantar todo ano.



Peixe Pintado

Renato Labiway Suruí

Nós Paiter Suruí não comemos o peixe pintado quando tiver criança recém-nascida. O pai e a mãe têm que fazer dieta, não comer e nem pescar. Só o adulto pode comer peixe pintado. A criança de menos de 5 anos não pode comer; quando come o peixe pintado, provoca dor de barriga. Por isso o pai de criança recém-nascida não pesca para evitar matar o pintado. Vários outros peixes podem ser pescados depois que a criança tem 5 ou 6 meses. Se o pai pescar logo, a criança fica de olho torto. E também para a família do bebê o peixe comum faz mal, causa dor no peito, diarreia. Então, antes de comer o peixe, precisamos tomar o remédio tradicional do mato para não provocar problemas na saúde.



A riqueza de nossa floresta: as árvores frutíferas



As árvores frutíferas nativas

Mopidaor Suruí

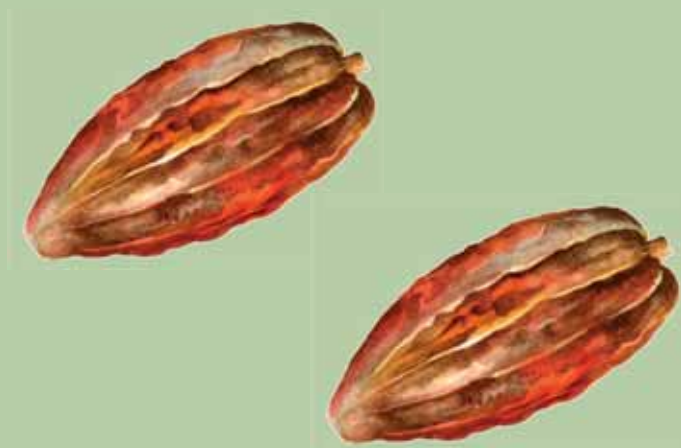
MORILI AH – INGÁ

MORILI AH é uma árvore frutífera nativa da floresta e comestível para nós Paiter. Encontramos *morili ah* na terra roxa, vermelha, mas principalmente na beira dos rios. A época das frutas é no período dos meses de fevereiro e março, no tempo da chuva. Aproveitamos seus galhos secos como lenha para fazer fogueira na época do frio e também para nossa necessidade, como cozinhar os alimentos do nosso dia a dia.



AKOP TIAH – CACAU

AKOP TIAH é uma frutífera nativa comestível para nós Paiter. Fica localizada na beira do rio e brejo ou nascente do rio. Os seus frutos servem como alimento, e seus galhos secos servem também como lenha para fazer fogueira e para cozinhar. A sua semente é colhida para ser vendida no mercado.



IOBARAH – PUPUNHA

IOBARAH é uma fruta que o povo Paiter consome para sua alimentação. Sua localização é mais na terra firme e é de cor avermelhada. O seu pé serve para fazer arcos e outros artesanatos. Na cultura do povo Paiter, o pai da criança recém-nascida é proibido de comer pupunha, pois a criança demora mais tempo para começar a andar.





MADE AH – JATOBÁ

MADE AH é uma fruta nativa que nós Paiter consumimos; a sua casca serve como vela no período da noite. Essa fruta também é preferência da onça, que gosta de comer jatobá. Portanto, na época de jatobá, o povo Paiter tinha medo de coletar os seus frutos porque a onça sempre vigiava o jatobá caindo do seu pé. A história conta que uma onça já matou um homem quando colhia jatobá embaixo do pé. E até hoje sabemos que onça gosta de jatobá.



URY XIÁH – CAJU



URY XIÁH é uma fruta bem saborosa. O seu cheiro atrai muitos animais, como passarinhos, anta, porco, paca, mateiro e outros animais. O caju é o fruto mais predileto do Paiter. Em nosso costume, comemos o caju ralado misturado com castanha ralada. O período dessa fruta é na época da chuva; a região onde tem mais caju fica principalmente na beira do rio ou nos lugares onde há brejos.





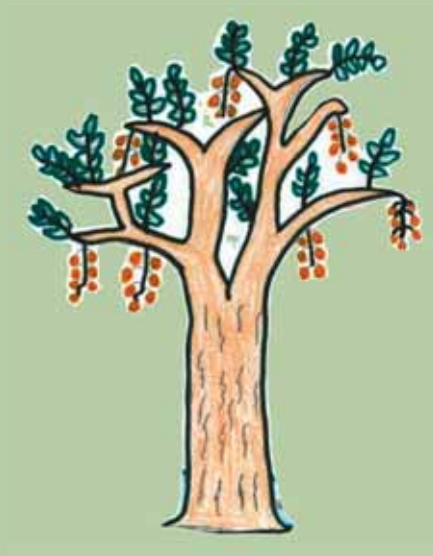
WEXO AH – JENIPAPO

WEXO AH é uma fruta nativa que nós aproveitamos como alimento e outras utilidades em nosso dia a dia, como a tinta que nós retiramos do seu fruto verde para fazer pintura corporal e assim fazer parte de enfeite do nosso dia de festa. Na época dos seus frutos, os animais que mais gostam de se alimentar dela são os jabutí e também outros animais como cutia, paca, anta, mateiro.



BORKÁ AH

BORKÁ AH é também uma fruta comestível para nós Paiter; a sua cor é amarela, e seu gosto é azedo. Onde mais encontramos é na terra roxa e vermelha e na mata aberta ou fechada; os animais que gostam dos seus frutos são os macacos: o bugio, o macaco-prego. Quando cai no chão, por sua vez é o porco-do-mato que come, e também o mateiro, a anta e outros animais.



ABIAH

ABIAH é uma fruta comestível; sua cor é vermelha e bem docinha. A sua época é no final do tempo da seca, quando a chuva começa a cair. Podemos dizer entre os meses de novembro a dezembro. A sua região fica na terra vermelha e bem distante da beira do rio. Essa árvore atrai aves como jacu, macuco, pomba, jacutinga e jacamim. E outros animais como porco-do-mato, cutia, paca e macaco.





É importante manter a floresta em pé

Edna Suruí

É importante manter a floresta em pé, porque nela existem árvores que dão frutos que servem de alimento tanto para nós humanos como para os animais. O pé de mirindiba, que é uma frutífera que tem nome de *kabanah* em nossa língua, já não encontramos perto da nossa aldeia devido à retirada da madeira. Portanto raramente a encontramos, e se a encontramos, está muito longe da aldeia. Com a preocupação de extinção dessa espécie de árvore frutífera resolvemos plantar mudas dessa planta. A pessoa que achar a fruta na caçada traz para casa para plantar a semente.

Também realizamos esse trabalho de replantar pés de fruta de jatobá, que também estão distantes da nossa aldeia; por isso é muito importante a preservação da floresta.



Patoá Yoikáb

Renato Labyway Suruí

PATOÁ é uma espécie de fruta nativa que nós Paiter consumimos como suco, e também comemos a massinha do patoá com mel. Esse suco é rico em vitaminas. Nós Paiter Suruí convidamos a comunidade da nossa aldeia para buscar o patoá no mato. O patoá é cozido com fogo baixo só para ferver e amolecer a fruta.

Antigamente, nós adoçávamos o suco com mel, e hoje nós Paiter adoçamos com açúcar; por isso temos problemas de saúde.



PÃHR AH

Uraan Anderson Suruí

PÃHR AH é muito importante para nós, os Paiter. É uma palmeira que existe em nossa terra; ela aparece nos lugares úmidos e pequenos lamaceiros no meio do mato.

Pãhr ah dá uma frutinha e que grande parte dos animais gosta muito, como porco do mato, macaco e pássaros. Os tucanos gostam muito dessa fruta.

Também utilizamos essa planta para construir pequenos barracos quando vamos caçar ou pescar na floresta. Quando chove no mato, pegamos suas folhas para nos cobrir. Utilizamos a envira ou um pedaço de fibra de casca para amarrar qualquer coisa também.

Quando essa planta ainda é pequena, as mulheres Paiter utilizam o suco de sua folha quando estão grávidas. Assim os Paiter dizem que a criança nasce sem problema na hora do parto. Para nós Paiter, essa



palmeira também tem uso medicinal e cosmético, porque utilizamos seu broto, folhinha mais mole, para alisar o cabelo extraindo seu sumo.

Portanto essa planta é muito importante para nós Paiter e para os animais da floresta.



PÃHR AH

Uraan Anderson Suruí

PÃHR AH dena xameomi ihp ag uy toyen Paiterey kabi ena e. Ayap sadenã ih nemi tota ena akat itxa ani e g arah ago ah ka anotnã xiteh ani e.

Oen iyap sade sobagey pi ikap ewa xameomi ani e, nemey, me be, me bekot, masayey, oenihyap nã teh, iarahey, tamõahbey sade enãteh ikap ewa enã ani e.

Ixihn emi toyxade legah maãh, legah kotmeh toraãh loy je toykay g arah agõah koy eka ani e. Xipeh mi toyxade soliriga enã teh ani e.

Toyahr na teh yakade ani e, walet sade kjhgckçñvjij ixohp ewa amug siasata alaba, waba g arõmã amug ikinapah wa ena ani e.

Waba xanar sin maor ma yele ka polo de away ixohp i xiteh e. Ayap e nekoy jeteena xameomi ihp ag uy toyen Paiterey kabi ena iweka e.



- ❖ Vamos pesquisar com os mais velhos e escrever sobre a importância das frutas na nossa alimentação e para a alimentação dos animais da floresta.



O lixo e a água na aldeia

Edna Suruí

Em nossa aldeia, o lixo vem dos produtos da cidade, como sacolas plásticas e objetos como lanternas, calçados, fraldas descartáveis, embalagens de produtos como creme dental, fio dental, shampoo, creme, entre outros...

Temos um lugar onde jogamos esses lixos: um buraco cavado. Quando o lixo está espalhado, a comunidade realiza um mutirão pela aldeia, organizado pelos professores.

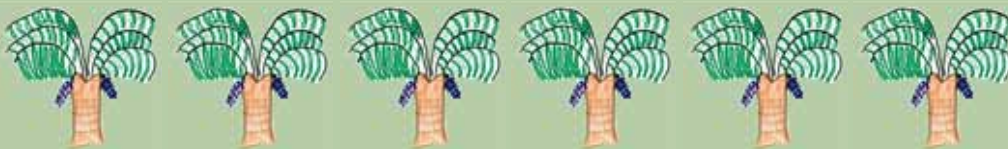
Não utilizamos objetos como pilhas, mas quando não tinha energia elétrica na aldeia, usamos e as pilhas eram jogadas em qualquer lugar, porque não sabíamos que era prejudicial para a saúde; mas atualmente estamos cientes disso.

E em nossa aldeia, o encanamento de água é de poço artesiano, e não utilizamos mais a água do rio para beber, para fazer a nossa comida. O Agente de Saúde Indígena – Aisan – cuida das caixas da água; dali a água é distribuída para as casas das comunidades.



❖ VAMOS PESQUISAR SOBRE PROBLEMAS DO MEIO AMBIENTE!

- *Quais problemas o lixo pode causar em nossa saúde?*
- *Quais problemas nos causa a água contaminada?*
- *Quais problemas são causados pelo desmatamento das matas na beira do rio?*
- *Como podemos reflorestar uma área da floresta que foi desmatada?*



Vamos escrever nossas pesquisas...

A page of horizontal dotted lines for writing.



Vamos escrever nossas pesquisas...

A page with 15 horizontal dotted lines for writing.

