

Agricultura e coleta enawene-nawe: relações sociais e representações simbólicas

Gilton Mendes dos Santos¹

Introdução

Este trabalho apresenta os resultados preliminares de uma pesquisa sobre o cultivo e a coleta alimentar na sociedade **enawene-nawe**, à luz de seus valores culturais e de sua organização social. Os **Enawene-Nawe** se representam no centro do universo, sintetizando e ao mesmo tempo articulando o espaço terrestre dos humanos, o celeste e o subterrâneo. Ao morrer, dizem eles, habitar-se-á os dois mundos: a *carne e os ossos* ficam para os **yakairiti** (aprox. espíritos que habitam o patamar subterrâneo) e *os olhos e os "corações"* (olhos porque fecham e "*corações*" como pulsação, verificada em várias partes do corpo, impulso vital), se transformam em **enore** (aprox. espíritos que habitam o patamar celeste).²

Nota-se um esforço coletivo de toda a sociedade em estabelecer uma relação de troca com os espíritos.³ Parece ser com esse mundo dos invisíveis a necessidade maior de se firmarem bons negócios, sendo dele a dependência do sucesso ou do fracasso das coisas da vida. Esta relação parece evidenciar-se mais claramente por intermédio dos rituais que compreendem quase que completamente um ciclo anual com diversas e diferentes atividades. **Yākwa, lerohi, salumã e kateoku** constituem o repertório de rituais entendidos pelos **Enawene-Nawe** como formas da manutenção deste elo entre a sociedade e o cosmos. Assim, toda a produção e reprodução da vida enawene estão voltadas para estas relações: vitais, contínuas e eternas, sem as quais parece não haver harmonia, nem vida em plenitude. Nesse sentido, a prática agrícola tem papel fundamental porque desdobra-se numa atividade importante de geração de bens para uso e troca. Isso significa que o ato de cultivar responde mais que a uma necessidade alimentar, desdobrando-se numa forma multiplicadora de fazer existir e perdurar outras dimensões da vida: as relações simbólicas e sociais, a história e as práticas agrícolas.

A agricultura **enawene-nawe** se caracteriza pelo cultivo de **roças coletivas e roças familiares**, onde aparecem a mandioca e o milho como as duas espécies vegetais mais significativas para esta sociedade. Todas as etapas do ciclo agrícola das roças coletivas são cumpridas pelos homens em nome dos **yakairiti**, por eles denominados **yākwa e/ou lerohi**, de acordo com o período de cada fase do cultivo.

Essas roças coletivas no entanto, trazem uma característica antagônica - mas própria de cada uma - apresentando nuances diferentes: o cultivo da mandioca é iniciado pelos **yakairiti**, coletivamente chamados **lerohi**, que executam as etapas iniciais: a roçada, a derrubada e a queimada da vegetação. É importante notar que esta roça, assim que derrubada e queimada, é "abandonada" até o próximo ano (sempre no mesmo período) quando então é roçada e novamente queimada, sendo em seguida plantada a mandioca. O plantio é feito pelos espíritos denominados **yākwa**, que aos sons de flautas e cantos, acompanhados por bebidas e comidas, gestos e emoções, na madrugada de um dia do mês de maio, entregam à terra sulcada a filha de todos os homens - a mandioca - contada e cantada nas histórias da origem da

¹ Eng^o. Agrônomo - Pesquisador do GERA-UFMT.

²Cf. Silva, M. neste volume.

³ Considera-se a noção de troca tal como foi desenvolvida por Marcel Mauss no "Ensaio sobre a dádiva. Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas". In Sociologia e Antropologia, vol.II, São Paulo: EPU, 1974.

espécie.⁴ A roça coletiva de milho, por sua vez, é feita pelos **harikare**. Não mais espíritos e sim homens comuns: são os festeiros (aqueles que não dançam e nem se pintam, e nem representam os espíritos). A roça de milho, assim como se faz também com a mandioca, se volta para os rituais de **yākwa / lerohi**.

As roças familiares, além de objetivarem o suprimento do grupo familiar (marido, mulher, filhos(as) solteiros(as)) e/ou grupo doméstico (marido, mulher, filhos solteiros, filhas, genros e netos), têm o compromisso de fornecer os produtos agrícolas durante os meses dos rituais **salumã / kateoku**, cujos espíritos habitam o alto. Estas roças, contrariamente às coletivas, são feitas individualmente pelos homens casados, cada um possuindo duas ou três, de aproximadamente meio hectare. Pelo prima das relações sociais, o cultivo se organiza com base na oposição entre as duas categorias fundamentais do sistema de parentesco: consanguinidade e afinidade, associada, respectivamente ao cultivo da mandioca e do milho.

Segundo o mito de origem da mandioca, uma menina (**Atolo**) é enterrada pela sua própria mãe em atendimento a um pedido da filha. Das diferentes partes do seu corpo originaram-se as diversas variedades de mandioca hoje cultivadas pelos **Enawene-Nawe**. Partes da planta são, conseqüentemente, partes do corpo da mulher, onde por exemplo, as folhas e seus folíolos simbolizam a mão com os seus respectivos dedos; o pecíolo vermelho representa o sangue e as gemas das hastes os mamilos dos seios. **Atolo** pede à mãe que a colheita de suas raízes seja feita exclusivamente pelas mulheres, as quais hoje em dia usam não arrancá-las puxando a haste principal da planta, como é de costume geral na colheita desta espécie, mas cavando em volta das raízes, também atendendo à um pedido de **Atolo**. O pai é referido no momento em que a menina, após enterrada, pede peixe como alimento⁵.

As roças de mandioca são frequentemente avizinhas por roças de parentes consanguíneos, ou seja, por irmãos ou pai. Segundo os **Enawene-Nawe**, a *mandioca mansa* é avó das *mandiocas bravas*⁶; e a primeira cultivada na roça coletiva de mandioca, uma variedade muito robusta, é carinhosamente chamada por eles de **kete mamalo** (mandioca mãe).

Inversamente, aparece o milho como sendo uma espécie caracterizada por relações de parentesco de afinidade em função da regra de uxorilocalidade, onde sogro e genro selam socialmente relações de trabalho e produção em conjunto.

As roças de milho são feitas nas melhores porções de terra da área, locais significativamente distantes da aldeia, o que leva os **Enawene-Nawe** a estabelecerem aí acampamentos fixos com a finalidade de abrigo nos períodos de elaboração destas roças. Nestes acampamentos se estabelecem o mesmo modelo uxorilocal de residência, onde genros, sogros e cunhados residem juntos.

As porções de terra para cultura do milho são doadas pelos sogros aos genros, e nas etapas de cultivo destas, cabe à estes últimos ajudarem os primeiros. A colheita é normalmente armazenada nestes acampamentos antes de ir para a aldeia e é, via de regra, feita pelas mulheres que colhem nas roças dos seus genros ou nos acampamentos onde juntos estiveram por ocasião do cultivo das roças.

Em se tratando da origem desta espécie vegetal, o mito nos conta que o milho pertencia a um espírito (**anauriyakairi**) do qual o tamanduá (seu cunhado), em combinação com o grilo (seu outro cunhado), roubaram-lhe as primeiras sementes, doando-as aos homens.

⁴ Veremos isto mais detalhadamente na secção sobre roças coletivas.

⁵ Nesse mundo da dualidade, cf. M. Silva neste volume, a mandioca aparece em oposição ao peixe como produto especial de troca, simbolizando a articulação entre dois recursos de lugares distintos: água e terra.

⁶ *Mandioca mansa* e *mandioca brava* são variedades da mesma espécie, diferenciando-se apenas na concentração de ácido nítrico, o que dá maior ou menor toxicidade à planta.

Nesses termos, toda produção, seja ela vegetal ou animal, cultivada ou coletada, coletiva ou individual, parece passar pelo filtro das relações sociais e pelas representações simbólicas.

Ketekwa: a roça de mandioca

A mandioca (*Manihot esculenta*, Crantz.) constitui um alimento de primeira grandeza para os **Enawene-Nawe**. Isto significa que é a mais consumida e, conseqüentemente, em maior quantidade cultivada, a mais manejada na culinária e aquela transformada nos mais diferentes tipos de alimentos. É talvez ainda, o único produto que aparece diariamente na alimentação.

A roça de mandioca apresenta-se de dois tipos: **familiar-doméstica** e **coletiva**. A primeira tem como objetivo a alimentação dos grupos familiar e doméstico⁷ e aparece em grande quantidade; a segunda é de caráter coletivo, mobilizando o interesse de toda a sociedade para seu cultivo, aparecendo como objetivo final o provimento alimentar e simbólico (de troca com os espíritos) principalmente nos rituais **yākwa/lerohi** (ver seção **Roça Coletiva**).

As roças de mandioca são cultivadas próximo à aldeia, locais onde predominam solos arenosos e mais esgotados, uma vez que o seu uso é constante. Essa característica tem levado ao aparecimento de problemas como a queda na produção e também o aumento de plantas daninhas invasoras, obrigando-os assim a abrirem novas áreas a cada 2 ou 3 anos, aproximadamente.

Num raio de aproximadamente 3 km da aldeia localizam praticamente todas as roças de mandioca. Estas características de local e distância justificam-se pela baixa exigência nutricional da cultura e pela facilidade de colheita e transporte das raízes, uma vez que são feitas pelas mulheres, e o consumo é diário. O tamanho de uma roça familiar é variável, levando-se em consideração o número de pessoas que dela desfrutará: a quantidade de pessoas dos grupos familiar e doméstico. Assim sendo, sua área nunca excede a 1 ha (um hectare).

O calendário agrícola parece ter início com o cultivo da mandioca. Nos primeiros dias do mês de maio, os **Enawene-Nawe** começam a roçada para o plantio da mandioca. É a roça coletiva que será feita pelos homens representando os **yakairiti**.

Definido o local da roça, começam o corte da vegetação de pequeno porte com o uso da foice ou facão. A esta etapa os **Enawene-Nawe** chamam de **hasaikyakataeta**. Imediatamente após ou ao mesmo tempo, fazem a derrubada, que é o corte das árvores de médio e grande portes, valendo-se para isto do machado de aço. Esta é a fase do **hetokwa**.

Nem sempre faz-se necessário cumprir todas as etapas anteriormente mencionadas para o cultivo da roça. Muitos terrenos anteriormente cultivados dispensam algumas etapas do processo, principalmente a derrubada; por outro lado é muito comum o preparo de apenas parte do terreno para o plantio naquele ano, ficando as outras cobertas com vegetação natural para próximos cultivos.

Essa roça familiar-doméstica é feita somente por um homem, casado, podendo ter a ajuda de algum filho solteiro: em algumas ocasiões este último pode ser agraciado com um pedacinho de terra ao lado da roça do pai. Normalmente cada homem casado faz duas ou três roças de mais ou menos meio hectare cada uma, suficientes para o consumo da sua família no período de um ano, quando então uma nova área é cultivada. Depois de aproximadamente três semanas da etapa de derrubada, quando a vegetação já está seca, em dias quentes e preferencialmente com vento forte, os **Enawene-Nawe** queimam suas roças. Costumam praticá-la de fora para dentro, levando pouco tempo para a quase completa destruição da vegetação cortada (ver fotos 2 e 3).

⁷ Para definição de *grupo familiar*, *grupo doméstico*, *grupo residencial* - ver M. Silva neste volume.



Foto nº 02



Foto nº 03

Após a queimada, se necessário for, os galhos finos remanescentes são cortados ou amontoados e sofrem uma segunda incineração, não se configurando necessariamente como coivara: uma outra etapa indispensável e praticada por todos; outros ainda são arremessados nas laterais do roçado. Os troncos que sobram são mantidos na área e serão posteriormente utilizados como lenha. Assim, as roças ainda constituem-se em estoques de combustível para alimentar o fogo diário das cozinhas e lareiras (ver foto 4).



Foto 4

Um pouco depois do nascer do sol, quando a terra já está aquecida e o frio matinal do inverno seco “quebrado”, os homens partem para o plantio. O tempo de trabalho na roça quase nunca é grande nem parece ser exaustivo. Passadas duas ou três horas já estão de volta à aldeia. De três à cinco dias neste ritmo, é o suficiente para concluir esta etapa de plantio.

Nas roças novas (recém derrubadas), o plantio é feito em matumbos (montes de terra) com diâmetro médio de 80 cm, altura média de aproximadamente 25 cm e espaçamento em torno de 1,70 m. As manivas utilizadas para o plantio são colhidas de outras roças (próprias ou de algum parente consanguíneo), cortadas em pedaços de 50 cm em média e colocadas em número de 3, dispostos em triângulo e enterrados pela metade nos matumbos. O replantio da mandioca é sempre feito imediatamente após a sua colheita, o que acontece quase que diariamente.

São identificadas e tradicionalmente cultivadas pelos **Enawene-Nawe** cerca de 12 variedades diferentes de *mandioca brava* e uma variedade de *mandioca mansa* chamada de **mamalakari**, a qual é cultivada em pequena escala, sendo preferida para consumo nas formas cozida e assada. Destas, apenas uma é mencionada como troca recente com os índios **myky**, denominada por eles como **myky kete**.

As roças contíguas, mas de diferentes donos, são identificadas por eles através do plantio em direção única das manivas nas extremidades das mesmas, diferenciando-se dos demais matumbos com manivas plantadas em diferentes direções. Isto, segundo eles, permite a identificação dos limites das roças, uma vez que, mesmo quando as plantas já estão crescidas, continua aparecendo a indicação das estacas plantadas.

Uma vez plantada, a roça de mandioca não sofre nenhum tipo de cuidado até a sua colheita. O crescimento vegetativo destas variedades é rápido, o que talvez explique o não uso da capina como prática necessária. Após o plantio da mandioca, tarefa eminentemente masculina, a próxima etapa é a colheita, atividade feminina que começa acontecer a partir do oitavo mês, depois de plantada. Cada mulher tem direito de colher na roça do esposo ou, no caso das mães cujas filhas são casadas, nas roças dos seus genros. Na hipótese de uma mulher casada vir a falecer e seu marido casar-se novamente, a mãe da finada esposa continua com o direito de colher naquela roça feita quando do primeiro casamento. Na roça de um homen solteiro, a colheita é feita por sua mãe. É importante assinalar que as filhas solteiras, crianças ou não, costumam acompanhar suas mães nesta tarefa.

As raízes são arrancadas com todo o cuidado para não serem quebradas. Para isso as mulheres cavam em torno da planta, retirando suas raízes e depositando-as em cestos (*lutale*), transportando-as em seguida para suas casas na aldeia. Nessas roças, encontram-se outras espécies tais como o amendoim (*Arachis spp.*), o urucu (*Bixa orellana*) e o inhame (*Colocasia antiquorum*). Todas elas também pouco exigentes em relação à fertilidade do solo. As roças próximas aos cursos d'água têm suas porções mais baixas e úmidas cultivadas com milho.

Com a mandioca as mulheres preparam os mais variados tipos de comida. Os mais frequentes são o *xixi* e o *oloti*. O primeiro é um biju, feito de massa da mandioca ralada e assada sobre um prato de cerâmica (*atare*); o segundo é uma bebida fermentada e bastante diluída, consumida constantemente em substituição à água. Outros produtos são elaborados a partir da associação com outros ingredientes, tais como o amendoim, o feijão, o milho e o peixe.

Kuretakwa: a roça de milho

Cultivadas longe da aldeia, com distâncias de até 30 km, as roças de milho estão localizadas em diferentes regiões, previamente escolhidas, com melhores condições de solo. Sempre próximas aos cursos d'água, estas regiões são identificadas pelos **Enawene-Nawe** a partir dos nomes dos mesmos⁸. Praticantes da chamada agricultura itinerante, os **Enawene-Nawe** cultivam novas áreas com milho a cada 3 anos aproximadamente. Estas novas áreas podem ser contíguas ou distante da anterior. Os locais escolhidos são caracterizados por predomínio de vegetação quase sempre de grande porte (mata ciliar) com presença indispensável de água (áreas mais úmidas), onde os solos são mais férteis e com maiores concentrações de matéria orgânica. Estes locais são identificados por eles pela presença da cerejeira (*Trunus cerasus*) e da palmeira bacuri (*Platonia insignis*), esta última conhecida por **olokori**, da qual utilizam suas folhas para confeccionar a "*palhinha peniana*".

Nessas regiões, os **Enawene-Nawe** costumam construir pequenas casas (com dimensões em torno de 5m largura por 15m de comprimento), suficientes para abrigar um grupo doméstico. Essas malocas são também chamadas pelos **Enawene-Nawe** de casas do milho (**kureto hakolo**). As mulheres passam mais tempo do que os homens nos acampamentos, cuidando das crianças e preparando os alimentos. Alguns meninos acompanham os pais nas etapas de cultivo e as meninas auxiliam as mães nas tarefas domésticas.

O deslocamento da população para os acampamentos se dá logo após o plantio da mandioca, geralmente no final do mês de julho ou início de agosto. Assim que se instalam nas suas casas do milho, iniciam as atividades de roçada e derrubada. Para isto seguem o mesmo

⁸A denominação das regiões tem quase sempre como base a concentração de algum recurso natural, acrescida do sufixo *kwa*, que podemos traduzir como "*lugar de*"; como por exemplo *aydinikwa*: lugar do gavião; *lolohikwa*: lugar de bambu (usado na fabricação de flautas), etc.

roteiro das roças de mandioca, efetuando-se inicialmente a roçada e em seguida a derrubada. Se a área já foi cultivada no ano anterior executa-se apenas a primeira.

Vale lembrar que neste período de acampamento os **Enawene-Nawe** alimentam-se basicamente de milho, pequenos peixes capturados nos córregos próximos, feijão fava (colhido nesta ocasião), tubérculos (remanescentes da colheita anterior) e alguns insetos.

Assim que a vegetação cortada estiver seca, ateam fogo, escolhendo para isto um dia quente com vento forte para maior rapidez e eficácia da queimada. Não há preocupação com o fogo de adentrar à mata, uma vez que a vegetação viva não permite, queimando apenas as folhas e pequenos galhos secos sob as árvores.

O período de permanência nos acampamentos pode ser maior ou menor, se acontece ou não todas as etapas a um só tempo, qualquer que seja a causa. Podem retornar à aldeia assim que concluída a derrubada, como podem voltar somente após o plantio. No primeiro caso, apenas os homens voltam aos locais de roça para atear fogo e em seguida plantar o milho e demais espécies. Nestas ocasiões, geralmente não pernoitam nas roças.

Para o plantio os **Enawene-Nawe** ainda utilizam um bastão de madeira (de aproximadamente 1,60m e diâmetro em torno de 4cm, denominado **tonorise**) para abrir as covas (ver foto 5). Entre as cinzas da vegetação recém queimada, limpa-se com os pés o local e sulca-se a terra depositando as sementes. São cultivadas nestas roças também outras espécies, destacando-se o feijão fava (*Phaseolus lunatus* L.), que é plantado logo após o milho. Suas sementes são depositadas em número de 3 em cada cova feita preferencialmente entre as galhadas que sobraram da queimada para servir-lhe como tutoras⁹.



Foto 5

⁹ Ver mais sobre o feijão-fava em Coelho et.al. neste volume.

A seleção das sementes de milho para plantio se dá com base nas espigas graúdas e bem granadas, sendo escolhidos os grãos do terço médio desprezando-se os das extremidades, que são utilizados para outros fins. Não se observa um espaçamento rígido entre covas, mesmo porque as roças recém-queimadas estão repletas de troncos e galhos (ao contrário das roças de mandioca), mas nota-se uma distância aproximada de 1,0m à 1,5m entre plantas. A profundidade da cova é de cerca de 4cm, onde são depositadas de 3 a 9 sementes, prevalecendo no entanto uma média de 5. Não há cuidados especiais com a roça de milho, salvo alguns casos específicos quando do ataque por roedores (capivara, catetos e porcos do mato), que podem comprometer toda a produção. Nesses casos os **Enawene-Nawe** costumam fazer armadilhas ou construir cercas de madeira em volta das roças.

As espigas selecionadas para sementes são costumeiramente armazenadas em feixes pendurados no teto das casas de milho, protegidas do ataque de roedores; as sementes "avulsas" em recipientes como a cabaça vedada com cera de abelha ou sabugo de milho. Quando armazenadas nas casas da aldeia, as espigas são guardadas amarradas no teto recebendo a fumaça e o calor do fogo, sendo assim protegidas do ataque de roedores, insetos e doenças.

Foram identificadas quatro variedades de milho cultivadas pelos **Enawene-Nawe**, aqui inicialmente caracterizadas pela cor: 1) Amarelo claro - denominada por eles de **uhesero**; 2) Vermelho - conhecido como **yodanalo** (pelas mulheres) e **yodanasero** (pelos homens); 3) Preto - denominado de **kahalauro**; 4) Amarelo leitoso - **okwanairo**.

Além destas variedades cultivam também o "milho de branco", híbrido ou não, mas sempre com o cuidado de não misturá-lo com as suas variedades tradicionais.

Existem várias roças de milho ao longo dos pequenos córregos que entrecortam a aldeia. Nesses roçados cultivam preferencialmente "milho de branco" pelo fato de ser mais doce, sendo consumido quando ainda verdes os seus grãos. Esta prática de manejo faz crer na hipótese de que os **Enawene-Nawe** são conhecedores do cruzamento desta espécie, sendo esta uma das formas eficazes de evitar a fecundação entre variedades indesejáveis. Novas sementes no entanto são renovadas a cada ano; quando não se tem semente suficiente, cultivam as variedades próprias ou não se faz a plantação naquele ano.

Com base nas informações contidas no Diário do Ir. Vicente Cañas¹⁰ e nos testemunhos dos próprios índios, costumam retornar às roças de milho para o replantio, o que acontece aproximadamente 30 dias após o plantio. Pelo que tudo indica, tal prática se justifica pela insuficiência de chuva nesse período inicial. Por outro lado podemos perguntar se isso não é sabido pelos **Enawene-Nawe**? Provavelmente sim... No entanto, nota-se que o fator chuva é um referencial importante, mas não o único determinante para a prática agrícola; certamente as obrigações rituais denotam condição *sine qua non*, mas também não únicas. As ordens parecem transitar entre os fatores naturais, sociais e simbólicos, numa espécie de síntese e nunca de exclusão.

O cultivo do milho é o selo das relações de afinidade no universo da agricultura **enawene-nawe**. Comportamentos e obrigações de sogros, genros e cunhados entre si permeiam as características sociais de amansar a terra com esta espécie.

A ocupação dos acampamentos obedece o mesmo princípio de uxorilocalidade. Além disso, os genros recebem os terrenos a serem roçados, de seus sogros, que, em contrapartida, esperam, em alguma etapa do ciclo agrícola, a ajuda dos primeiros. O usufruto da produção é das mulheres através das colheitas nas roças de seus genros. Por outro lado, esta vantagem se traduz também numa obrigação da mulher-sogra para com o homem-genro através de atividades domésticas em benefício deste último.

A colheita do milho se dá a partir de dezembro nas roças próximas à aldeia (milho verde). O milho seco, distante da aldeia, é transportado em grandes cestos (**lulate**) e

¹⁰ CAÑAS, Vicente, 1988. Diário de Campo - 1977 a 1987. mimio.742p.

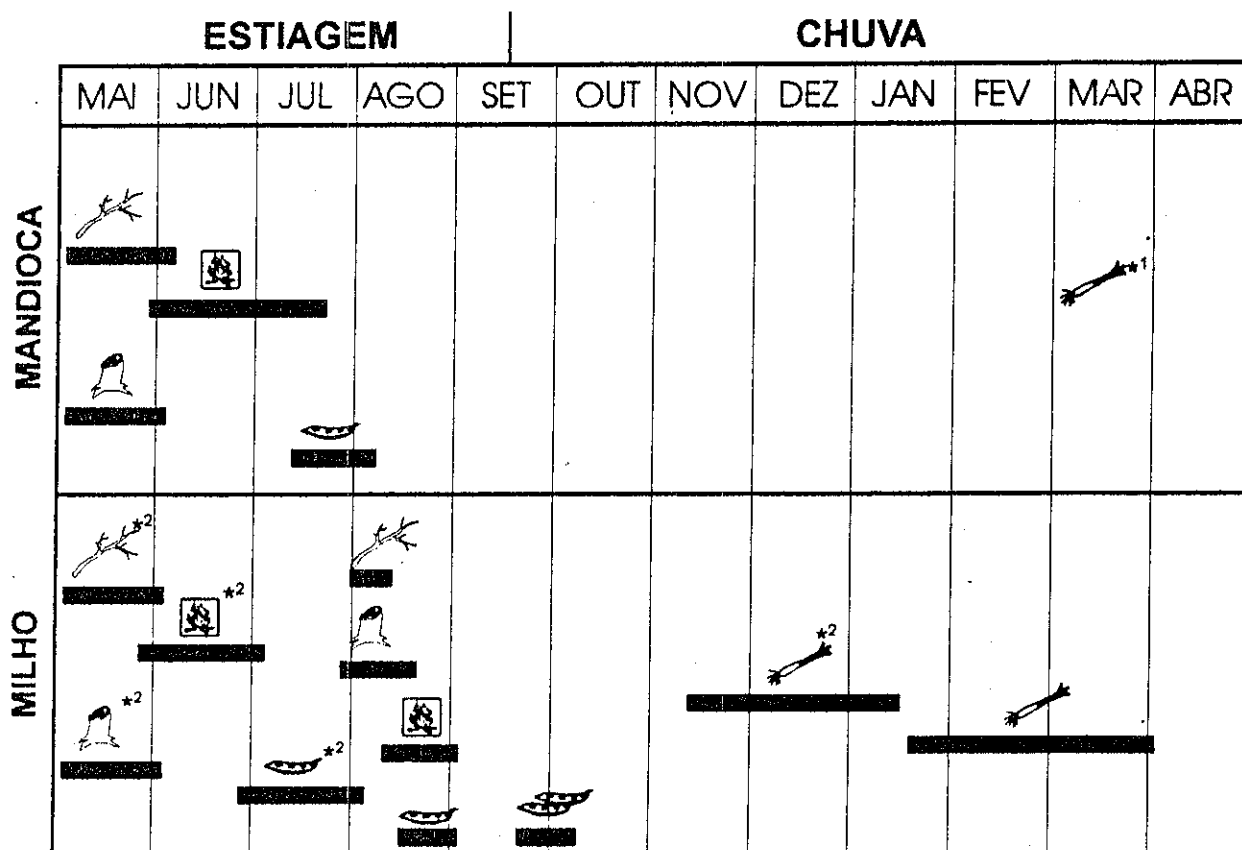
armazenado em feixes nas malocas dos acampamentos e transportados para a casa, onde é armazenado sobre os jiraus de madeira, construídos no seu interior, recebendo constantemente a fumaça proveniente dos pequenos fogos.

Diversos são os tipos de produtos beneficiados à base de milho, destacando-se os mingaus (*ketera*), os bolos (*tolokwari*), os refrescos fermentados (*oloyti*) e as sopas, que são misturas de milho com mandioca, feijão fava e peixe (*holokwari*); esta última, considerada pelos *Enawene-Nawe* como o produto mais nobre da sua dieta.

As etapas do ciclo agrícola estão descritas no Quadro 1.

QUADRO 1. Ciclo agrícola anual enawene-nawe.

Roças familiares - milho e mandioca.



Legenda:

- | | | | |
|--|-----------|--|----------|
| | Roçada | | Plantio |
| | Derrubada | | Replanta |
| | Queimada | | Colheita |

Obs.:

- (*¹) A partir do 8º mês, a mandioca é colhida e replantada quase que diariamente.
- (*²) Pequenos cultivos em áreas de várzea, próximo à aldeia. Planta-se preferencialmente "milho de branco", por ser mais doce que as suas variedades e colhe-se verde.

Cultivos Coletivos

Pelo que tudo indica, **yākwa** e **lerohi** são significativas estações rituais, com os quais os **Enawene-Nawe** estabelecem relações constantes com a esfera dos espíritos denominados **yakairiti**. Estas estações parecem compreender uma variedade de atividades que passam pelo cultivo de roças, pescas coletivas, conjunto de flautas, danças, cantos, ornamentos e produtos agrícolas para consumo específico. Certamente estes momentos não são compreendidos apenas num dado momento ou momentos condensados, mas sim articulados à um movimento cíclico do calendário anual.

Os principais produtos agrícolas envolvidos são a mandioca e o milho - também os mais cultivados por esta sociedade; isto significa que para estes os **Enawene-Nawe** dedicam-se de maneira particular.

Existem duas roças coletivas: uma de mandioca e outra de milho, especialmente cultivadas para supri-los de alimentos nos períodos de permanência na aldeia quando por ocasião dos rituais.

A roça coletiva de mandioca

Da porta da *casa das flautas* (**yākwa hakolo**), passando por entre as residências dos dois principais patronos¹¹, no sentido leste-oeste, no trajeto diário do sol, localiza-se o centro daquela que se faz crer, ser a roça mais importante dos **Enawene-Nawe**. A algumas dezenas de metros da aldeia, homens se mobilizam numa tarefa única e vital de cultivar a roça dos **yakairiti**. Iniciada com um ano de antecedência, por ocasião do mês de maio, um grande grupo de homens parte para a derrubada. Numa forma própria de organização, seguem com foices e flautas nas mãos.

Roçar e derrubar, e mais ou menos um mês depois atear fogo, são as tarefas do grupo de espíritos **lerohi**. Terminadas estas atividades a área é "abandonada" até o próximo ano, quando então é novamente roçada.

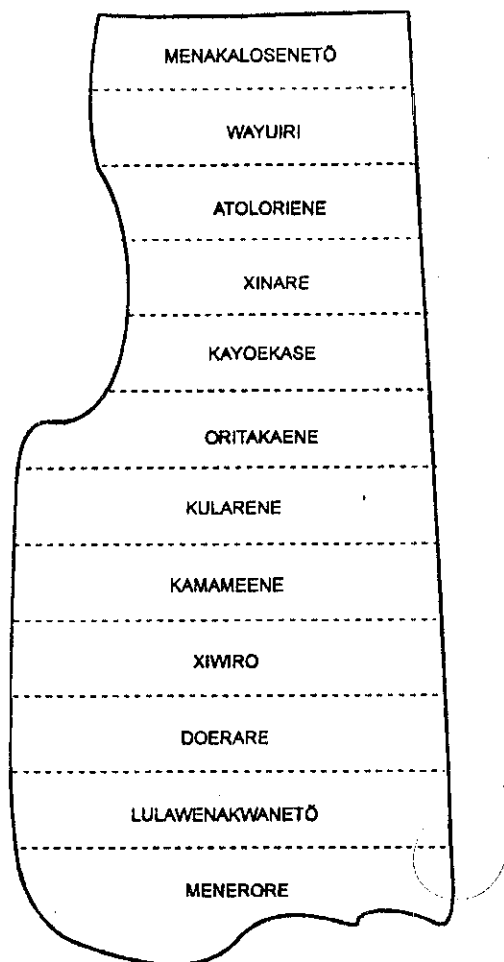
Aproximadamente um ano depois, um novo grupo de espíritos agora denominados **yākwa**, representados pelos mesmos homens, retornam à área para roçar a vegetação rebrotada e tenra. Em seguida (2 semanas aproximadamente), efetua-se a queimada. Imediatamente após a queimada faz-se o plantio.

Até então, atividade eminentemente masculina, representada espiritualmente, o plantio é feito de forma ritualizada, onde no centro da roça é plantada a variedade por eles denominada de **kete mamalo** (mandioca-mãe), irradiando-se daí todo o plantio. Nas manivas parcialmente enterradas da mandioca-mãe e também das outras em sua volta, são amarrados pedaços de peixe (assim como pede a filha ao pai, por intermédio da mãe, contado no mito de origem da espécie) e também, como num gesto de irrigação-oferecência, lançam ao solo uma bebida à base de mandioca.

Essa roça possui uma área de aproximadamente 3 hectares de formato retangular e protegida em suas laterais contra o ataque de grandes roedores (capivara e cotia) e minuciosamente retalhada (*veja figura 01*). A cada **harikare(lo)** pertencem uma ou duas parcelas da área plantada. A partir do momento do plantio não cabe mais aos **yakairiti** nenhum compromisso para com a roça, ficando a responsabilidade para as **harikalo** e suas esposas.

¹¹ Sobre os clãs e seus principais patronos, ver M. Silva, neste volume.

Figura 1. Esquema da roça coletiva de mandioca



Obs.: A cada **harikare(lo)** pertence uma parcela desta roça.

A colheita, que acontece por ocasião das estações rituais **yākwa** (fevereiro-junho) e **lerohi** (julho - setembro), é feita por essas mulheres, que colhem a mandioca obedecendo as parcelas de responsabilidade de cada uma especificamente; o que significa dizer que as **harikalo** colhem nas parcelas que não colherão as esposas dos **harikare** e vice-versa. Normalmente vão em grupos, assim que amanhece o dia e, dependendo da demanda de trabalho estas podem convidar outras mulheres que não são do grupo de “servidoras” ou “festeiras” (**harikalo** e esposas de **harikare**). Outras mulheres só poderão colher na roça coletiva se convidadas por essas “festeiras”.

Assim que colhem a mandioca fazem o replantio no mesmo local com estacas das plantas colhidas, sendo o restante das manivas cuidadosamente guardadas em feixes na própria roça (ver foto 6). Por ocasião das visitas à roça, as mulheres costumam limpá-la, juntando com as mãos as folhas e galhos e arrancando as ervas daninhas que são amontoadas e queimadas, de maneira que essa roça é esmeradamente limpa (isto nos remete novamente ao mito, lembrando que a menina enterrada pedia à mãe para manter sempre limpa em sua volta).

Por dois anos essa roça é “ativa”, o que significa que neste período é dela que se abastecem os rituais exigidos pelos **yakairiti**; e a cada ano é feita uma nova roça, conforme relatamos anteriormente, de modo que quando uma nova área está sendo preparada, os **Enawene-Nawe** alimentam-se do produto da outra. A mandioca colhida é processada também pelas mulheres “festeiras” e oferecida em forma de bebida e comida aos espíritos nos rituais **yākwa/lerohi**.



Foto 6

Assim que se faz a segunda colheita, acontece da mesma forma o replantio, embora a partir do segundo ano a mandioca já passa a ser colhida da nova roça (*veja esquema no Quadro 2*). A próxima colheita da roça antiga já não serve mais aos rituais, ficando assim à disposição dos festeiros, que a colhem (terceiro ano, quinta colheita) para sua família. Há um revezamento de festeiros a cada ciclo de dois anos, o que a nível agrícola coincide com as duas colheitas na mesma roça.

Embora possa ser melhor compreendido em outro momento, é importante e curioso lembrar que nas terras dispostas em volta da roça coletiva de mandioca, localizam as roças familiares de mandioca dos **harikare** daquele período de cultivo.

QUADRO 2. Ciclo ritual da roça coletiva de mandioca

| Mês Ano | Jan | Fev | Mar | Abr | Mai | Jun | Jul | Ago | Set | Out | Nov | Dez |
|------------|-----|--------------------|-----|-----|-------------|-----|--------------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| I | | 1ª colheita "e" | | | R/D Q"a" | | 2ª colheita "e" | | | | | |
| II | | 3ª colheita "e" | | | R/Q P"a" | | 4ª colheita "e" | | | | | |
| III | | 1ª colheita "a" | | | R/D Q"b" | | 2ª colheita "a" | | | | | |
| IV | | 3ª colheita "a" | | | R/Q P"b" | | 4ª colheita "a" | | | | | |
| V | | 1ª colheita "b" | | | R/D Q"c" | | 2ª colheita "b" | | | | | |
| VI | | 3ª colheita "b" | | | R/Q P"c" | | 4ª colheita "b" | | | | | |
| VII | | 1ª colheita "c" | | | R/D Q"d" | | 2ª colheita "c" | | | | | |
| VIII | | 3ª colheita "c" | | | R/Q P"d" | | 4ª colheita "c" | | | | | |
| IX | | 1ª colheita "d" | | | R/D Q"e" | | 2ª colheita "d" | | | | | |
| X | | 3ª colheita "d" | | | R/Q P"e" | | 4ª colheita "d" | | | | | |

Legenda

R = Roçada
 D = Derrubada
 Q = Queimada
 P = Plantio

"a", "b", "c", "d", "e" = diferentes roças

Obs.:

Os nove (09) clãs formadores da sociedade enawene-nawe se organizam em cinco (05) grupos cerimoniais revezando-se a cada dois anos para o cultivo dessas roças

Roça coletiva de milho

O milho é cultivado em locais distantes da aldeia (ver foto7), regiões onde os Enawene-Nawe constroem pequenas malocas para se fixarem durante o período de elaboração de suas roças, como já foi anteriormente apresentado. A roça coletiva é cultivada numa destas regiões.



Foto 7

O terreno é inicialmente escolhido por representantes do grupo de **harikare** do período. Após a escolha do local inicia-se a derrubada e roçada da vegetação, que acontece entre os meses de julho e agosto, quando toda a população (salvo raríssimas exceções) migra para essas regiões a fim de colher o remanescente dos plantios anteriores, principalmente de tubérculos e do feijão fava, feitos em associação com o milho no mesmo roçado, e também para dar início ao processo de cultivo das roças familiares-domésticas.

Assim que terminam a derrubada, retornam à aldeia. Passado aproximadamente um mês, voltam ao local para queimar a vegetação seca e realizar o plantio. Tanto a derrubada como o plantio do milho da roça coletiva são feitos apenas pelos **harikare**, os “festeiros” daquele período.

Essa roça é feita paralelamente às etapas das roças familiares-domésticas, cultivadas ou não na mesma região. Uma vez plantada, a roça não sofre mais nenhum tipo de cuidado especial, até sua colheita, a não ser algumas poucas visitas, para saber se a mesma está ou não sendo comprometida com o ataque de animais e pássaros.

Pelo que tudo indica, aproximadamente quatro meses após o plantio (mês de fevereiro) o milho já se apresenta na fase de secagem dos grãos, sendo a partir daí colhido e armazenado no próprio local. Inicialmente, o milho assim que colhido, é depositado na(s) maloca(s) do(s) representante(s) do grupo de **harikare**, sendo escalonadamente levado até à aldeia, para o consumo coletivo, que se dá exclusivamente nas épocas dos rituais **yäkwa/lerohi**.

A colheita e transporte, bem como todo o processamento dos alimentos é de responsabilidade das **harikalo** e das esposas dos **harikare**. Sempre em grupos, uns menores outros maiores, atravessando longas caminhadas por entre matas e cerrados, vales e pântanos, as mulheres transportam grandes cestos abarrotados de espigas até à aldeia. Esse milho é ainda por elas descascado, debulhado e socado no pilão para fins de elaboração das melhores bebidas e comidas a serem oferecidas aos espíritos. Outras mulheres (só e tão somente se convidadas) podem também ajudar nessas tarefas, sem contar a contribuição das jovens e adolescentes (casadas ou não) sem filhos. Essa roça coletiva é feita anualmente, utilizando-se da mesma derrubada, sendo aberta uma nova área a cada dois anos, o que coincide com a alternância bianual de cada grupo de **harikare** (veja esquema no Quadro 3.), parecendo obedecer sempre a mesma regra e movimento e tendo na sentença final, o compromisso de atender aos rituais e mantê-los até a próxima roça.

Wase: o amendoim enawene-nawe

Conhecido na língua deste povo como **wase**, o amendoim (*Arachis* spp.) é uma espécie secularmente cultivada pelos **Enawene-Nawe**, à semelhança de outros povos da região e trazendo indícios de supostas ligações com outras etnias andinas.¹² Aparece nas roças de milho e mandioca de maneira esparsa e também em locais exclusivos, caracterizado por pequenas áreas e manejo especial. Junto com outras espécies em poli-cultivo, o amendoim é plantado na mesma época do ano em que se plantam as demais espécies agrícolas, acontecendo geralmente entre os meses de agosto e setembro. Em pequenas áreas pode ser cultivado separadamente próximo à aldeia, sofrendo cuidados especiais.

Nessas áreas, quase nunca excedendo 200 metros quadrados, o amendoim é plantado sob um espaçamento em torno de 10 cm e densidade de 2 sementes por cova, sendo preferidos os solos mais arenosos.

Cultivado tanto pelos homens como pelas mulheres, após dois meses do plantio recebe, necessariamente, um cuidado especial feito pelas mulheres, que é a “dobra”. Essa prática consiste na quebra da planta (com cerca de 20 cm de altura nessa idade), de maneira que sua extremidade aérea alcance o solo, com o objetivo de acelerar o processo biológico de penetração do estigma floral no solo, para maior rapidez e sucesso da maturação, que acontece dois meses depois. O resultado parece ser uma maior produção de frutos. Após o segundo mês da “dobra”, normalmente no mês de abril, depois de completamente seca a planta, faz-se a colheita.

¹² Cf. Maria F.B. Coelho et al., neste volume.

QUADRO 3. Ciclo ritual roça coletiva de milho

| Mês Ano | Jan | Fev | Mar | Abr | Mai | Jun | Jul | Ago | Set | Out | Nov | Dez |
|------------|-----|-----|-----------------|-----|-----|-----|-----|-------------|-----|-----|-----|-----|
| I | | | Colheita "e" | | | | | R/D Q"a" | | | | |
| II | | | | | | | | R/Q P"a" | | | | |
| III | | | Colheita "a" | | | | | R/D Q"b" | | | | |
| IV | | | | | | | | R/Q P"b" | | | | |
| V | | | Colheita "b" | | | | | R/D Q"c" | | | | |
| VI | | | | | | | | R/Q P"c" | | | | |
| VII | | | Colheita "c" | | | | | R/D Q"d" | | | | |
| VIII | | | | | | | | R/Q P"d" | | | | |
| IX | | | Colheita "d" | | | | | R/D Q"e" | | | | |
| X | | | | | | | | R/Q P"e" | | | | |

Legenda

R = Roçada
D = Derrubada
Q = Queimada
P = Plantio

Obs.:

Os nove (09) clãs formadores da sociedade **enawene-nawe** se organizam em cinco (05) **grupos cerimoniais** revezando-se a cada dois anos para o cultivo dessas roças.

"a", "b", "c", "d", "e" = diferentes roças



Foto nº 08

O amendoim **enawene-nawe** é uma espécie rústica e adaptada às condições de solo, clima e manejo e não sofre nenhum tipo de cuidado além da “dobra”. É uma planta de pequeno porte, pouco entouceirada e suas vagens muito pequenas, apresentando apenas uma amêndoa cada uma. Seu cultivo, apesar de conduzido em pequenas áreas, tem trazido vantagens por ser excelente fonte proteica. Além disso é um material genético bastante original fazendo parte talvez da espécie *Arachis villosocarpum*, recentemente identificada no amendoim do povo Nambikwara.

Muito apreciado pelos **Enawene-Nawe**, seu consumo pode ser *in natura* ou cozido com milho, peixe e feijão fava.

A coleta alimentar

Considerando que a economia **enawene-nawe** está baseada na agricultura, na pesca e na coleta, pode-se compreender que os momentos do ciclo anual são marcados por alternâncias e interações dessas atividades, sendo ora uma, ora outra mais intensa e ora intercalando-se; além do que as manifestações rituais estão intimamente relacionadas com tais atividades.

Se se pensar a coleta sob o ponto de vista das relações sociais, assim como a agricultura, ver-se-á que, de um modo geral, ela está circunscrita às obrigações definidas pelas relações da afinidade. Isto se verifica tanto na coleta para fins alimentar, como a destinada à fabricação de objetos da sua cultura material.

A prática da coleta está inserida num *movimento circular*, caracterizado pela manifestação sazonal da natureza e pela possível concepção de um tempo cíclico, em que os momentos estão sempre por vir, ou pelo que parece indicar, marcados para acontecer de novo. Assim, falar de coleta só tem sentido, se compreendido nessa ótica, em que trabalho é parte integrante da vida não se dissociando do lazer, das crenças, do parentesco, do grupo, da família, etc.¹³

São variados e frequentes os produtos coletados, uma vez que é entre os ecossistemas do cerrado e da floresta amazônica que vive este povo. Igualmente variada e rica é a maneira e a arte de processamento dos diferentes produtos; cada qual é manuseado de forma peculiar e eficaz, guardadas suas dimensões, para melhor opção de consumo.

Frutos, cascas, raízes, tubérculos, insetos, mel, larvas e fungos, compõem o rol de opções alimentares, tradicionalmente conhecidas pelos **Enawene-Nawe**. Descobre-se aí uma prática de manejo da natureza, de conhecimento da biodiversidade e de domesticação e utilidade das espécies.

Mesmo no período mais seco do ano há ocorrência de frutos e outras partes de plantas de interesse alimentar ou não, sendo todavia, no período chuvoso (setembro-março)¹⁴ que aparece na alimentação a maior diversidade dos produtos de coleta. Se lembrarmos que o ano agrícola começa com o cultivo da mandioca no mês de maio, podemos a partir daí também descrever a prática da coleta.

No período destinado ao cultivo das roças, compreendido entre os meses de maio a setembro - época de estiagem - os **Enawene-Nawe** também realizam as pescas com venenos vegetais nos corpos d'água de pequeno e médio portes e nas lagoas marginais aos rios¹⁵. Nesse período, nota-se pouca atividade de coleta, dentre outras razões pelo fato de estar iniciando-se a época de reprodução dos vegetais e insetos, o que coincide com o início do período chuvoso na região, intensificando-se a partir daí, (ver QUADRO 4.)

Coleta Vegetal

A época mais intensa da coleta de produtos vegetais se concentra nos meses de dezembro a fevereiro. É o período do ano em que acontece o amadurecimento da maioria dos frutos silvestres consumidos e é também o tempo dos dois últimos meses que antecedem a saída dos homens para a grande pesca de barragem¹⁶, período esse em que todos estão voltados para as atividades que envolvem tal momento significativo da sua vida econômica e religiosa. Isto não significa porém, que nesse período não haja nenhuma atividade coletora.

Muito embora apareçam muitos outros, ocorrendo esporadicamente e em menores quantidades tais como frutos, raízes e tubérculos, os principais produtos de consumo, envolvidos na coleta vegetal são: a castanha-do-brasil (*Bertolletia excelsa*), o buriti (*Mauritia flexuosa*), a bacaba (*Oenecarpus bacaba*), o pequi (*Caryocar brasiliense*) e o pequiá

¹³. Sahlins, M. Sociedades Tribais, Rio de Janeiro, Ed. Zahar, 1970.

¹⁴ Veja informações de precipitação no gráfico em anexo

¹⁵ Ver Plácido Costa, neste volume.

¹⁶ Ver Plácido Costa, neste volume.