

CEDI - P.I.B
DATA 22.05.86
COD. AKD 03

Disciplina: ANTROPOLOGIA ECONÔMICA

Professor: AMADEU DUARTE LANNA

Curso: PÓS-GRADUAÇÃO

1979 - USP

ASPECTOS DA ORGANIZAÇÃO
ECONÔMICA DE NOVA ESPERANÇA:
- UMA ALDEIA DE REMANESCENTES DA EXTINTA TRIBO APIAKÁ

Aluno: EUGÊNIO GERVÁSIO WENZEL

INTRODUÇÃO

As observações que seguem a respeito da Economia dos habitantes de Nova Esperança, são notas introdutórias. Várias partes merecem maior esclarecimento. A história do contato, por exemplo, é apenas apontada. Vários aspectos da organização dos moradores de Nova Esperança carecem de explicações. Por exemplo, o sistema político e o parentesco não são analisados, embora sejam muito determinantes na associação de certas tarefas e mais ainda na distribuição de bens obtidos. O problema é apenas colocado. A questão demográfica nem é mencionada, embora seja importante ao menos saber que mais de 50% da população tem menos de 13 anos de idade e só uma pessoa, acima de 60, de um total de 70 elementos.

Estas observações constituem uma primeira organização de dados a respeito da economia dos habitantes de Nova Esperança. Na medida em que essas observações se completarem, poderão servir como subsídio pra uma ação mais adequada.

Os dados foram colhidos, nos meses de abr, jun-ago/78, jan, jul-ago, out-dez/79 e se referem aos habitantes de Nova Esperança, nesse período. Os dados foram obtidos mediante entrevista e questionário, e em parte são resultado de observação direta.

No capítulo que trata das relações com a sociedade nacional-envolvente, abrange a parte histórica do contato, migrações, a constituição da aldeia de Nova Esperança. Inclue-se a descrição de partes da organização econômica que tem uma determinação maior da parte da sociedade nacional em relação a N.E., como a coleta de barracha que tem finalidade exclusiva no comércio. A coleta da castanha é em parte para o consumo interno e a maior parte destina-se à comercialização. O gado foi obtido mediante recursos externos, sendo que eles participaram só com sua força de trabalho na formação do pasto. Parte do artesanato é fabricado exclusivamente com finalidade comercial. Além disso necessitam vender parte de sua força de trabalho para terem recursos necessários para adquirirem produtos que necessitam e não produzem. Todas essas atividades que poderiam estar no capítulo: como e o que se produz, são atividades esporádicas, fora o cuidado do gado, que não são executados por todos todos os anos, e nem durante o ano todo; de certa maneira, em todas as famílias cuida-se em parte disso.

Como e o que se produz inclue a produção daquilo que é necessário permanentemente, melhor, constantemente, e exige alguma atividade no decorrer do ano todo, e se destinam especialmente à subsistência das pessoas. Pode-se dizer que é a parte da economia que é determinada por eles e destinada a si mesmos.

A divisão do trabalho por sexo e idade, como as tarefas que tem em vista o conjunto dos moradores de N.E., são vistos introdu toriamente sob o título "Organização da força de trabalho".

Quando se fala na circulação de bens, também se descreve como se produzem determinados bens. São tratados aí devido ao fato de conterem maior importância no aspecto de circulação.

HIPÓTESES

1. O período de dispersão ao longo dos rios e em meio à sociedade envolvente, desorganizou a economia tribal.

2. Produzem excedentes de castanha-do-pará, borracha e artesanato com finalidade comercial. O restante da produção atende unicamente ao consumo interno.

3. A maior parte das necessidades são supridas através de produtos obtidos pelo trabalho sobre a terra - roças, e pela coleta, caça e pesca.

4. Parte de suas necessidades são supridas através da aquisição de produtos comerciais. Os A (= habitantes de Nova Esperança) necessitam de produtos que não produzem, os quais só obtem através da venda de sua força de trabalho e/ou de certos produtos. Os A para se reproduzirem vendem parte de sua força de trabalho e /ou certos produtos.

5. Os A constituem uma mão-de-obra disponível e barata para a sociedade envolvente.

6. Certas ajudas econômicas vindas por intermédio da Missão geram dependência e criam novas exigências por parte dos A em relação à Missão

7. A organização econômica "sugerida" pela Missão através de suas ajudas exigem a máxima concentração demográfica e sedentariiedade.

RELAÇÃO COM A SOCIEDADE NACIONAL

HISTÓRIA DO CONTATO

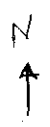
Para a história dos primeiros contatos, foi utilizada a parte referente à História do artigo: NIMUENDAJU, C - Cayabi, Tapanyuna, and Apiaca (pp.312-313), in South American Indians.

"Desde o início são conhecidos pelo nome de Apiaká. Os Kayabi os denominam de Tapii-tin: "os estranhos brancos". Os Apiaká foram mencionados por viajantes pela primeira vez em 1791 (Castelnau 1850-59, 3:93). No entanto é possível que eles tenham sido uma das cinco tribos encontradas por João de Souza no Rio Arinos em 1747. Em 1812 estabeleceram relações pacíficas com as expedições de Miguel João de Castro e Antonio Tomé de França. Em 1813, Antonio Peixoto de Azevedo levou sete Apiaká para Cuiabá, e no ano seguinte o chefe Apiaká, Severino, e 14 outros, visitaram aquela cidade. José da Silva Guimarães (1865) obteve deles informações dos seus costumes. Suas narrações a respeito da grande riqueza mineral fizeram com que o padre Francisco Lopes de Sá empreendesse uma expedição mal sucedida, valendo-se dos Apiaká como guias na caça ao ouro e diamantes.

Em 1828, a tribo foi visitada pela expedição de Langsdorff e o desenhista H. Florence (1941) (sic) deixou uma boa descrição sumária a respeito desses índios.

Castelnau (1850-59, 2,313) encontrou alguns Apiaká em Diamantino e obteve um vocabulário.

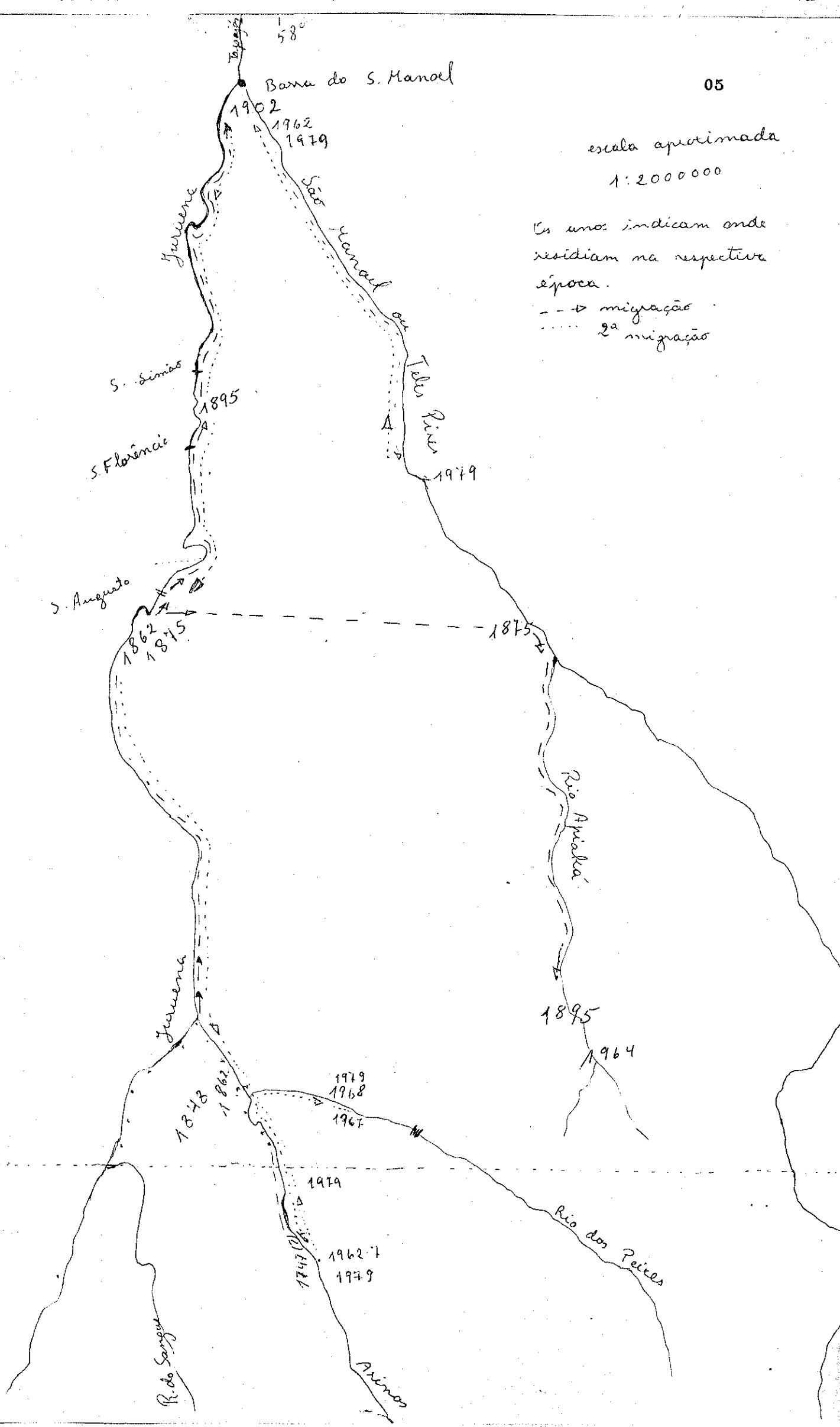
Até 1848, os Apiaká habitavam a região entre a confluência dos Rios Arinos e Juruena, na direção Norte, a partir do paralelo 11. Suas aldeias se localizavam na margem esquerda do Rio Arinos e direita do Juruena, mas ambas as margens dos Rios eram freqüentadas relativamente



escala aproximada
1:2000000

Os anos indicam onde
residiam na respectiva
época.

- - - - - migração
..... 2ª migração



76d

até suas junções.

As habitações do Rio Juruena nunca foram visitadas e todas as descrições dizem respeito somente aos Apiaká do Rio Arinos.

Os Apiaká eram muito numerosos. Registros, provavelmente do início do século XIX, mencionam bandos de 200 a 300 arqueiros cada ano e, uma população de 16.000 pessoas. Em 1812, Castro e França (1868) encontraram uma aldeia de até 500 pessoas, várias de 250. Em 1819, Guimarães (1865) menciona um aglomerado de 1.500 habitantes. Os arquivos da Diretoria de Índios de Cuyabá atribui o número de 2.700 no ano de 1848.

Em 1862, Rossi (1863) menciona Apiaká na margem esquerda do Rio Arinos, mas Chandless (1862) os localiza na região acima do Salto Augusto. Sua população tinha diminuído. Barboza Rodriguez (1875) encontrou os Apiaká em três aldeias pouco acima do Salto Augusto. Devido às pressões das frentes pioneiras, grande parte da tribo migrou para o Rio São Manoel, tornando-se conhecidos por Pari-bi-teté (nome Munduruku que significa: índios não-Munduruku de lábios pintados). Vinte anos depois, esta tribo habitou as cabeceiras do Rio Apiaká, tributário da margem esquerda do Rio São Manoel, e desde então desapareceu. Em 1895, Coudreau, H. (1897a) encontrou seus remanescentes (100 indivíduos) vivendo em cinco malocas entre o Salto São Simão e São Florêncio. Dependiam dos exploradores de borracha. Os homens e algumas mulheres vestiam à maneira dos civilizados, e havia evidência de miscigenação com o negro.

Katzer (1901) publicou notas a respeito da tatuagem e língua dos Apiaká encontrados em Itaituba. No mesmo ano, Max Schmidt recolheu um vocabulário de um Apiaká em Rosário, Mato Grosso, que foi publicado por Koch-Grunberg (1902) com uma compilação de todos os dados linguísticos e históricos desses índios.

Em 1902, com o estabelecimento da Coletoria Estadual do Mato Grosso, os índios caíram em tempos infortúnios. A maior parte foi morta em represália a um ataque que fi-

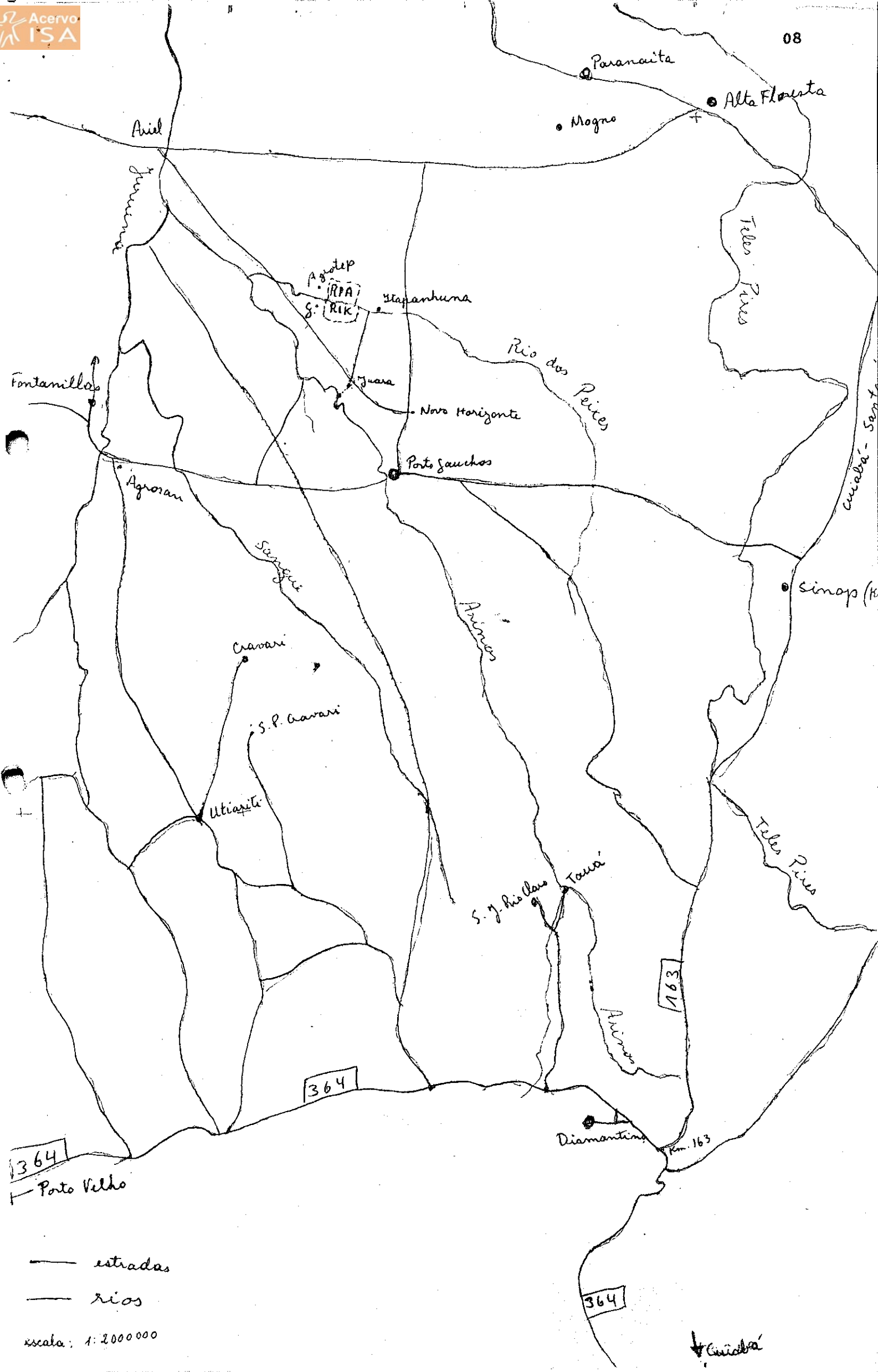
zeram ao posto do coletor. A situação mudou apenas quando José Sotero Barreto tomou os sobreviventes sob a sua proteção e agrupou-os na coletoria. Em 1912, sobreviviam apenas 32 Apiaká (Costa Pinheiro, 1915, p. 75). Em 1916 foram visitados por Farabee (1917a), que os encontrou em meio a negros.

Hoje os Apiaká não existem mais como tribo. Apenas alguns indivíduos moram na Coletoria na Barra do Rio São Manoel e na Missão Franciscana do Rio Cururu."

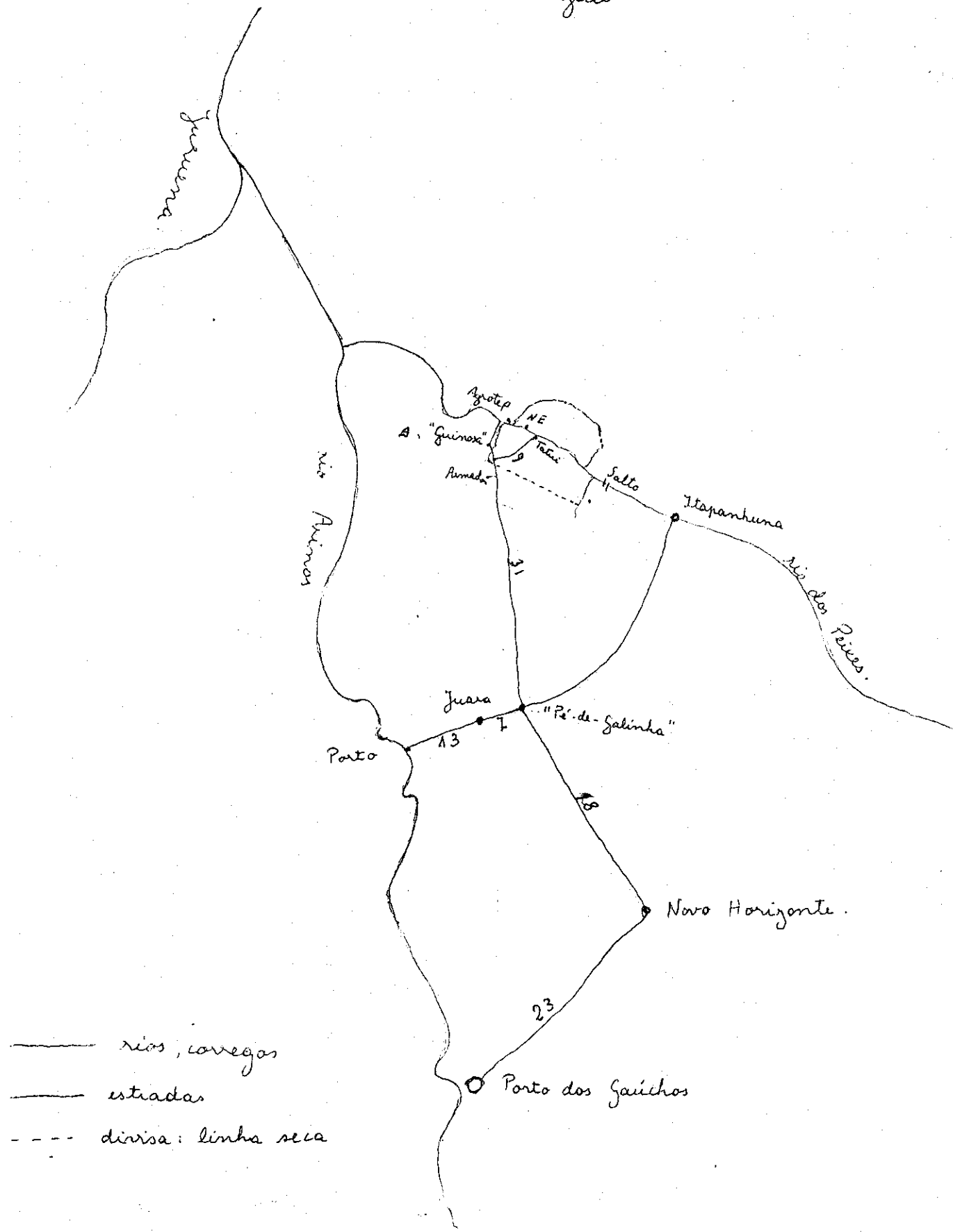
E, conforme: MALCHER, J. M. G. - Índios - grau de integração na Comunidade Nacional, grupo linguístico, localização. Rio de Janeiro, 1964, p.100:

"Além dos remanescentes dos Apiaká que viviam na Barra do São Manuel (Teles Pires), como agregados aos seringais, outros grupos são mencionados à margem esquerda do Teles Pires, no igarapé Etu-koát (designação Kayabí), e na região entre o Rio dos Peixes e margem esquerda do Teles Pires. São conhecidos pelos Kayabi como - Tapê-iting. Estado de Mato Grosso."

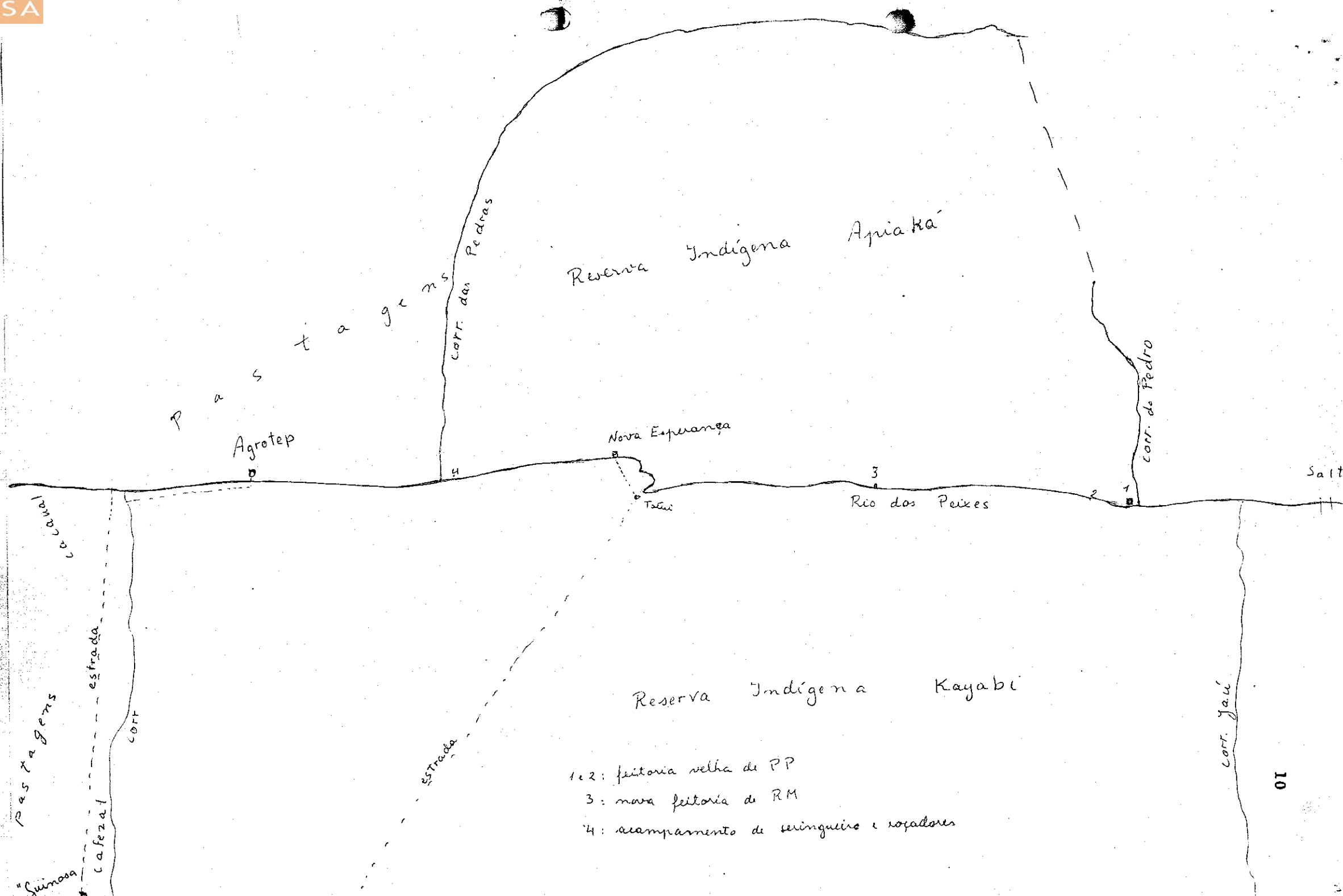
A partir de 1967, a convite do responsável, Dornstauder, pelo então Posto Tatui no Rio dos Peixes, tributário da margem direita do Rio Arinos, um grupo de cinco famílias Apiaká passa a residir no Posto. O Posto do Tatui era um ponto de apoio a partir do qual se fazia o atendimento de saúde, catequese e assistência em geral ao grupo Kayabi. O lugar do Posto fora sugerido pelos próprios Kayabí, em 1960, abaixo do Salto do Rio dos Peixes, para facilitar o acesso via fluvial. Os Apiaká vinham da Barra do São Manoel, e tinham contatos frequentes com a Missão Franciscana do Rio Cururu. Naquele ano de 1967 saíram do seringal da CONOMALI, onde tinham trabalhado nos cinco anos anteriores. A Conomali, "Colonização Noroeste Matogrossense" (de empresários do Rio Grande do Sul)



croqui da localização de Nova Esperança (NE) dentro da região



- rios, correias
- - - estradas
- · · divisa: linha seca



- 1, 2: feitoria velha de PP
- 3: nova feitoria de RM
- 4: acampamento de seringueiros e roçadores

NOVA ESPERANÇA

~ } 57° W
11° S

Rocas

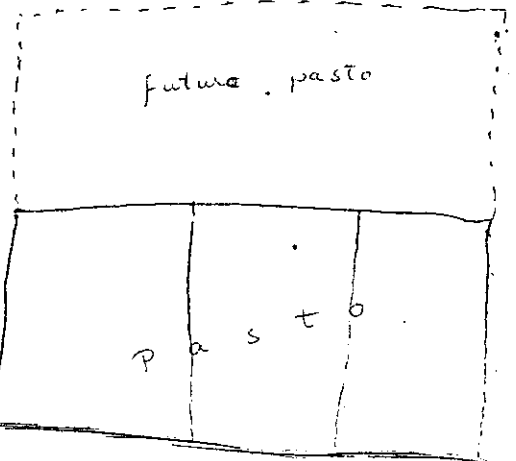
Rocas

Rocas



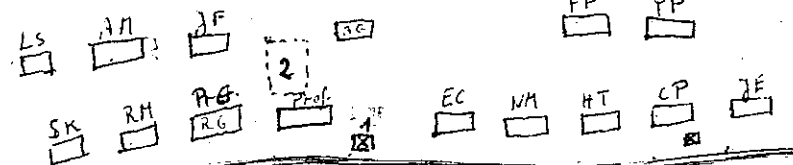
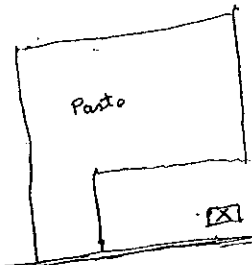
Rocas

Comarcal da
Comunidade



Capoeira velhas

Árvores frutíferas
(Aldéia velha)



Sub-grupo do
meio-irmão de capitão

Sub-grupo do capitão

Rio dos Peixes

- ☒ → onde estão os tachos para tomar farinha
- 1 → moenda e tachos.
- 2. - horta.

que fundou Porto dos Gaúchos em março de 1955. Após um elemento do grupo Apiaká (CM) trazer notícia de que a situação no Porto dos Gaúchos, MT seria mais favorável, esse grupo migrara da Barra do São Manoel até esse local. A ida do grupo para Tatui lhe trouxe diversas vantagens: livrava de uma situação em que a venda da produção no seringal da Conomali trazia recursos insuficientes; conseqüentemente viviam endividados; sofriam desrespeito às famílias; eram importunados por parte dos outros seringueiros. Somava-se a isso a aspiração por uma terra onde pudessem desenvolver sua economia. Além do mais preocupavam-se com a alfabetização das crianças. Isso explica a escolha do nome de "Nova Esperança" para sua aldeia, em vez de Apiakatuba, como queria AM. Os Morimã constituem o principal grupo de Nova Esperança. No entanto, algumas famílias desse grupo se estabeleceram em Porto dos Gaúchos, e uma se retirou da Reserva e reside em Juara. Os Apiaká, um ano após sua chegada no Tatui, iniciaram suas roças na própria reserva, que se localiza na margem direita do Rio dos Peixes. Nova Esperança dista uns 5 Km de Tatui, rio abaixo.

De julho a dezembro de 1975 foi demarcada a Reserva Indígena Apiaká, decretada oficialmente em 08.10. 1968, Nº _____. As coordenadas aproximadas são: 57º longitude Oeste, e 11º latitude sul. Devido à demarcação, houve dificuldades iniciais com a firma vizinha, a AGROTEP (Agropecuária Teixeira Posses, com sede em Votuporanga, SP) que com isso "perdia" parte do latifúndio com que contava segundo as escrituras. As dificuldades foram resolvidas em parte com o apoio da FUNAI (através do Departamento Geral do Patrimônio Indígena) e em

parte com o apoio do CIMI (através do Pe. Antonio Iasi). A firma Plantel executou o serviço de demarcação.

Nova Esperança, aldeia dos Apiaká, dista 65 Km da Barra do Rio dos Peixes. A distância entre a Barra do Rio dos Peixes e o Porto de Juara, no Arinos, é de aproximadamente 110 Km. Do Porto de Juara até a cidade de Juara são 13 Km de estrada de terra. A distância por estrada entre Tatui e Juara é de 47 Km. Igualmente por estrada, Tatui dista 100 Km da sede do município, Porto dos Gaúchos e, 350 de Cuiabá.

Juara foi fundada em 25.07.1974. Cinco anos após é o maior núcleo num raio de 150 Km. Contudo, a sede do município, Porto dos Gaúchos, fundada em 1955 é bem menor. Num raio de até 15 Km de Juara, foram abertos sítios (pequenas propriedades de até 15 alqueires) nos quais predomina a implantação da lavoura do café. A grande maioria da população provém do Paraná. Na direção oeste, além do Arinos, e também para o Norte, além de um raio de 15 Km estabeleceram-se fazendas (latifúndios), sendo seu principal objetivo, após a derrubada de mato, a implantação de pastagens para criação de gado. Há fazendas, como a do "Guinosa", que reservam parte de sua área para a lavoura do café e cacau. Tanto a Agrotep como a fazenda do "Guinosa" iniciaram as suas derrubadas a partir dos limites com as respectivas reservas indígenas: esta, lado oeste da Reserva Indígena Kayabi, e aquela, lado oeste da Reserva Indígena Apiaká. Está previsto para os próximos anos nova derrubadas no lado leste da Reserva. Essas novas derrubadas decorrerão da formação de um novo núcleo, chamado Itapanhuna, que fica situado acima do Salto.

Alguns Apiaká tem contato frequente com as fazendas do "Guinosa" e Agrotep. Esta conta com financiamento da SUDAM. As duas fazendas iniciaram após o término do período mais re

cente (na década de 60) de exploração da borracha, no Rio dos Peixes. Ainda hoje há exploração da borracha nativa, mas em escala bem menor.

A expectativa dos donos e encarregados das fazendas é que os Apiaká e Kayabi não perturbem o seu andamento, e que os dois grupos mantenham parte da mão de obra disponível para que possam utilizar oportunamente. Até o ano de 1975 o serviço mais solicitado foi o de pilotear embarcações. Atualmente esses donos e encarregados procuram os Apiaká para roçadas e derrubadas, principalmente. É de seu interesse pagar os Apiaká em troca de mercadorias do barracão da fazenda. Segue um caso abaixo:

Um genro do capitão aceitou uma empreitada proposta pelo administrador da Agrotep: roçar uma área de pasto a €\$1000,00 (hum mil cruzeiros) por alqueire (24.200 m²). O genro, EC, olhou a capoeira. Não tinha noção de quanto fosse um alqueire, apesar de ter cursado até o 2º ginásial. Olhou a área que lhe cabia e calculou que fosse aproximadamente uns 50 alqueires e que com mais alguns poderia roçar em questão de um mês, obtendo assim um bom salário. Contratou quatro elementos de seu sub-grupo. Os cinco roçadores gastaram mais de quarenta dias (de 04.11 a 20.12.1979) para dar conta da empreitada. Ao medirem a área roçada, somou 16,4 alqueires. Isso é, tinham o direito de receber €\$ 16400,00 (dezesseis mil e quatrocentos cruzeiros) pelo serviço. Quatro mil cruzeiros gastaram na aquisição de mercadorias no barracão da fazenda. De modo que restavam aproximadamente €\$2500,00 (dois mil e quinhentos cruzeiros) por roçador, como salário "livre", merecido com mais de quarenta dias de trabalho. Com isso não perceberam

o valor correspondente ao salário mínimo, além de não contar com nenhum benefício social correspondente. Dez dias após o término da empreitada ainda não tinham recebido o pagamento.

Paralelamente à empreitada, um dos roçadores negociou sua canoa com um trabalhador braçal da Agrotep. Pretendia vendê-la por C\$ 6.000,00 (seis mil cruzeiros). Um segundo roçador, por sua vez, secou o pênis de um tapir para atender a encomenda de outro trabalhador da Agrotep.

A Reserva, além de reduzir os índios, tem também a seguinte finalidade: quando o Apiaká adoecer, não são as fazendas que vão arcar com as despesas de hospital e / ou medicação, mas a organização responsável pela assistência. Por exemplo, após a empreitada seguiu um surto de gripe que iniciou (foi introduzida) com os roçadores, que foi debelado pela responsável de saúde.

2. Castanha-do-pará

Os habitantes de Nova Esperança são também coletores de castanha-do-pará. Devido a dificuldade da comercialização deste produto (preços não compensadores), obtêm poucos recursos considerando o tempo de trabalho e os custos de transporte. Outra desvantagem é a necessidade de armazenar até conseguir um meio de transporte economicamente viável para exportar a castanha. Soma-se a isso o fato de não existir na região um comércio regular para a castanha. Somente a empresa Conomali de Porto dos Gaúchos aceitava algumas vezes a castanha, "como favor", pagando um preço baixo, além de comercializar apenas em troca de produtos do armazém da empresa.

Devido ao longo período que medeava entre a coleta e a venda da castanha, o responsável da parte da Missão pelo Tatuí criou um "Fundo Rotativo". Esse fundo consiste numa reserva monetária que é utilizada da seguinte maneira: após a coleta, eles entregam a castanha na "cooperativa" onde é pesada. Atribui-se um valor aproximado por Kg, o que é pago ao coletor. O dinheiro obtido posteriormente com a comercialização da castanha, servia para reconstituir o "fundo" e a diferença a mais era paga aos coletores. Nessa transação não se considerava a desvalorização da moeda, nem gastos de transporte, que eram supridos com verbas obtidas pelo responsável como forma de "ajuda".

Segue um caso de coleta de castanha: AM localizara uma castanheira com bastante ouriço caído. Saiu de manhã após a merenda levando facão e espingarda. Acompanhavam-no sua esposa, uma filha casada e um filho de seis anos desta mais o agente. Os dois homens andavam na frente limpando o caminho. Cada qual das mulheres trazia um panelo e uma faca. A filha levava ainda uma cuia e farinha. Chegando na castanheira, AM escolheu um lugar para amontoar os ouriços de castanha, no que todos colaboraram. Os ouriços mais distantes eram jogados sempre alguns metros mais perto até serem amontoados no lugar determinado. Para que ninguém fosse atingido pela queda de um ouriço, este lugar ficava imediatamente fora do círculo de alcance da castanheira. Os ouriços uma vez amontoados, os dois homens, ora ajoelhados no chão, ora sentados, os abriam. Com a mão esquerda seguravam o ouriço contra o chão e com a direita manipulavam o facão. Devido à sua resistência exige diversos golpes até abrir. Uma vez abertos eram a-

montoados com a abertura para cima. Enquanto isso^{as} duas mulhe-
 res foram "caçar" folha de pacova para escorar as castanhas
 no paneiro e para, com amarração de embira, fechar por cima.
 Após encher os paneiros as castanhas eram despejadas do ouri-
 ço para o saco. A esposa de AM ensinou que é melhor fincar
 três ou quatro varas (3 x 50 cm) e colocar o saco no meio de
 las de modo que ficasse suspenso pela parte superior dobrada
 para o lado externo, por cima das mesmas. Encerrado o traba-
 lho de abrir os ouriços, AM "caçou" embira para fazer alças
 nos sacos e assim facilitar o transporte dos mesmos. Feito
 mais este serviço, iniciou-se o transporte de volta à aldeia.
 AM ajudava as mulheres a erguer os paneiros no início e após
 as duas paradas. Os homens carregaram suas porções em sacas.
 A volta ocorreu pelas 13 h. Aproximadamente, colheram um to-
 tal de 65 Kg.

Os Apiaká coletam castanha na região mais próxima da al-
 deia devido a dificuldade de transporte. Alguns anos coleta-
 ram castanha em determinados castanhais da Reserva Indígena
 Kayabi, para o que obtinham autorização dos Kayabi.

Em 1977 venderam a maior quantidade de castanha que foi
 comercializada através da Cohorta de Nortelândia (MT). A im-
 portância correspondente da transação somente foi liberada
 catorze meses após, para o "Fundo Rotativo".

Segue uma tabela que indica a quantidade de castanha e
 de borracha que foi produzida nos anos de 1978 e 1979. Uma
 observação antes: RG em 1973/4 colheira 1195 Kg de castanha,
 recebendo dois cruzeiros por Kg. Em 1975 colheu 914 Kg, ob-
 tendo um cruzeiro e trinta centavos por Kg. Tanto esta in-
 formação como as da tabela foram dadas pelos próprios Apiaká.

Família	Castanha		Borracha	
	1978	1979	1978	1979
AM	650	186	87	-
RM	50	202	/	91
SK	-	227	63	150
LS(+)	150	-	/	-
AP	100	-	-	-
RG	200	700	123	140
HT	150	-	-	76
EC	100	123	-	17
NM	200	220	-	-
CP	250	220	-	-
JF	100	332	-	69
PP	-	220	-	-
FP	-	220	-	-
JE	-	220	-	-
AG	-	183	-	-
¢\$ por KG	4,00	10,00	15,00	41,15

Sinais: - significa que a produção foi nula;
 / significa que tem parceria com o anterior;
 (+) é pessoa atualmente falecida

3. Borracha

Uma parte dos homens de Nova Esperança se dedicam à extração da borracha da seringueira, conforme tabela acima. A extração é relativamente pouco rentável, pois as "estradas" não são boas, porque, poucas e pequenas. Alguns seringueiros de Nova Esperança tinham estrada na Reserva vizinha, com a respectiva autorização da comunidade Kayabi. Apenas no ano de 1979 obtiveram uma venda favorável do produto da seringa. Produziram um total de 620 Kg em barras de coalho prensado, que foi vendido por ¢\$ 52,00 em Cuiabá, restando a quantia lí

quida de C\$ 41,15 por Kg, descontado o frete e despesa pessoal dos vendedores-compradores. O transporte foi feito com o caminhão da Missão, com o qual foram trazidas as mercadorias compradas em Cuiabá. Na mesma carga de borracha (2046 Kg, somando a dos Kayabi) foram transportados quatro mil Kg de castanha dos Kayabi.

4. Dinheiro

Com a venda da borracha, da castanha e venda de força de trabalho mais artesanato eles obtêm mercadorias e / ou dinheiro no mercado da sociedade nacional. Cada seringueiro e castanheiro providencia por sua família. O tipo de produto adquirido é semelhante ao que segue na relação abaixo. Essa relação corresponde a compras feitas em mai.jun/77 com dinheiro adiantado do Fundo Rotativo correspondente ao valor atribuído à castanha entregue na Cohorta. O total somava C\$22000,00 (vinte e dois mil cruzeiros). A quantidade de castanha vendida naquele ano foi de 5.500 Kg.

vestuário	C\$ 7.153,00
cozinha- limpeza	6.760,00
combustível - pilhas	2.119,00
caça e pesca	397,00
ferramentas	227,00
não discriminado	2.484,50
outros	1.339,00

"outros" inclui: mala Kelsoms, mala pequena, frásqueira, 6 Kg de corrente, mamadeira, chupeta, duas antenas para Motoradio, três lanternas, quatro lâmpadas, um rádio philco.

Nota: essa relação foi extraída das notas de compra.

O dinheiro também é utilizado internamente na aquisição de objetos que foram adquiridos no comércio. Não se atribue valor monetário a outros bens que servem para troca interna, tais como o produto da caça e pesca, paneiros, prestação de serviços mútuos, alimentação ... O que se espera é uma retribuição oportuna. Essa troca é bem mais intensa no mesmo subgrupo. Em casos menos frequentes a troca ultrapassa esse limite, como na distribuição de caça maior, em festas ou ainda em reuniões importantes.

5. Gado

Até o mês de abril de 1977 formaram um pasto de 200 x 500 m. Este foi cercado e dividido em três piquetes. O pasto acompanha a margem direita do Rio dos Peixes logo acima da atual aldeia. Feito o pasto foi liberada a verba que havia sido solicitada por intermédio da Missão para a aquisição de dez novilhas, um garrote, um cavalo e duas éguas. Essas cabeças foram adquiridas na firma Conomali, em Porto dos Gaúchos. Uma novilha não foi trazida por ser muito brava. Uma outra escapou, e fugiu mato adentro; mataram-na. Duas éguas ficaram em Porto dos Gaúchos, deram crias, mas morreram em parte devido às doenças e em parte foram mortas pelas onças. O cavalo morreu acidentado nos primeiros meses em que estava na aldeia. A novilha que ficara, foi vendida com bezerro em Ago/79.

Em ago/78 tinha dezesseis cabeças e em ago/79, vinte e duas.

Diariamente, com excessão dos domingos, um vaqueiro ordenha algumas vacas. No máximo obtem pouco mais de trinta litros diários.

O gado foi introduzido para que a comunidade, com o tempo, possa obter recursos financeiros com a venda de algumas cabeças, como produto de comércio mais viável; e, considerando a diminuição da caça na região, constitui igualmente uma reserva para abate.

Devido à criação de gado em conjunto, os Apiaká viram-se forçados a se fixarem para poder cuidar do gado e participar na distribuição do leite. Além disso é um fator contrário à formação de algum novo aldeamento, ou de se dividirem em diversas aldeias.

A manutenção do gado exige recursos extras e cuidados especiais que se somam às atividades comuns. Os recursos extras são necessários para aquisição de sal, arame, cordas, remédios para o gado e, cuidados de manutenção e ampliação da pastagem, trato do gado, na divisão dos animais, castração, venda e compra, troca de cabeças de gado...

6. Outros

O transporte de produtos comerciais é economicamente mais viável quanto mais próximos residirem uns dos outros. Devido a isso, os Apiaká vivem nas proximidades do Tatui, e nas margens do Rio dos Peixes, facilitando a comunicação com a aldeia dos Kayabi, com quem se associam no uso dos meios de transporte.

Certos recursos como: tachos, caitetu, moenda de cana, barco, motor de popa, atendimento à saúde, escola, são oferecidos à comunidade Apiaká, supondo que residam numa aldeia. Além disso, certos benefícios somente obtêm na aldeia dos Kayabi

onde se concentram recursos que se destinam ao atendimento dos dois grupos, Apiaká e Kayabi. Em outras palavras, por parte da Missão é mais viável economicamente que os Apiaká e Kayabi se concentrem no máximo para facilitar o atendimento.

Apesar disso os Apiaká fundaram Nova Esperança e nesse momento alguns estão iniciando uma aldeia a mais, além de al gumas famílias que se retiraram da Reserva.

DISTRIBUIÇÃO ANUAL DAS ATIVIDADES

Final da chuva e início da seca (maio-junho):

Roçar mato e derrubada;

ã roçada é feita somente pelo homem que pretende fazer a roça; todavia a derrubada que se segue pode ser feita individualmente ou em mutirão por associação preferencial de membros do mesmo sub-grupo. Nem todos fazem derrubada todos os anos.

No decorrer da seca (maio-agosto):

A colheita de arroz, milho, cará, mangarito, fava;

predominantemente é feita pelas mulheres com moças e crianças.

A cooperação acontece entre irmãs com sua mãe ou com sua madrastra. Eventualmente os homens participam.

A extração da seringa;

é feita por um ou dois homens associados. Contudo, nem todos os homens extraem seringa todos os anos. Alguns seringueiros residem nas suas respectivas estradas com suas famílias durante o tempo de extração, outros retornam à aldeia semanal ou mesmo, diariamente.

Cana-de-açúcar: indústria de melado e açúcar;

o corte é feito pelos homens; o transporte por homens, crianças e mulheres; o moer cana é serviço dos homens; enquanto "apurar" é serviço executado preferencialmente pelas mulheres.

Final da seca (julho-ago-setembro):

A coleta esporádica da fruta de açaí;

é feita por um homem só (mais raramente), quando volta da caça.

Dois ou mais homens, acompanhados de mulheres e moças do mesmo sub-grupo constituem a associação mais comum para isso.

A pesca em lagos, com anzol ou batendo timbó;

a pesca com anzol pode ser feita por um homem só; enquanto a do timbó conta com a cooperação de homens - para bater timbó e flechar, de mulheres - para colher peixinho com peneira e preparar algum no local para comer e, de crianças - para caçar peixe e brincar, que são de um sub-grupo: pai, filho, neto, genro, cunhado (só elementos adultos), na sequência de ampliação do grupo cooperativo.

Na seca (julho-agosto):

A roçada de capoeiras velhas;

é exercida mais facilmente por homens em mutirão.

Na proximidade das primeiras chuvas (agosto-setembro):

A queimada das derrubadas e roçadas, mais a coivara;

é feita pelos homens.

Na caça à anta;

participam pai, filho, neto e/ou genro; ou então se associam tio com sobrinho,...

Nas primeiras chuvas (agosto-outubro):

Com elas iniciam a plantação das roças, principalmente de maniva e milho;

no que participam todos, ou somente homens, famílias, ou grupos afins.

Nas "segundas" chuvas (outubro-novembro):

O serviço de plantio é concluído com a plantação do restante das roças com: maniva, milho, cará, mangarito, araruta, arroz, fava. Planta-se também árvores frutíferas, abacaxi, bananeira, cana-de-açúcar e, inicia-se o cuidado da limpeza da roça; nisso tudo participam homens, mulheres, conforme descrito no item anterior.

No período forte das chuvas (dezembro-fevereiro):

Ocorre a coleta da castanha-do-pará;

serviço executado por homens e mulheres. O grupo de trabalho é constituído por duas a cinco pessoas, a partir de uma família qualquer.

No amadurecimento do primeiro arroz, ele é cortado, secado e, ou é colhido ou amontoado com palha na própria roça, podendo ficar até a seca;

trabalho esse feito por mulheres e homens em cooperação.

Durante o ano todo:

Caça e pesca;

a caça é atividade dos homens. Por vezes vão em dois, ou acompanhado por algum menino (sobrinho, filho, neto, afilhado). A pesca cabe mais aos homens, mas os meninos pescam também, bem como as mulheres e meninas, às vezes.

A fabricação da farinha;

inclue tarefas para homens e mulheres.

A coleta de frutas domésticas;

é uma tarefa tanto do homem quanto da mulher.

A preparação dos alimentos, a limpeza da louça, das panelas, roupas e da casa;

são serviços realizados pelas mulheres e meninas-moça.

A fabricação de flechas, paneiros, remos, canoas e de casas;

são atividades esporádicas masculinas.

Tabela: distribuição anual de atividades

	mai	jun	jul	ago	set	out	nov	dez	jan	fev	mar	abril
	S E C A			C H U V A S								
preparo so-	roçar mato			limpeza da roça								
lo limpeza	derrubada, queimada											
	roçada de capoeira											
	limpeza da roça											
	limpezas domésticas								
plantio				milho, maniva, arroz								
				cará, mangarito, fruteiras								
				araruta, fava, bananeiras								
				arroz								
				cana-de-açúcar								
coleta	arroz, milho, cará, seringa			castanha-do-pará								
colheita	mangarito, fava			primeiro arroz								
	açai											
	pesca em lagos											
	caça à anta											
	caça, pesca, frutas domésticas								
indústria	melado e açúcar			farinha, transformação de alimentos, flechas, pa-								
				neiros, casas, canoas, remos...								

ORGANIZAÇÃO DA FORÇA DE TRABALHO

Divisão de trabalho por sexo

Atividades comuns dos homens: caçar, roçar, derrubar mato, extrair borracha, coletar frutos do mato, moer a cana de açúcar, arrancar e carregar mandioca, construir casa, fabricar remo, canoa, teçar para rede, panheiro, arco e flexa, empreender navegação mais distante, tirar couro e aparelho digestivo e limpar caça maior como porco, caitetu, anta, pescar, coletar castanha, plantar e limpar a roça, cortar e carregar cana, cortar e carregar banana.

Atividades executadas pelas mulheres: preparar os alimentos, limpar louça e casa e roupa, coletar coco de tucum, fabricar colar, pulseira, rede, limpar peixe e caça menor, cuidar dos filhos menores, pescar, coletar castanha, coletar furtos do mato, plantar e limpar roça, cortar e carregar cana, banana e mandioca, apurar melado e açúcar de cana.

Atividades infantis: brincar, o menino de 8 - 12 anos acompanhar pai, tio, padrinho ou avô na caça e pesca, colaborar nas atividades caseiras, transportar para as respectivas casas a distribuição do resultado da caça ou pesca, ou de vinho de açáí transmitir recados, pescar nas proximidades, acompanhar os pais na pesca.

Tarefas comunitárias

Os homens no seu conjunto decidem as questões de ordem interna. Além deles, a professora exerce poder de decisão. As mu

Iheres participam indiretamente nas decisões comuns, com exceção da esposa do capitão que tem uma participação mais significativa. O capitão convoca a assembléia dos homens para decidir questões de ordem econômica comum a todos. Por exemplo, para roçar o pasto (jul/78), vender uma vaca com bezerro (ago/79), roçar o pasto (ago/79) comprar remédio para o gado (jan/79), ver necessidades comuns e como solucioná-las. Cabe também a esta assembléia combinar uma viagem com barco (duas ton.) para vender castanha em Porto dos Gaúchos (a 240 Km - abr/78).

O capitão deseja que todos os que não tiverem serviço, se apresentem na sua casa para ele designar alguma tarefa. Alguns homens, no entanto, preferem que o capitão visite as suas casas periodicamente. Resulta que nem uma nem outra coisa se realizam.

O capitão é responsável por aquilo que é comum e não tem alguém especialmente responsabilizado. Assim ele toma conta do eaitetu (ralador de mandioca) e inclusive o recolheu em sua casa quando foi danificado. A manutenção do barco é igualmente uma tarefa atribuída a ele. O piloto responsável pelo motor de popa do barco é o seu filho. Este cuida da "cooperativa". O cuidado da cooperativa inclui a organização da venda comum de castanha e/ou borracha, a providência pelo meio de transporte e respectivos recursos, a compra de mercadorias e sua distribuição. Mas a "cooperativa" foi enfraquecida e quase inutilizada quando um grupo decidiu recolher imediatamente nas próprias casas o resultado das suas compras.

O mesmo filho do capitão é um dos dois responsáveis (vaqueiros) pelo gado. O gado foi introduzido em mar/77, iniciando com nove cabeças. LS era o responsável por esse gado, para tirar leite e distribuí-lo nas famílias. Seu genro era para con-

tinuar colaborando com ele, mas desistiu. AG e NM (este, filho do capitão e aquele sobrinho) assumiram espontaneamente o cuidado do gado, que exige como tarefa mais imediata a ordenha. AG foi a Diamantino (ago-set/79) para um estágio prático de 45 dias na lida do gado, na fazenda da Prelazia. A manutenção da cerca do pasto é tarefa atribuída aos vaqueiros.

Uma voadeira com motor de popa para fins de contatação com um grupo livre da tribo Apiaká, é utilizada esporadicamente para transporte de doates e agentes do Tatui até o porto de Juara. Aproveitando estas viagens, alguns Apiaká visitam parentes em Juara e Porto dos Gaúchos, fazem alguma compra em Juara ou se empregam por salário. RM, filho do meio irmão do capitão, é o responsável por esse meio de transporte, controlando os gastos de gasolina e lubrificantes.

Em 1976 a professora lecionava para as crianças Kayabi. No mesmo ano foi dispensada pelos Kayabi. Nessa oportunidade os Apiaká solicitaram a ela que ensinasse suas crianças. Construíram casa para moradia e escola. A professora é uma irmã religiosa; leciona para diversas turmas de alunos. Ela providencia o material escolar que consegue de Diamantino ou de Cuiabá. Além disso organiza atividades: como limpeza do canavial com as crianças da escola; implantação de horta no tempo da seca -no que recebe a colaboração dos meninos e meninas para o transporte de paus para cerca, esterco de gado para adubo, e água para irrigação. Ela determina o tempo oportuno para a indústria do açúcar e melado de cana, no que é considerada especialista. Está presente não só na indústria do açúcar da comunidade, mas também das diversas famílias. Organiza a colheita de fava com grupo de mulheres (de preferência do subgrupo do meio irmão do capitão). Ela adquiriu para a comunidade dois tachos para in-

dústria de melado e açúcar, para farinha (mai/79), e presenteou-a também com um toca-discos d(nov/79). A professora arruma cortes de roupa, retalhos, linha e outras bugigangas que os Apiaká pedem em forma de empréstimo comprando ou trocando por colares, pulseiras, anéis. Os Apiaká fornecem para ela carne de caça, peixe, farinha de mandioca. Ela conta com a ajuda de duas meninas (11-12a) que lhe prestam pequenos serviços caseiros; nas horas vagas aprendem pontos de crochê e fabricam alguma peça para si. Essas meninas tomam alguma refeição com a professora todos os dias. Por vezes alguns meninos são solicitados para prestar-lhe algum serviço excepcional. Diversos homens colaboraram no preparo da sua roça. Ela organizou uma roça para criação de porcos; é conhecida como "roça do centro" ou "roça do porco". Ela organizou esta roça com o subgrupo do meio irmão do capitão. É ela que convoca o pessoal para a limpeza e os diversos cuidados exigidos pela roça.

Os cuidados de saúde cabem a uma enfermeira especializada que reside na aldeia dos Kayabi. Ela visita periodicamente Nova Esperança. Providencia recursos para possibilitar o atendimento de saúde dos dois grupos. Em caso de necessidade ela sempre atende contando com uma auxiliar Kayabi. Em caso de emergência o dente é encaminhado para o hospital de Juara, Diamantino ou de Cuiabá, conforme a gravidade. Deixa sempre um estoque de medicamentos com a professora que os fornece oportunamente aos A. O atendimento da saúde não é cobrado dos A. Conforme a doença também outras pessoas medicam. NP, mulher do capitão, se considera grande conhecedora de "remédios do mato". Ela é conhecida parteira da região, a tal ponto que algumas vezes é solicitada por elementos das fazendas vizinhas, para assistir algum parto e primeiros cuidados. Recebe alguma remuneração ou em dinheiro

ou em gêneros como banha, café, galinha... Até há pouco tempo ela prestava os primeiros cuidados de saúde em colaboração com a enfermeira responsável. Esta suspendeu o fornecimento de medicamentos, por suspeitar que a colaboradora utilizava os medicamentos para atender a saúde de pessoas da sociedade envolvente.

Em abril de 1978 chegou em Nova Esperança um responsável por parte da Missão pela Reserva Indígena Apiaká, que será tratado no presente trabalho como "agente", enquanto é denominado pelos Apiaká de "padre". Veio com a finalidade para auxiliar o encarregado das duas Reservas: Kayabí e Apiaká, nas tarefas correspondentes. Logo que o agente chegou foi feita uma assembléia de todas as pessoas adultas. Além de desejarem as boas-vindas, manifestaram que esperavam do recém-vindo que ensinasse a plantar e cultivar café e que liderasse outras atividades econômicas "para nós irmos para frente". No entanto ele propôs-se inicialmente a conhecer o modo de vida de Nova Esperança.

No primeiro ano o agente vivia às expensas da professora. A partir da metade do segundo, foi hospedado na casa de AM (meio irmão do capitão). O capitão ofereceu nessa ocasião uma casa que seu filho deixara vaga para hospedar o agente, mas este preferiu ratificar o convite de AM, embora AM deixasse liberdade. No primeiro alguns prometeram construir uma casa para o agente, escolhendo inclusive o lugar. Após 4 meses de hospedagem na casa de AM, este propôs construir uma casa, junto à dele para o agente. Mas este não tomou nenhuma iniciativa nessa questão até fins de 1979. Participa das refeições na casa de AM. Às vezes acompanha os trabalhos agrícolas da família, além de seu trabalho específico. Este trabalho inclui:

fazer anotações de campo, estudar, recolher dados para registro de nascimento e fazer os mesmos, atender a burocracia que liga Nova Esperança e Tatui com a sede da Missão e a 5a Delegacia Regional da FUNAI. Colabora ainda na economia doméstica, adquirindo alguma mercadoria.

COMO E O QUE SE PRODUZ

Farinha de mandioca

A "mandioca paraíso" ou "mandioca brava" é a preferida pelos Apiaká para a indústria da farinha. Numa das suas últimas viagens ao Pará trouxeram essa variedade. Esta qualidade de mandioca tem como principais características: forma tubérculos relativamente grandes; pode ficar até quatro anos na terra sem deteriorar; proporcionalmente forma mais massa por volume de tubérculo e a qualidade da farinha resultante é superior. Utilizam também outras variedades de mandioca na indústria da farinha. Utilizam mandioca mansa, tanto para a farinha quanto para cozinhar.

Primeiramente escolhe-se o mandiocal. No caso de ser de outra pessoa, pede-se autorização para arrancar. Pode acontecer que a mandioca de um acabe, enquanto outro conta com excedente. Escolhido o mandiocal, o homem vai lá, só, ou acompanhado por alguém da família um menino ou sua mulher, ou por toda a família. Se necessário e se não o fez num dia anterior, roça o mandiocal com foice. Com a ajuda de um facão limpa especialmente em torno de cada pé na medida que vai arrancando. Com os pés afastados do centro dopé, arranca cuidando cuidadosamente segurando com as duas mãos os tocos de maniva. Se percebe que alguma raiz quebrou e ficou no solo, escava com o facão e com a mão para retirá-la da terra. Amontoa os pés arrancados. Tendo sede antes de encerrar o serviço, volta para casa para tomar água, descansa um pouco e retorna. Se a mulher ou uma filha o acompanha,

aquela corta as raízes com uma faca ou facão. Com o auxílio de um pano amontoam todas as raízes num lugar. Feito isso, homem e mulher transportam os tubérculos até a beira do rio em paneiros ou sacos. No rio depositam em caixas de madeira próprias para isso, ou então em canoa inutilizada ou submergem uma canoa para tal. Se a mulher ou filha não ajudam, o homem mesmo executa todo serviço. O transporte da mandioca é a parte mais pesada de todo serviço no processo industrial da farinha.

A mandioca fica submersa na água, na beira do rio durante três a sete dias. O tempo depende da temperatura da água e da variedade da mandioca. Passados os primeiros dias contradam o grau de deteriorização dos tubérculos.

Estando suficientemente mole, a mulher, o homem e os filhos maiores colaboram para tirar a mandioca da água. A pessoa entra na água, até a mesma alcançar a cintura ou um pouco menos. Tiram a casca dos tubérculos com as mãos. Jogam-na na beira e recolhem a massa numa vasilha, de preferência uma lata de 18 litros, com a qual medem a quantidade de massa resultante. O homem transporta a massa até a prensa, distante mais ou menos 20 m. Faltando varas (2x75 cm) para completar a caixa onde recolhem a massa, é na hora que o homem vai no mato cortar alguma. A duração desse serviço depende da quantidade de mandioca e da quantidade de pessoas que cooperam para tirá-la da água. Na média uma pessoa adulta precisa mais de uma hora para completar uma lata de massa.

A prensa de mandioca é utilizada pelas diversas famílias, sucessivamente. Quem estraga alguma parte cuida de seu conserto. Para forrar a caixa de prensa, utilizam pano de saco aberto; usam também folha de palmeira. A massa geralmente fica na prensa de um dia para

outro. Nesse interím, o homem busca lenha para torrar farinha.

No dia seguinte de manhã iniciam o serviço de torração. O homem ou a mulher retiram a massa da prensa e a mulher passa a massa numa peneira para a esfarelar e extrair as partes duras e fibrosas. Para torrar, limpam bem o tacho com algum pano. Untam o interior do tacho com óleo de cozinha, banha ou com sebo, em último caso. Despejam nele uma lata de massa peneirada. Na torração se usa fogo brando. Com a ajuda de um remo, se espalha e se remexe continuamente a massa para que não se prenda no fundo e não forme bolotas. Esse é um serviço que cabe ao homem, que se desloca de um lado para o outro do tacho (que é circular), evitando passar pela boca do forno.

Durante um dia conseguem torrar de 2,5 a 4 latas de farinha puba, ou "farinhad'água". De 5 latas de massa obtêm-se aproximadamente 3 de farinha.

A farinha de mandioca faz parte da alimentação diária. Sempre há uma reserva de farinha em cada casa. Poucas vezes se ingere a farinha pura; come-se com carne assada, cozida ou frita, com peixe, com alguma fruta, com vinho de açaí, para fazer chibé que é farinha molhada com água, que pode ser adoçada com açúcar ou mel. Não é um bem utilizado para presente. Se alguém está em falta, pede emprestado para devolver oportunamente. Dão farinha à professora e ao agente, quando este reside só. Também não serve como produto comercial na região.

Segue abaixo uma tabela da quantidade de farinha que é produzida por vez e quanto gastam por família, conforme o número de elementos que compõem a mesma. Essa informação foi colhida entre agosto/79, tendo como informantes os homens.

Gasto de farinha, medida em latas

família	N ^o de elementos	gasto por mês	quanto de cada vez
SK	8	2	3-4
AM	4	(?) 3	4-6
RG	9	3 (com arroz) 4 (sem arroz)	2-4
RM	4	0,7	3-4
	+6	2,7	
NS	2	2 (?)	-
AG	3	1	2-3
IC	2	0,5	-
EC	7	3	1,5
NM	3	0,5	3-4
HT	6	3	1-2
CP	5	1	6
PPe FP	6	2	4

Nota: o gasto relativo por família varia conforme a participação de outros no consumo em algumas refeições. Nas duas famílias em que não há produção de farinha, não há homem adulto.

Segue um sumário das atividades desenvolvidas na indústria da farinha, d com indicação de h m e conforme a respectiva é desempenhada por homem, mulher ou criança, e o instrumento utilizado.

escolher mandiocal	h	} 1 dia	-
roçar mandiocal	h		foice e/ou facão
arrancar mandioca	h		facão
cortar e amontoar raízes	m, c h	} 3-7 dias	faca ou facão
transportar a mandioca	h m		saco e paneiro
tirar da água	h m	} 1 dia	canoa ou caixa(p/deixar n'água)
colocar na prensa	h		prensa simples ou de arrocho
buscar lenha	h	} 1 dia	machado
peneirar a massa	m		peneira
torrar a massa	h		tacho e remo
armazenar farinha	h m		saco ou lata

Melado e açúcar: produtos da cana.

Quase todas as famílias têm sua roça de cana. Parte dela é consumida para chupar, e para extrair garapa esporadicamente. A maior parte é utilizada na indústria do melado e do "açúcar preto" ou "açúcar".

a Comunidade de Nova Esperança plantou um canavial de aproximadamente duas mil covas. Esta cana é a mais indicada para indústria do açúcar. A manutenção e a limpeza do canavial são organizadas pela professora, no que é auxiliada pelas crianças. É ela quem sabe o tempo oportuno para a industrialização da cana, o que é combinado com as famílias. Num dia os homens cortam cana. Os homens com ajuda das crianças e algumas mulheres transportam nos ombros os feixes de cana até o local da moenda (200 m). O corte e transporte geralmente é feito à tarde, quando também providenciam pela lenha.

Na manhã do dia seguinte, às vezes até de madrugada, iniciam a moagem, o que é feito pelos homens. A moenda de que dispõem foi adquirida por intermédio da Missão. É uma moenda com cilindros de metal. Um pau horizontal (10 x 500 cm), presa ao meio no eixo central, possibilita a rotação dos cilindros, necessária para moagem. Em cada extremidade do pau um homem empurra com as mãos. O pau fica mais ou menos na altura do peito da pessoa em pé. Assim os dois somam sua força motora no mesmo sentido (anti-horário). Um terceiro elemento introduz a cana. Uma criança de sete ou mais anos recolhe e amontoa o bagaço. Para completar uma lata de garapa, os que empurram fazem aproximadamente 120 a 150 voltas. Após cada lata removem os bagaços, colocam mais cana junto à moenda e, após parar um pouco, os mesmos ou outros dois se dispõem a movimentar a moenda.

Após ter duas ou três latas de garapa iniciam o fogo para transformá-la em melado ou em açúcar. Quanto mais intenso for o fogo, mais rapidamente há o apuramento. Dependendo do tamanho do tacho, acrescentam mais garapa ou menos. A sujeira, que se acumula por cima, é retirada normalmente por uma ou duas pessoas (mulheres). Esse serviço por vezes também é feito pelo homem.

Normalmente a professora está presente para identificar o "ponto" em que o melado deve ser retirado do fogo. Se querem obter açúcar, despejam o melado em outro tacho onde duas a quatro pessoas, preferencialmente mulheres, mexem e remexem com remos. O produto vai se solidificando esfarelado, resultando assim o açúcar. O melado, quanto mais mexido e remexido, tanto melhor a qualidade do açúcar resultante dele.

Referem fabricar o açúcar ao melado (ver tabela abaixo) apesar de exigir mais trabalho. A preferência pelo açúcar é devido à maior facilidade de armazenar o mesmo, em recipientes fabricados por eles, como são os paneiros. É preferido também no consumo. O melado, no entanto, para ser armazenado, exige recipientes que eles não fabricam (vidro ou metal).

O açúcar da comunidade é estocado em conjunto, para ser distribuído oportunamente, na falta de açúcar branco, o qual é comprado. O melado, por sua vez, é distribuído e consumido quase imediatamente.

Na indústria de melado e açúcar por família há menos participantes. O chefe de família convida no seu respectivo sub-grupo seus colaboradores. No caso de ser uma família com vinculação de parentesco mais distante, os colaboradores podem ser moços solteiros, ou pessoas convidadas pela professora. Como o número de participantes é menor, algumas mulheres colaboram no corte da cana. O serviço de transporte, iniciado pelas crianças, é completado posteriormente pe

los cortadores da cana. No transporte usa-se uma embira, cipó ou corda para amarrar o feixe. Ficando sem amarração alguma cana escorrega mais facilmente, ou se não, forma um leque, o que é desconfortável na passagem por caminhos estreitos entre arbustos e capoeira.

Parte da produção familiar de melado e açúcar é distribuída entre os colaboradores. Quando a quantidade é reduzida às vezes a maior parte é distribuída.

O melado e açúcar substituem o uso de mel de abelha, ou (e atualmente mais) o açúcar branco. O melado é mais utilizado para fazer água doce, limonada ou chibé. Utilizam o açúcar para adoçar café,

vinho de açaí...
chá

O açúcar e o melado são também objetos de presente. Os favorecidos são as famílias do mesmo sub-grupo, os agentes e determinados visitantes.

Segue a Tabela da quantidade, medida em lata de 18 litros, fabricada em 1979.

família	melado	açúcar
Comunidade	-	10
CP (5 fam)	2	10
SK	1	1,7
AM	-	2,5
RG	1,5	2
RM	-	2
NS	1	2
EC	-	1

Abaixo está indicada a sequência das atividades desenvolvidas na indústria do melado e açúcar, com indicação h m c conforme a respectiva é feita por homem, mulher ou criança, e na outra coluna os respectivos instrumentos utilizados.

atividade	quem	tempo	instrumento
cortar a cana	h m	} 1 dia	facão
transportar a cana	h m c		imbira, cipó ou corda
moer a cana	h	} 1 dia	moenda, lata
cuidar do fogo	h		machado
apurar a garapa	m h		tacho e escumadeira
remexer para formar o açúcar	m		remo
armazenar	h m		garrafa, lata, panela.

Caça e pesca.

A caça é atividade exclusiva dos homens. Por vezes um menino de 9-12 anos acompanha seu pai, avô, tio ou padrinho. De preferência utilizam espingardas-chumbeiras. Os calibres 28 e 32 são os mais comuns. Levam 5 a 10 cartuchos quando saem para caçar. Algumas vezes dois caçam juntos. Esta associação é 90% determinada pela pertença ao mesmo subgrupo.

A partida do caçador para o mato ocorre após a merenda da manhã (mais ou menos 7,30 hs). Ele anda durante 5 a 10 horas. Às vezes volta sem caça; todavia, é mais freqüente retornar com alguma caça: macaco coatá, macaco prego, mutum, nambu, caétetu, queixada, paca... Morto o animal, o caçador prepara uma embira que é amarrada na caça pra transportar.

Praticam igualmente a caça noturna com o auxílio de lanterna elétrica. Locomovem-se numa canoa próximo da beira do rio; assim que percebem a presença de paca, iluminam e com a espingarda já preparada, disparam. A paca costuma vir tomar água na beira do rio à noite no tempo da seca, quando boa parte dos correios secou. A anta é esperada no barreiro onde ela costuma chegar à noiete. Por vezes dei-

xam uma porção de sal no barreiro, dizem que assim ela não deixa de voltar ao barreiro. Para esperá-la geralmente vão dois caçadores que de tarde armam suas redes próximo ao barreiro, e bem altas. Aí ficam vigiando durante a noite toda para abater a anta que por ventura chegar ao barreiro.

A capivara não é procurada para caça. Onça, jaguatirica, aririnha são caçados por causa da pele que vendem de contrabando. Para caçar a onça e o gato do mato faz em um chiqueiro, armadilha, que ficam de três em três dias.

A mulher providencia a limpeza da caça: depenar, depilar, limpar. O homem, não necessariamente o caçador, tira o couro de animais maiores. A mulher reparte o animal, conforme o tamanho, para ser distribuído. A amplitude do círculo dos favorecidos depende do porte do animal ou do número de animais caçados. Em outras palavras, depende da quantidade de carne obtida pela caça. Ordem dos favorecidos: 1. pais e filhos, sogro e genro; 2. professora e agente, irmão e cunhado; 3. outros membros do mesmo subgrupo; 4. as demais famílias.

Utilizam cachorros para caçar paca de dia, ou caetetu. Isso ocorre mais raramente.

O jaú e o robafo são os peixes menos apreciados, enquanto pacu, matrinhã, piau pintado são considerados os melhores.

Usam minhoca e coró de coco de tucum para pescar isca, peixe pequeno. Minhoca também é usada para isca, como determinadas frutinhas. Utilizam linhada de nylon de diferentes dimensões conforme o tipo de pesca. O anzol, em geral é enrabichado com um pedaço de arame para dificultar que os peixes com dente cortem a linhada. Acrescentam uma chumbada para peso. Dificilmente pescam a partir da beira do rio, ficando em terra. Procuram os pesqueiros de canoa. O pesqueiro corresponde em geral a um poção e a um remanso. Entende-

-se por poção o lugar onde a profundidade do leito do rio é maior do que a média. Amarram a canoa em um arbusto da margem, de modo que facilita a pesca, isto é, que as linhas não sejam levadas pela correnteza, mas possam ficar meio obliquamente na direção do centro do rio.

Toda família participa da atividade pesqueira, embora os homens se considerem os pescadores, propriamente. Se diversos elementos se associam para pescarem numa canoa, cada qual fica com direito de propriedade sobre o peixe que pescar. Se quiser distribuir, isso cabe a ele, ou a mulher.

Além das pescas maiores, geralmente pescam de tarde para retornarem na boca da noite. Mas alguns pescam frequentemente de noite. Um que outro coloca espinhel ou espera para pescar peixe nas proximidades.

Quanto mais seco o rio, mais facilmente se consegue pescar o peixe. No tempo das águas, flecham (não só) os peixes nos banhados. Também constroem tapagem para prender as corimbas que vem desovar.

A distribuição do resultado da pesca é feita imediatamente. Se for peixe pequeno, distribuem sem limpar. Se grande, cortam pedaços para distribuir.

O preparo do peixe é feito de diversas maneiras: assado, cozido, frito, seco no sol (e cozido), transformado em farinha (Pirakui). Cada peixe merece um cuidado particular no modo de preparar.

O peixe preparado é consumido com farinha.

Roças

O preparo de uma roça inicia com a escolha do local, o que é feito pelo homem. Essa escolha pode ser de uma área de mato ainda

não pretendida ou pode recair sobre uma capoeira própria ou de alguém que a cedeu. No caso de ser uma área destinada para algo comum a todos, como a área reservada para ampliação do pasto, depende da decisão do capitão, se este deixa ainda plantar por um ou mais anos, enquanto a pessoa forma uma roça nova.

Escolhido o local, o homem roça o mato e posteriormente o derruba, sozinho ou convida alguns para colaborar na derrubada. A roçada do mato e posterior derrubada são feitas no final das chuvas e início da seca. Com isso resulta tempo suficiente para que o mato derrubado seque para queimar bem. Geralmente é de mai-jun que cuidam desse serviço. No início de ago, quando a mudança climática anuncia as primeiras chuvas, põe fogo na derrubada. Em 1979 a queimada foi no dia 8/ago. Até essa etapa o serviço é exclusivo dos homens. Após a queimada segue o serviço da coivara. Quanto melhor for queimada menor será o serviço da coivara. Isso eles entendem quando perguntam se "a roça queimou bem?". No serviço de coivara a mulher também colabora, mas é serviço preferencial para o homem.

A roçada de capoeira é feita mais tarde. Alguns roçam a capoeira velha em fins de jul e início de ago. A roçada geralmente é feita em mutirão. Os homens de um grupo, ou alguns que se combinam, associam-se na roçada. Desse modo em dois ou mais dias preparam a roça para uma família.

Quando algum inicia suas roças por ter chegada há pouco em Nova Esperança, acontece que nos primeiros anos se associa com algum para fazer a roça. Se o homem chega devido ao casamento, associa-se ao sogro. Passados os primeiros anos continua como colaborador disponível para trabalhar na roça do sogro. Se for alguém que é do gru

po local e devido ao casamento precisa de roça, a associação é feita com o pai do homem. Também existem outras associações que podem se considerar espontâneas, como ocorreu entre dois membros de sub-grupos distintos. A razão que foi dada é que era mais animador trabalhar em conjunto.

Num caso, com a morte do sogro, o genro retornou para sua família (Kayabi) levando mulher e filho.

Para termos de comparação, tomamos dados de duas roças: a do capitão e de seu genro EC. Ambos fazem parte do grupo de primeiros moradores da aldeia Nova Esperança. Incluimos também pés de fruta e animais domésticos.

.Capitão: roçou um ha. de capoeira, plantou mil pés de mandioca, colheu 15 sacos de milho na última safra, tem 15 covas de café e 58 pés novos, colheu 10 sacos de arroz, tem aproximadamente touças de bananeira, aproximadamente 150 galinhas, 2 patos, 3 cachorros, 5 gatos, 4 preás (porquinho-da-índia), colheu uma lata de fava, plantara 60 covas de cará pequeno, e 10 do grande, 8 de mangarito. Fruteiras: 14 abacateiros, 7 ingazeiros, 11 pés de graviola, 2 de biribá, 100 goiabeiras, 5 pés de jaca, 3 de jambo, 1 limeiro, 11 laranjeiras, 10 mexeriqueiras, 8 pés de jenipapo, 40 pés de urucum, 45 mangueiras, 3 coqueiros da praia, 1 pé de maracujá, 12 cajuiros, 10 limoeiros rosa e 2 limoeiros "galego", 1 pé de pimenta chumbinho, 4 pés de pimenta, diversos mamoeiros, pés de abacaxi e de murici.

.EC: fez 0,25 ha de roçada, plantou 550 pés de mandioca, colheu um saco de milho, 2 de arroz, tem umas 50 bananeiras, 10 galinhas, 1 cachorro, 1 preá, plantara 13 covas de cará. Fruteiras: 3 abacateiros, 5 mangueiras, 3 laranjeiras, 1 limeiro, 1 pé de eucalipto, 2 cajuiros, 5 goiabeiras, 1 pé de graviola, 1 mamoeiro, 10 pés de abacaxi.

Toda família participa no plantio da roça. O que mais plantam é a mandioca para a indústria da farinha. O plantio pode ser feito em cooperação entre os membros do mesmo subgrupo. Acontece por vezes que o homem vai só, ou acompanhado apenas de algum filho menor para plantar sua roça. O plantio é iniciado com as primeiras chuvas, quando se planta milho e mandioca, principalmente. A plantação propriamente ocorre quando as chuvas firmaram e passou o perigo de estiagem.

Os produtos da roça se destinam em última análise, à alimentação. A mandioca serve como matéria prima para indústria da farinha, mas pode ser utilizada como alimento mediante cozimento, dependendo da variedade de mandioca. Esta serve como ração para vacas leiteiras ou algum porco, eventualmente e para galinha, na falta de milho. O mingau de milho verde é muito apreciado. Fazem também a "chicha" de milho verde. O milho seco é utilizado no trato das galinhas. O arroz, após descascar no pilão, cozido substitue o consumo de farinha. O cará é consumido após cozer em água, constituindo um alimento leve, próprio para desjejum ou para consumir entre uma refeição e outra. Também transformam o cará em mingau. A banana é consumida como fruta, a exceção da banana da terra, que pode ser assada, transformada em mingau, frita, simplesmente cozida, ou consumir-se após amolecer na casaca.

Todos os membros da família, que sejam capazes, participam na colheita. Acolheita pode ser feita também por associação dos membros adultos, preferencialmente as mulheres de um mesmo subgrupo.

CIRCULAÇÃO DE BENS

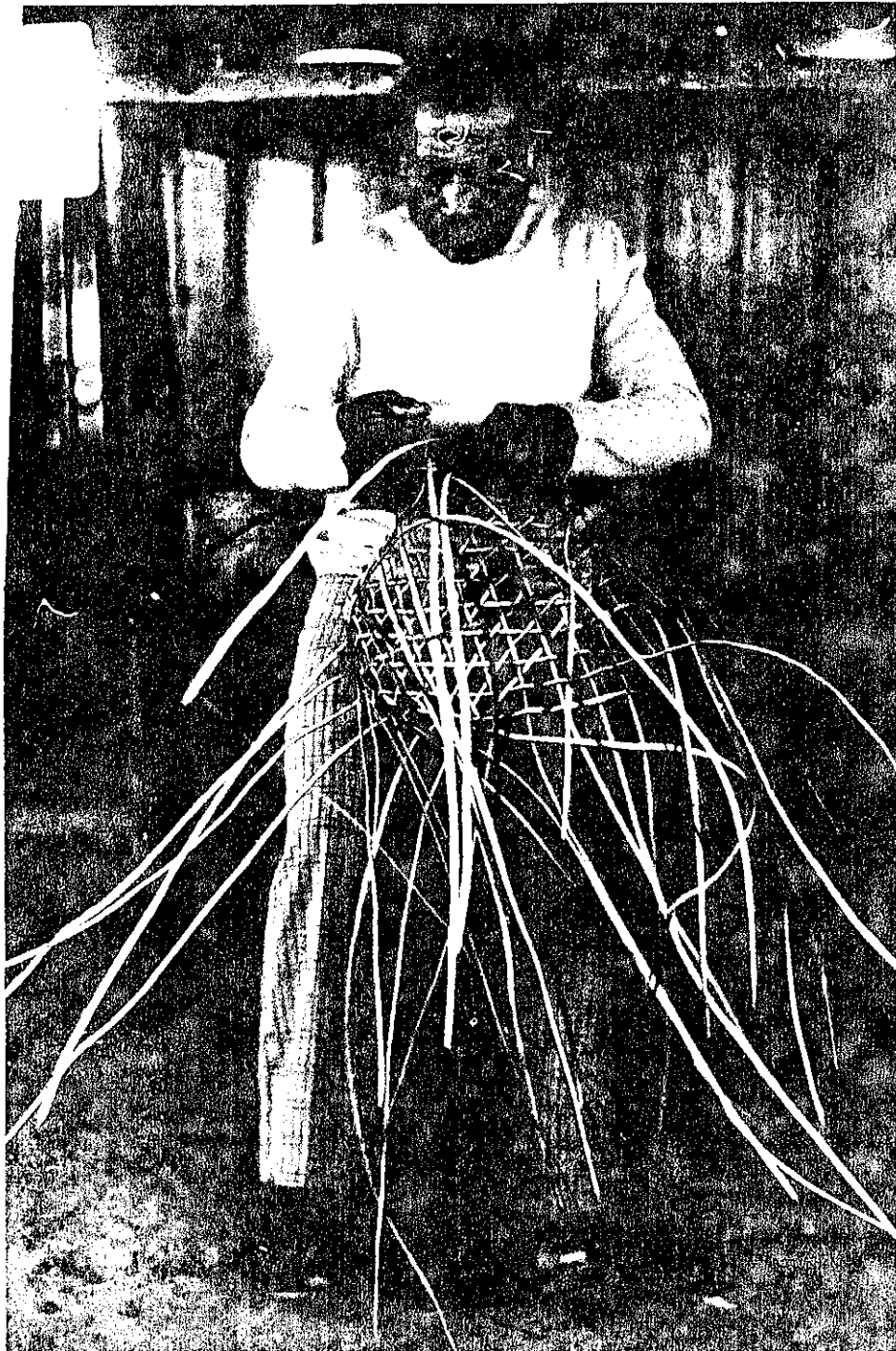
Alguns produtos merecem um destaque especial pela sua importância social. Assim como a fabricação da farinha de mandioca tem no "econômico" o seu valor básico, de modo análogo, o "vinho de açaí" concentra sua importância no "social".

Paneiro

Diversos homens adultos, os mais idosos, são fabricantes de paneiros. SK faz paneiro com folha nova de tucunzeiro. Somente ele usa essa matéria prima e correspondente técnica (SK é Munduruku). Se o tucunzeiro é baixo, corta o talo novo. Mas se alto, derruba e retira o talo novo. Ele observou que pode fabricar o tipo de paneiro semelhante com cipó. "Nunca fiz, acrescenta, um dia vou pelejar."

SK fez paneiro para sua esposa, esposa de seu sogro, para 3 cunhados seus, para RG que é do mesmo subgrupo e para seu genro. Explicou que no começo (quando chegou em Nova Esperança em 1974) fazia também para os outros, do subgrupo do capitão. No entanto em ago/79 a esposa do capitão encomendou um; em retribuição a favore da presenteou café. EC por sua vez, tirou folhas de tucum e convi dou SK para transar o paneiro para que EC pudesse aprender. EC é genro do capitão.

Esses paneiros fabricados por SK de aproximadamente 50 a 60cm de altura e uns 30 cm de diâmetro na boca, são utilizados no transporte de ma_ndioca da roça até o rio, no transporte de lenha, de fruta de açaí e de outros produtos agrícolas. Para facilitar o transporte acrescentam uma faixa de embira ou de caucho, que passam



AM fabricando paneiro com cipó-traíra
(foto do Autor - 1979)

pela cabeça (mulheres) ou pelos ombros (homens), ficando o paneiro com o respectivo produto suspenso nas costas.

Nunca fez esse fim com finalidade comercial. No entanto SK faz uns cestinhos (15cm de altura e 20 cm de altura, aproximadamente) com a mesma matéria prima, para vender, além de atender as encomendas internas, como no caso do paneiro.

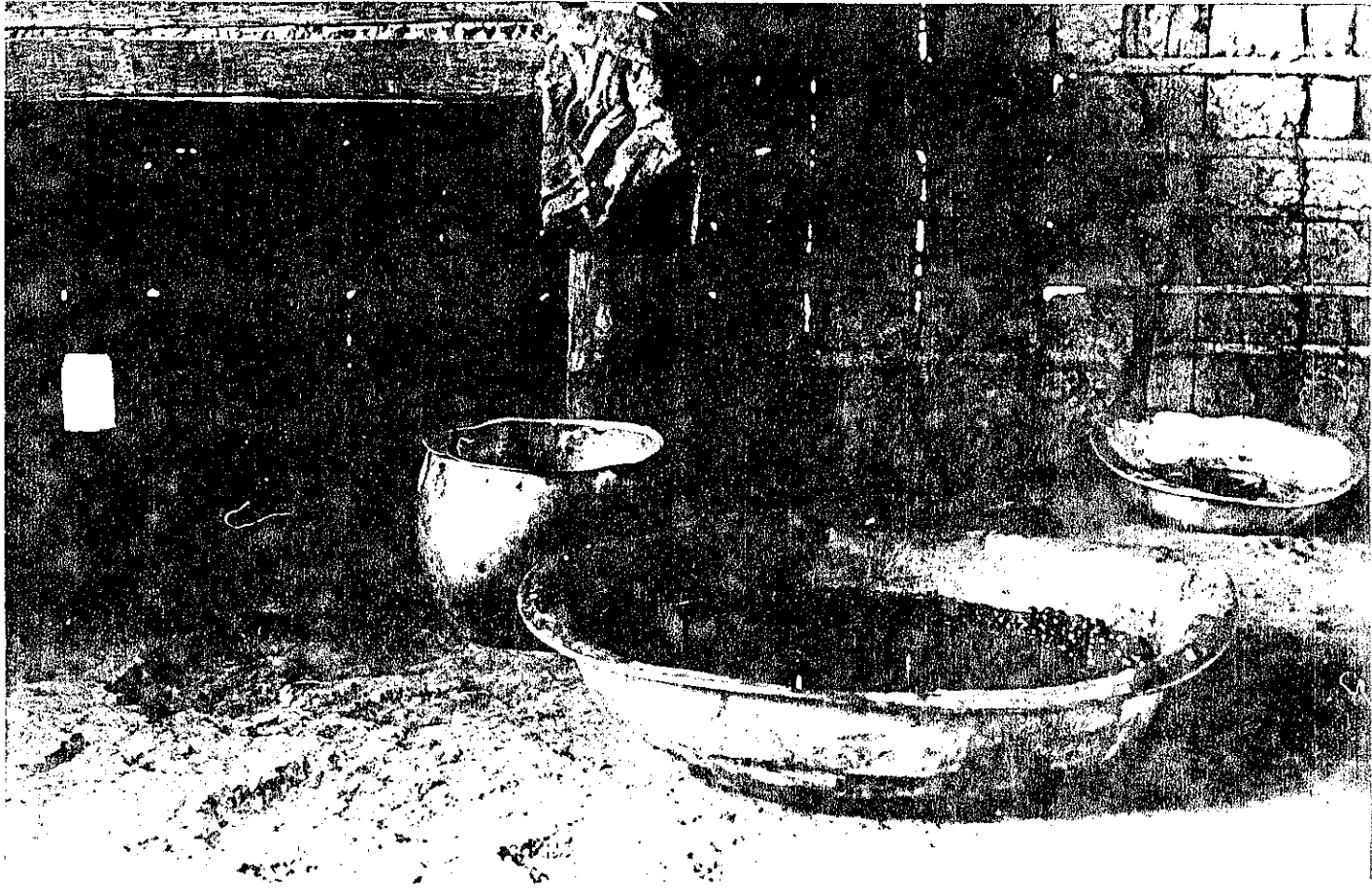
AM, CP e PP fabricam paneiros com cipó "traíra". Esse cipó não é muito encontrado na Reserva, de que modo que dispensam bastante tempo, meio dia a um dia, na obtenção de matéria prima para fabricar um a dois paneiros. Esse paneiro é utilizado principalmente para armazenar certos produtos, como sal, açúcar, farinha. Para armazenar o açúcar da comunidade, AM e CP fabricaram os paneiros, enquanto RG empaneirou o açúcar, forrando o interior com folhas de pacovinha, com as quais também cobria e firmava com alguma embira. Dimensões aproximadas desse tipo de paneiro 40a 50 cm de altura por uns 35 de diâmetro.

Esse paneiro pode ser utilizado no transporte de certos produtos. Nesse caso o paneiro é um pouco maior. Além disso, para resistir mais tempo, fazem o transado duplo, como foi feito por PP: "Um dia PP foi com seu afilhado, filho de EC, buscar cipó traíra nas cabeceiras do córrego Tatu. Na volta toparam com alguns porcos do mato e não foi possível trazer dois porcos abatidos, fruta de açáí e o cipó. De modo que retornou no dia seguinte para buscar o cipó que deixara no mato. De tarde descascou o cipó e partiu em seis lâminas. No terceiro dia de manhã começou a transar o paneiro. É um paneiro considerado grande, para carregar mandioca. A base é hexagonal. No quarto dia pretendia utilizá-lo no transporte de mandioca, da roça até o rio. Conforme comentário dele, outras

vezes fazia paneiros que serviam todas as famílias. Atualmente serve o pessoal "daqui de cima". (Extrato do diário de campo, 12.08.79). O mesmo paneiro é utilizado por diversas famílias. Seu tamanho aproximado é: 60 cm de altura e 45 cm de diâmetro.

Vinho de açai

Localizam o açazal. Sabendo que há vários cachos maduros, decidem coletar. Associam-se diversas pessoas do mesmo subgrupo. Geralmente vão dois ou três homens, umas duas mulheres, algumas meninas e crianças. Numa ocasião um menino de outro subgrupo foi acompanhar uma turma de coletores de açai e ouviu diversas observações que o deixaram numa situação desconfortável no meio dos demais. Escolhem o açazeiro que tenha cacho maduro e com maior abundância de frutinhas. Preferem o que tenha dois cachos maduros. Outro requisito é avaliar se o açazeiro está em condições de suportar o peso do coletar. O homem, com laço de embira nos pés e uma faca na cintura, sobe apanhando o(s) cacho(s). Desce com cuidado sem soltar o fruto da coleta. Às mulheres cabe recolher as frutinhas do cacho num paneiro - paneiro de folha de tucum. Se apenas algumas meninas tiverem acompanhado os homens, elas executam esse serviço, enquanto os homens descansam ou procuram outro açazeiro para subir. As crianças se divertem e comem a polpa da frutinha. Por vezes derrubam algum pé com cacho maduro, no caso de oferecer condições de segurança para subir, ou por falha ou por estar muito inclinado. A coleta pode ser efetuada apenas por um caçador, como foi exemplificado acima. No caso em que o homem está só ele mesmo transporta o açai. Mas, se acompanhado de mulher, esta transporta o produto da coleta. Se o paneiro ficar mui



Frutinha do açaí amolecendo na água
(foto do Autor - 1979)

to cheio, utilizam folhas de pacova para escorar e cobrir, tran-sando por cima algumas embiras.

Em casa, a mulher coloca parte do produto numa bacia grande, ou todo açáí, se for pouco. Acrescenta água morna e deixa por hora ou mais de molho. Explicam que é para lavar o açáí. Após a limpeza começam a amassar o açáí, tendo retirado a água. Nesse serviço mais uma ou duas mulheres ou meninas-moça colaboram. O açáí pode ser pilado em vez de amassar com as mãos. Por meio desse processo separam e desmancham a polpa da frutinha. Acrescentam água fresca para formar o caldo com a polpa desfeita e "limpar" os caroços, que passam por duas águas. Por fim o líquido é passado numa peneira fina.

Preparado o vinho, é posto na mesa e ao lado a mulher prepara vasilhas, deixa farinha e açúcar - então a dona de casa fala ao marido que está pronto, e este convida os presentes a se servirem começando pelos homens.

Leite

O leite é tirado diariamente, menos nos domingos, e é distribuido pelo vaqueiro, na casa do capitão. Na casa do capitão se reúnem as vasilhas trazidas pelas crianças e alguns adultos, com o objetivo de levar a sua parte do leite distribuído. Logo que o vaqueiro finaliza a distribuição de todo o leite, a criançada se retira, levando cada qual sua vasilha com leite, dirigindo-se para as respectivas casas. Enquanto o leite tirado fora de hora de alguma vaca que não quis soltar o leite na hora da ordenha da demais, pode ficar para o vaqueiro fazer colhada, ou ele destina à família do capitão, ou a outrem.

A distribuição do resultado da caça e pesca já foi indicada na respectiva parte do capítulo: Como e o que se produz. No entanto é significativo um caso de repartição de uma anta.

Uma anta foi morta por JF próximo ao acampamento, onde se encontravam cinco homens que executavam uma roçada para a fazenda próxima. Esta caça foi distribuída da seguinte maneira entre os companheiros de empreitada: o caçador ficou com um quarto trazeiro e o outro quarto trazeiro destinou-se a NM que estava junto na espera daquela noite. Os quartos dianteiros ficaram com EC e PP. O filho deste levou a cabeça. EC subdividiu para os seguintes: HT(cunhado), sogro, professora e agente. Desta maneira, na casa de Am chegou carne de anta procedente de três lugares: NM (genro do genro), de JF (vizinho) e de EC (pois o agente reside na casa de AM).

CONCLUSÕES

A economia tribal cessou com a impossibilidade de poderem manter sua organização como tribo, enquanto tal. Para tanto concorreu a depopulação resultante do contato com a sociedade nacional, especialmente na medida em que a sociedade nacional incorporou suas áreas de ocupação na economia ocidental. Primeiro penetraram exploradores e a destruição foi concluída pela frente extrativa (exploração da borracha).

A produção de excedentes com fins comerciais reduz-se a poucos produtos: castanha-do-pará, borracha e artesanato. Os demais produtos, como frutas, farinha de mandioca, peixe e carne obtidas pela caça e pesca, instrumentos como arco, flecha e paneiros são consumidos por eles mesmos.

A maior parte das necessidades, considerando o tempo empregado na obtenção dos produtos, são supridas com bens produzidos por eles através do trabalho sobre a terra, ou através da coleta, caça e pesca. Embora alguns homens somem até 3-5 meses de trabalho fora da Reserva, vendendo sua força de trabalho, e/ou até 3 meses de trabalho no seringal, somando com o tempo gasto na coleta de castanha e fabricação de artesanato, pode-se afirmar que a maior parte do tempo de trabalho é empregado na produção de bens a serem consumidos pelos A

Os A necessitam de bens que não produzem, como roupas, instrumentos de metal, sal, açúcar, farinha de trigo ... esses bens adquirem por intermédio do dinheiro. Este obtém pela venda de sua força de trabalho, trabalhando como assalariado em fazendas próximas, ou em firmas exploradoras, ou pela venda de alguns produtos.

Os A até o momento não obtêm recursos suficientes para atender satisfatoriamente às necessidades de bens que não produzem. Necessitam obter mais recursos e, o modo mais rápido é através da venda de sua força de trabalho. Se não são procurados, eles mesmos oferecem a sua força de trabalho. Como não estão armados com a "malícia" monetária e nem contra ela, acontece que são mal pagos, não chegando a perceber o valor correspondente ao salário mínimo regional. A isso soma-se a desvantagem de não contarem com nenhum benefício social que a legislação trabalhista garante. Os A constituem uma mão-de-obra disponível e barata.

Determinados auxílios econômicos, em vez de gerarem independência, mantem a dependência e criam novas exigências por parte dos favorecidos. Obtiveram motor de popa e barco, mas não têm condições para adquirir o combustível necessário; no momento de "aperto" recorrem à Missão para pedir emprestado o que não podem pagar. O caitetu, moeda auxiliam a indústria interna, só que nada produzem com essas máquinas que gere recursos para sua manutenção. Por exemplo, o caitetu ficou inutilizado e foi recolhido. Certamente aguardam um auxílio por meio da Missão para o concerto ou aquisição de um novo, como já foi manifesta.

Esses auxílios e outros, obtidos por intermédio da Missão, para serem bem utilizados por todos, supõem a máxima concentração demográfica e sedentariedade da parte dos A. O gado para ser mantido, exige cuidados de ampliação de pasto, reparação contínua de cercas, cuidados de saúde dos animais, no que é necessário que o máximo de pessoas possam colaborar. Um pasto não se forma sem dispendir considerável tempo de trabalho,

não podendo abandoná-lo sem grave prejuízo. O leite que é distribuído diariamente favorece afaciãmente a todas as famílias enquanto as mesmas residirem próximas umas das outras, e todas do lugar do pasto. A utilização de tacho para indústria da farinha, o uso do caitetu, moenda de cana por parte das famílias é mais fácil, quanto mais reunidas estiverem. A escola e o atendimento da saúde são mais viáveis economicamente por parte da Missão quanto maior for a concentração demográfica.

De que maneira a Missão e/ou FUNAI poderia colaborar na economia A, de modo que favorecesse a sua independência econômica, possibilitando a sua auto-gestão?

ÍNDICE

- 01 - Introdução
- 03 - Hipóteses
- 04 - Relação com a Sociedade Nacional
- 23 - Distribuição anual das Atividades
- 26b - Organização da Força de Trabalho
- 32 - Como e o que se produz
- 45 - Circulação de bens
- 52 - Conclusões
- 55 - Índice