

Março de 1970

Breve Relatório de Campo de pesquisa feita na aldeia dos índios Sirui (grupo Tupacuri)

1) - Objetivo: Primariamente deve-se adiantar que não houve muita preparação e possibilidade de estabelecer com muita precisão e precisas com exatidão o objetivo da pesquisa. O que se pôde estabelecer, já que seria um primeiro contato direto com a cultura indígena, foi o seguinte quadro geral:

a) Para o estudo da cultura brasileira em sua acepção mais vasta, impõe-se a necessidade de se estudar a cultura indígena, ao menos naquilo que ela apresenta de essencial e que faz parte integrante da cultura brasileira. O contato direto com um grupo indígena semi-civilizado, ou melhor, semi-aculturado aqui conhecidos (restrita e evidente, mas importante) para melhor ^{estudar} alguns traços desta cultura.

b) A convivência com os Sirui permitirá colher dados mais próximos da realidade, perceber a dinâmica de sua vida quer em relação à sua vida de trabalho, organização social, lazer, família, educação, hábitos, etc.

c) O contato com o missionário Sr. Fil. Pomes, maranhense de Imperatriz, que fez a aproximação, o contato com o banco de dados indígenas (ano de 1952) e que acompanhou todo o pro-

cesso de aculturação, através de visitas periódicas, principalmente, e através de sua presença pessoal desde 1967, permitira o estudo do processo de aculturação, nas etapas, na ação integradora ou desintegradora...

d) O contato com os informantes da tribo com o "capitão", com o "paga", com o "líder", com os "chefes de grupo", dará elementos para se perceber a estrutura organizacional do grupo.

e) O levantamento habitacional e populacional com suas características, proporcionará elementos demonstrativos da situação atual da aldeia e sua perspectiva de sobrevivência.

f) Enfim, a coleta de maior número de dados dará condições para futuras pesquisas mais especializadas.

g) Em síntese, este primeiro contato visa situar um quadro geral do grupo em estudo. Abaixo segue um quadro do levantamento a ser feito:

1. Território da aldeia Surui;
2. Levantamento das casas (egg);
3. Levantamento da população por casas;
4. Parentesco;
5. Alimentação;
6. Trabalho;
7. Produção;
8. Ritos;

9. Contato e assistência;

10. manufaturas.

4. Preparativos - viagem - Santos de Contato - Endericos!

2.1 - Os preparativos foram até simples.

Inicialmente, de lá muito já vinha falando com Frei Gil sobre o trabalho que estava realizando junto aos Surui, desde o ano em que ele os pacificou. (Semelhante contato eu fazia também com o francês, Frei Corron, que trabalhava junto aos Chiricis).

Num segundo momento expus a ideia de passar férias na aldeia dos Suruiis, o que alegrou Frei Gil e se prontificou a encaminhar a viagem dando as informações necessárias sobre como chegar até lá, quais os diversos caminhos, quais as petrechos a serem levados, que medicamentos a serem providenciados etc...

Como eu não pretendia viajar só, para maior eficiência do trabalho, convidei o Beto que aceitou. A seguir tomamos as devidas providências. Já estávamos em fins de maio e deixamos embarcar no Rio no dia 4 de julho, Galvão, pela F.F.B.

Mandamos officina Bra Cariry - casa do índio na Ilha do Governador - pedindo que nos reservasse duas passagens. Logo prontamente atendidos.

Após termos chegado ao Rio alguns dias de antecedência, após termos conseguido a assinatura da viagem, após termos visitado a casa do índio, que atualmente abriga 28 índios dos vários diversos tribos (estes permanentes) e mais alguns que sempre estão em trânsito, após termos visitado ainda uma exposição de "arte indígena" no muse-

meu de arte moderna, deixamos o Rio em direção a Maranhá para daí seguirmos para a aldeia Surui.

2.2 - a viagem teve imprevistos que complicou nossa pesquisa: acarretou despesas além da margem prevista e da margem imprevista; atrasou nossa viagem acarretando perda de uma semana, sem contar a "raiva" e a "encheção" que tudo isso causou... Enfim, após atrasos, puse no arvião na Ilha do Bananal, pida do arvião, nesta mesma Ilha do Bananal, que de bananas vi pouca e não comi nenhuma, (diga-se de passagem perda de parte de nossa bagagem), chegamos em Maranhá pelo Varp na sexta-feira à tarde (foi o nosso segundo desfalque financeiro, pois o primeiro foi em comida e pernoite ao longo da infeliz viagem), onde gastamos 310,00 (de toda a verba nosso "cloro" se não pagássemos estaríamos quase esperando por comer bananas em Bananal...

O caminho percorrido do Rio à aldeia foi o seguinte: Rio → Belo Horizonte → Uberaba → Jociânia → Araguacás → Simmentel Barboza → S. Miguel → Ilha do Bananal → Sta. Ferejinha → Araguacema → Conceição do Araguaia → Araguatins → Maranhá → aldeia Surui (esta última de arvião-taxi, pagando mais R\$ 150,00 para apressar a viagem). Se fôssemos por terra seguiríamos: Maranhá → S. Domingos → metade → aldeia Surui.

2.3 - Os pontos de contato e Endrêços: foram muito poucos. O que perdemos em tempo ganhamos pelos contatos: indigenistas, naturalistas, antropólogos, caciques, pessoal da Fundação Nacional do Índio (FUNAI).

Os contatos e endereços:

Emílio Alves

a) - Rio:- Cariry Soromini e Yamarão, Casa do índio, Ribeira - R. Sires da mata, n: 17 ou Av. Graças Aranha n: 81, 4: and. fone na Ilha: 396-2456 (106).

- Hélio e Tuelle Bastos Bucker, R. Miguel de Freitas n: 37/205, Icarai - Viterói. fone: 20.932 (vizinhos).

b) - Goiânia:- Dr. Cary Sangs Oliveira, Av. Araújo Maia n: 46, fone 6-1096 (Diretor e organizador do Museu de Antropologia da Universidade Federal de Goiânia).

- Victor Queiroz, Setor Universitário Rua 227 A n: 282 (representante da Funai em Goiânia)

- Casa da Funai em Goiânia (não tem escritório) R. 19 n: 29.

- Convento dos Dominicanos, Igreja S. Pedro Tadeu, Campinas, Goiânia.

c) - T. Bananal:- Maluari e Uatai, Karajá, (capitão) (capitão)

- Encarregado do Posto - Hotel Alvoradinha.

d) - Sta. Terezinha: Chico...

e) - Marahá:- Pe. Cícero ^{selostiad} e Baltazar, casa Paroquial.

- Frei Gil Gomes (idem)

- Frei Canon e Ivo (idem)

- Bernamus, Posto da Funai (indios Javioes)
S. Felix

f) - S. Domingos (Gabriel Lira - sub-prefeito).

- metade (alcides).

- aldeia Surui: - Soaraá (capitão (arrivêra) - Líder - amaldi enôra)
- Wacai (Feiticeiro e mestre do canto)
- Koinooá (sub-chefe)
- Warimá (sub-chefe) - irmão do capitão

g) S. Paulo: Alan Kardec Faria, Av. Paulista, 2055, Conj. Nacional 7º and., fone: - 36-9190 e 45-0136

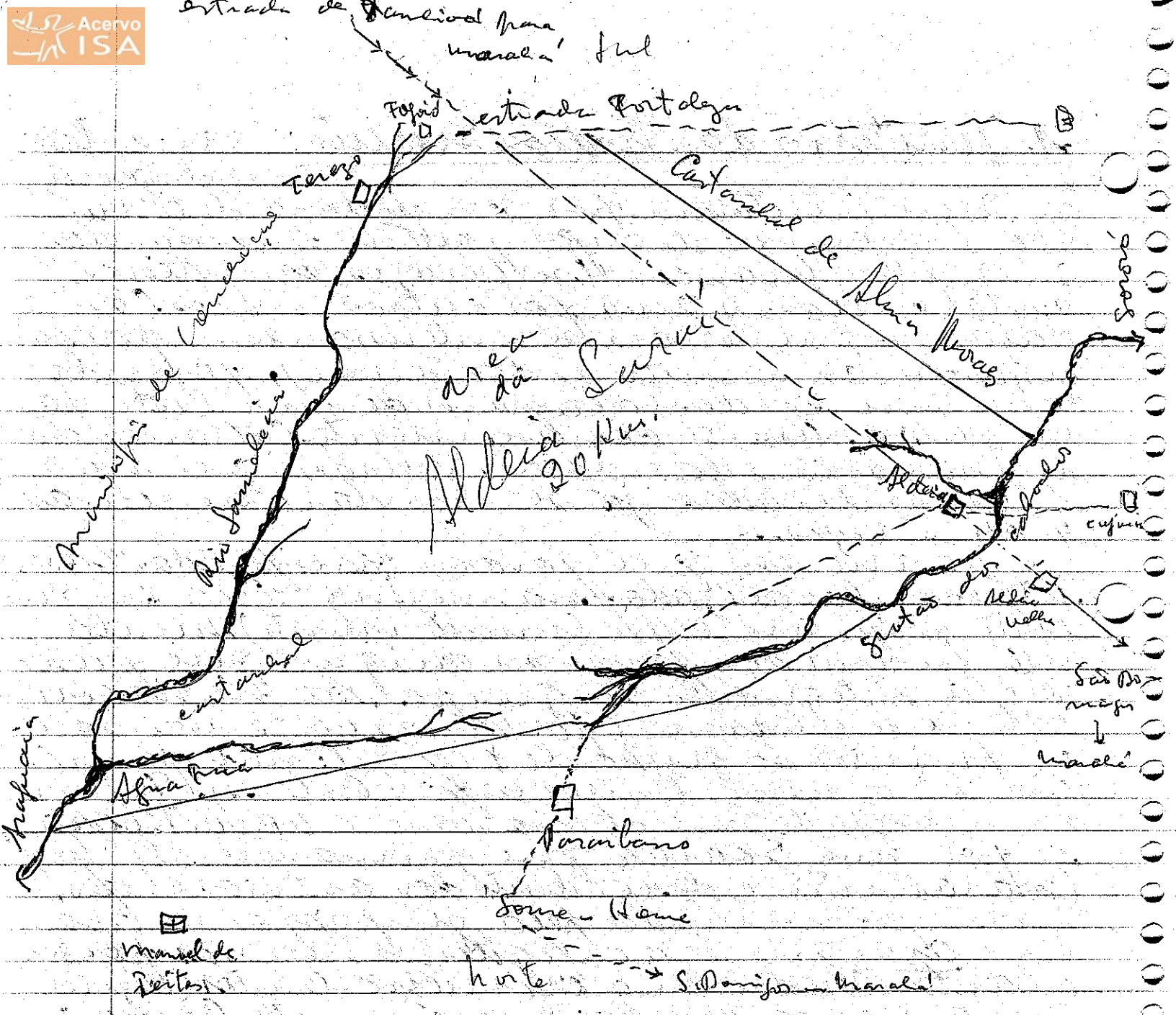
ou meslha, S. A. Departamento de Equipamentos Aereos

ou mappin, Dep. Equip. Aereos.

1) Território dos Índios Suruí: Como todo indígena, os Suruí lutaram por seu pedaço de terra. Até há pouco tempo foram pressionados quer pelos brancos (cristãos, fazendeiros, castanheiros...) quer por outros índios (os Kaiapós - que mais se interessaram por comprar as mulheres dos Suruí), fazendas com que se deslocassem de um lado para o outro. Tem-se conhecimento (através do missionário e dos mais velhos) - que nas últimas décadas já se mudaram umas 4 ou 5 vezes...

No ano em que foram "pacificados" (1952) estavam localizados na mesma área em que está hoje seu chefe (muito valente) Mucherua foi um dos famosos caciques que preservou a integridade do grupo. Não queria contato com o branco (por várias vezes recusou os presentes do grupo de Frei Gil: não permitiu comer arroz, tomar café e leite...). Depois da morte de Mucherua veio o Akoiikara e por fim Soaraá que permanece até hoje. (Soaraá não é descendente dos antigos chefes, mas foi escolhido pelo grupo após recusarem aqui que era o legítimo sucessor por ser o Cantor-Mestre ou o Curandeiro-Cantor (fizeram que o recusaram porque é muito baixo, sem iniciativa, muito "preguiçoso de uma coisa").

Os contatos de Frei Gil foram se intensificando... Na sua ausência em 1955, quando foi a França fazer curso no Museu do Homem, de etnologia. Ao voltar para os Suruí no mesmo ano encontrou a intrusão de um tal chamado "João Leite Largo" com seu grupo e Camigado com dois índios Kaiapós, dando uma delas para Mucherua. Este João manteve os índios cortados e caçados, fazer os como diferentes, com quartos separados e outras modificações... Ele fora mandado por um comerciante e proprietário de terra chamado Brito para que contivesse os índios, enquanto os brancos caçavam gatos para tirar a pele. Dizem ter ele na



época lucrando com milhares de cruzinos...

Após muita luta Frei Gil conseguiu tirar os da região e fazer respeitar uma área indígena acirra desenhada.

Para evitar que possessemos começassem a comprar essas terras e tomar posse delas Frei Gil enviou projeto ao governo pedindo que decretasse terras indígenas de posse dos Saruá, o que ocorreu por decreto nº 63.367 de 8 de dezembro de 1958, assinado pelo atual presidente da república A. Costa e Silva e o Senso A. Lima. (cf. decreto anexo - fotocópia).

alguns dados: o território dos Surui's está situado, parte no município de Marabá e parte do município de São João do Araguaia no sul do Pará.

a) Cidades e Distâncias: - Marabá: 30 léguas 20 mil hab. - 1.000 hab.
 - S. João do Araguaia: 15 léguas -
 - S. Domingos (dos Lotos) - distrito de S. João do Araguaia - 9 léguas - 1.500 hab.

b) Rios: - Nascente do Jamelina → (vai para Araguaia)
 - Nascente da água fria → (vai p/ Jamelina)
 - Nascente do Galão dos Caloclos → (vai p/ Sororó)

c) Vizinhos: - Terezo
 - Fagóio
 - Almir Moraes
 - Paraiçano
 - Manoel de Freitas

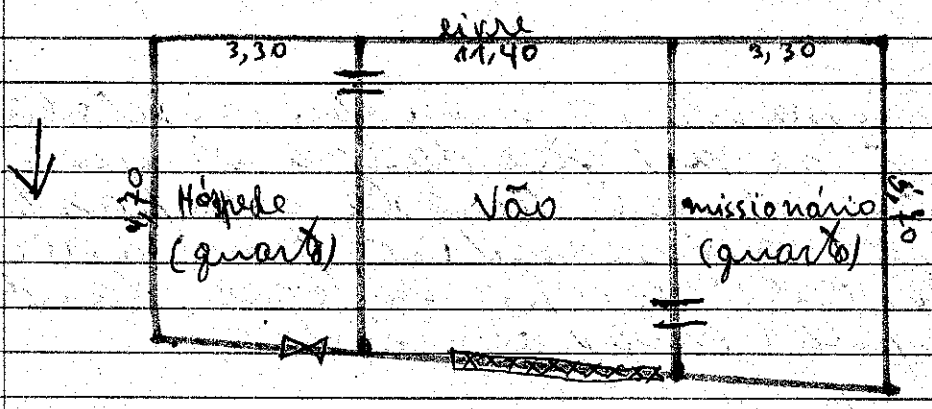
d) Estradas: do Chamleioá → Marabá (passa na aldeia)
 - estrada para Fortaleza
 - Cojueiro → aldeia → Paraiçano → Some Home →
 → S. Domingos → Marabá

e) Área: mais ou menos 20 Km²: 3 léguas por 3 léguas + ou -

f) Características da área: - mata muito alta
 - Topografia plana com ondulações
 - área do Costanhal
 - algumas Poças
 - Pequenos Igarapés

Levantamento das Casas - Pertences Domésticos - Habitantes:

Casa do missionário Frei Gil: 1. altura: 4,60
 2. comprimento: 11,40
 3. largura: 5,70 e 4,70



Características:

- a) - Todo o coberto é feito de bambu. Tem quatro chunas, vindo até uma altura de 2,00mts do chão.
- b) - O quarto do missionário tem as paredes de bambu. a porta de bambu (Cesteira de bambu). O chão é terra. tem um girau sobre o qual ficam todos os pertences. a rede para dormir é amarrada nas vigas.
- c) - O vão é de chão batido. Na parte da frente tem uma grade de paus e a porta. Na parte de trás é livre. Tem dois bancos feitos de paus roliços médios.
- d) - O quarto de hóspede tem as paredes de barro. Porta de bambu. Tem dois giraus feitos de paus a uma altura de 1 metro. Nos quartos e no vão há lugar para se colocar lamparina (tábuas incravadas na parede).
- e) - atrás da casa há uma outra casa velha com

4 peças; num deles há um fogareiro de barro. Estas casas estão a uma distância de + ou - 80 mts. do conjunto das casas dos índios, no lado oposto ao igarapé e em direção da pista de aviões. A casa velha serve ainda para "arranchos" transeuntes que por aí chegam na lição de noite e não seguem viagem (apesar de ser proibido tal parada. Só são permitidas em caso de extrema necessidade, até o momento duas famílias de setanejos passaram aqui).

f) a casa do missionário é sempre visitada pelos índios. É aí que são dados os medicamentos em geral. Aí está o depósito de remédios. O missionário permanece praticamente todo tempo na casa, dando duas voltas pelas casas dos índios.

- g) O material utilizado para a casa:
- 1 - boboçú
 - 2 - vigas de ocaí e cerne de pau-ferro
 - 3 - outras madeiras finas - zuariguara - macochera branca - mandioca
 - 4 - cipó (cipó) - (alguns tipos) - pochulua (palmeira)

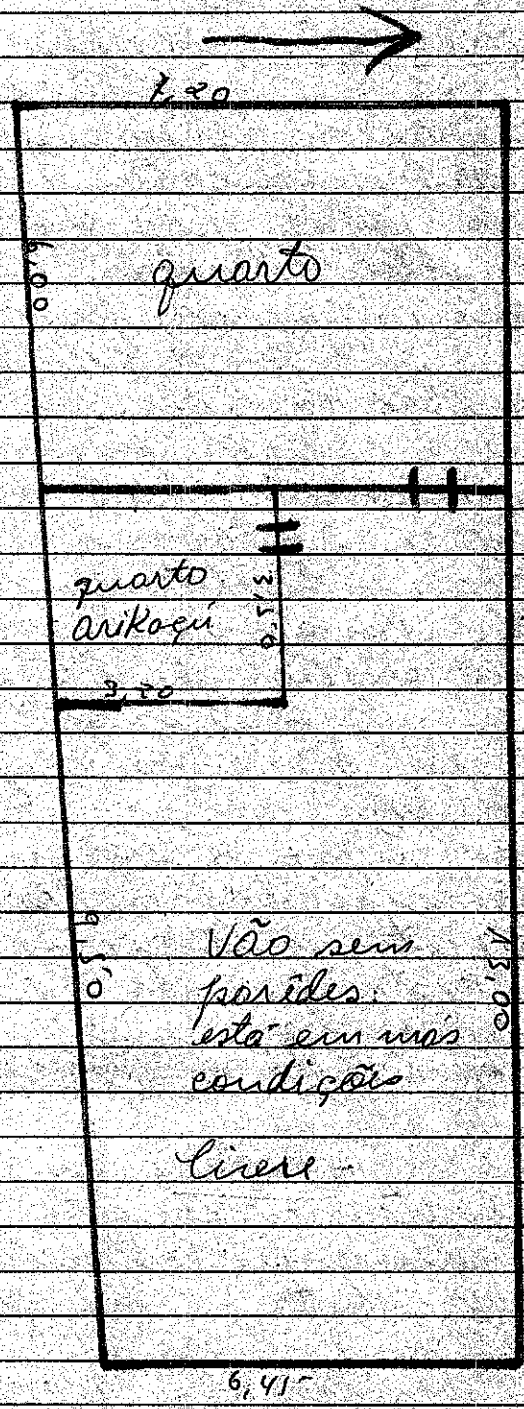
h) a cozinha para o missionário e para nós foi feita pela esposa do líder amacú: arbirhera. Os refeições faziamos lá na casa do amacú. Levamos parte dos alimentos: arroz, feijão, açúcar...

- i) Habitantes:
- Frei Gil (permanente)
 - Augusto Rodrigues (ferido em rocos)
 - visitantes
 - transeuntes...

Casa 1: Aqai

Escala: 1cm = 1m.

1. comprimento: 19,00 mts.
2. largura: 7,20 e 6,45'
3. altura: 5,00 mts.
4. altura parede interna: 2,70'
5. portas: 4 em - 0,60 ems.



1. Pertences Domésticos:

1. Quarto: - 2 redes médias, 1 cama feita de cipó (tapacoveron) (nesta dorme a caçariá, roupa dependurada nos paredes e em cordas (basta roupa, toalha, lençóis), 1 estante para por objetos, tesoura, espelho, pente, luneta, algodão, arcos e flechas, outra estante com apurá, latas.

- 1 panela para água de tomar, outra para água para cozinhar, 1 chaleira, 1 luneta e esodol, 7 pratos, 4 colheres, duas xícaras, 1 bacia para lavar arroz, latas de açúcar, café, 2 copos e duas canecas, várias luvas e tijolos de plástico, uma (1) panela de bronze, 2 grãos rolos os quais estão os objetos de cozinhar.

- Duas (2) cestas dependuradas com tudo diversos objetos, (penas, pentes, roupas, latas);

- 1 espingarda, 3 facões, 1 machado, um (1) pilão, colheres de bananas um canto, 1 saco de farinha (dado por awacá), 1 cesto grande para carregar estandria, uma vassoura, um jornal "O Liberal" de 1967 com foto de Celó (sabiam que era jogador).

- Nota: as paredes estão enivadas de objetos: tudo está dependurado. É uma verdadeira hoteleteria o quarto dos velhos. O fogo no chão e os pedras.

2. Animais: 4 cochonões,

- 2 galos, uma galinha,
- 1 pato com 5 patinhos

2) Habitantes: Pai: awacá
mãe: muniá

- açagui (irmão do awacá)

Trikoi

3) Quarto do Arikacui e macaquinho:

Arikacui é solteiro, mas está de namorado com açaquirai que tem o esposo em S. Paulo. Arikacui é um certo proleto na aldeia (trabalha muito pouco, ninguém quer casar com ele, vive fora aqui, ora ali)

No quarto ele tem 1 rede (1 outra da açaquirai e 1 outra do Trikoai), 1 arco de macaquinho, 2 galinhas elocando (1 da Tirenui e 1 da Waçakoi), 2 malas da Waçakoi, 3 malas do Arikacui, 1 facão, 3 pratos da Waçakoi, 1 panela (idem), roupas, espingarda, 1 botina, arco e flechas.

a) animais: 1 cachorro (Arikacui)
1 jumento (Trikoai)

Vão: No vão quase não tem nada. Ai fica o pilão, o fogo da Waçakoi e umaco para entessar lanhas, uma cançolla, a noite as galinhas se reunem ai, murri trabalha algumas vezes fazendo fios, redes...

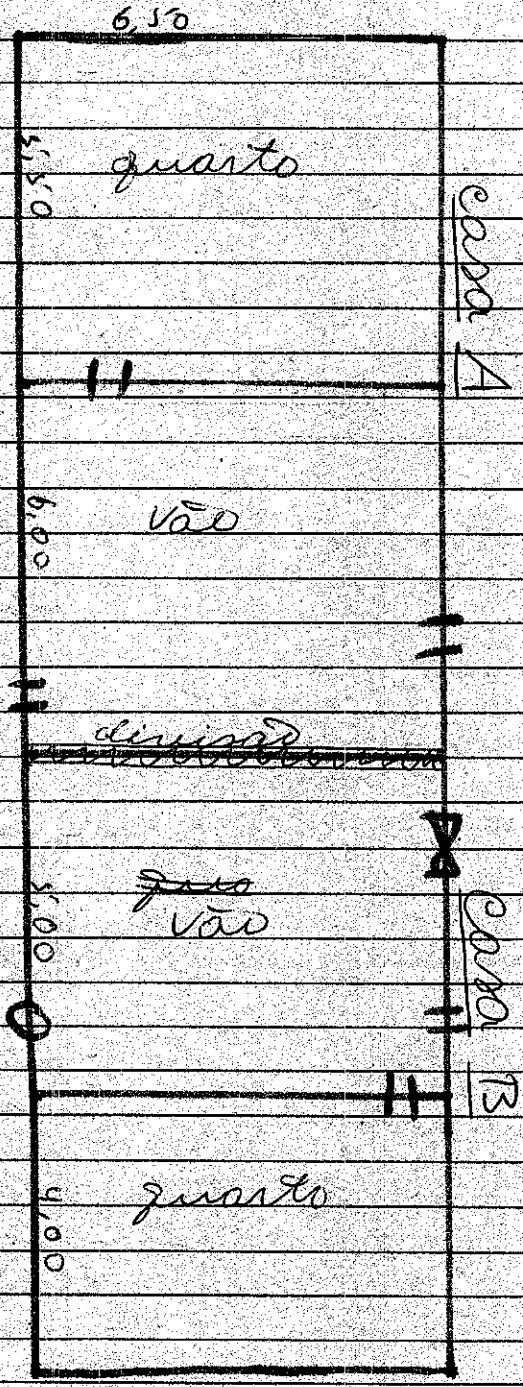
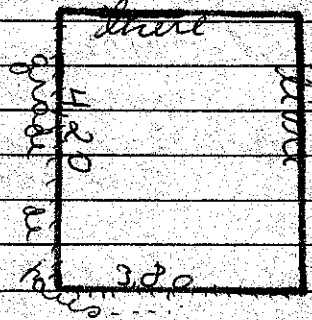
Casa 2: a) - wamaçú Escala: 1cm = 1m.
 b) - mirho



1. Comprimento: 20,50 mts.
2. Largura: 6,50 mts.
3. altura: 5,00 mts.
4. altura parietal interna: 2,70
5. Portas: + ou - 1 mt.
6. Janela: + ou - 1 x 1 m.

Cozinha:

1. Comprimento: 4,20 mts.
2. Largura: 3,50 mts.
3. altura: 3,50 mts.
4. Quedas-d'água: 2
5. Pequeno sótão - depósito do arroz e casea.
6. Cozinha é no do wamaçú.



- material:
- a) piso de chão batido
 - b) paredes parte de barro, parte de lobaçú
 - c) colchete de lobaçú
 - d) madeira variada
 - e) amarração de cipó
 - f) portas de lobaçú e de ripas de madeira

casa A: Amogui

1. Pertences Domésticos:

1. Quarto: - uma cama de madeira com fundo de arame (comprada);
 - duas redes para dormir;
 - o lugar do "jogo da noite fria";
 - algumas roupas de penduradas;
 - um giram com malas e outros objetos;
 - em cada canto alguns objetos;
 É tudo o que contém o quarto.

2. Vão-Sala: - tem duas redes de penduradas onde dormem Tirenú e Howe (este é filho do warini - come em casa e dorme na casa do amogui). Ambos são de certa forma "empregados" do waracui. Waracui trabalha muito pouco. Os dois e sua trabalhavam para ele: fazem farinha e trabalham na roça.

- Sobre um giram há um rádio médio a pilhas (o único da aldeia). Com o dinheiro da castanha que tirou amogui comprou o rádio...

- Há uma mesa feita com toalha que serve para as refeições. É ali que fazíamos (só nós três) as refeições.

- Num dos cantos uma pata estava chocando.

- No outro canto havia espigas de milho no chão, dois cestos grandes, 3 sacos de arroz e, casca.

- No outro canto havia uma talha grande para beber água (foi comprada). Estava sobre um tripé de madeira. Alguns conecos em cima.

- Nas tranças de madeira e em bor-

hante havia roupa estendida.

- Vários objetos estavam defendurados nas paredes: enfeites, panos, cordas... a cela do animal também está aí com diversos ornês - arco - flechas...
- Há ainda lugar onde vão duas camparinas à querosene.

Cozinha: dentro da cozinha está todo material exposto sobre um giram. Fazendo um levantamento sobre a existência + ou - dos seguintes utensílios: 1 lata (Querosene) com água para cozinha, 5 pratos, 5 garfos, colheres e facas, 4 copos, 4 chicarros, um bali para café com respectivos esador, 3 pequenos bacias de plástico, 3 ou 4 bacias de alumínio (uma enorme), 3 panelas de alumínio para cozinhar arroz, feijão, carne, alguns canecos, garrafas, botas contendo diversos ingredientes culinários: sal, azeite, óleo, pimenta...

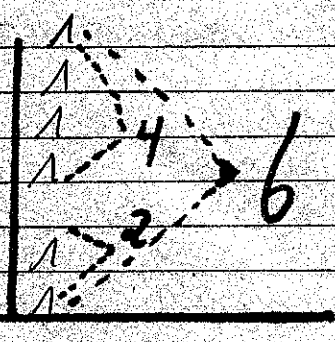
- No centro da cozinha o fogo no chão. 4 pedras irregulares médias, sobre as quais eram colocadas as panelas.

- No rotão da cozinha há um depósito de arroz com casca. Todos os dias desentram o uma quantidade de arroz no pilão (chouito e grande feito por eles mesmos).

Animais: Amocí possui um cavalo (o único da aldeia), 2 cachorros para caça, 1 gato (samara), 5 patos grandes e vários patinhos, 4 galinhas grandes e vários pintos pequenos.

2. Habitantes:

Pai: - Wamaqui
mãe: - arhisherá
Filhos: - Teaki
- Euxó
outros: - Tirenú
- Harú



Casa B: mirho'

1. Pertences Domésticos:

1. Quarto: é uma das famílias mais pobres. Não tem roças (é muito doente) e é muito explorado. Certa ocasião matou uma onça. O curso vale 800,00 mil cruzeiros e um sertanejo o comprou por 150,00. A iração pegou o dinheiro foi a S. Domingos comprou tudo para ele. Apenas trouxe uma carne para o mirho'.

- No quarto encontra-se duas redes, uma cama feita de cipo, 3 pequenos girans, sobre os girans encontra-se latas, garrafas, malas, lamparinas, roupa.

- Num canto há uma galinha chocando, num outro cachos de bananas verdes;

- Na parede encontra-se dependurados pentes, espelhos, pernos, flexas, roupas;

- a espingarda recostada na parede com arco e flexas.

2. Vão e Cozinha: a casa é muito bem arrumada. Varrida, louça lavada, copos e canecas no lugar. Não se encontra-se a maioria parte das coisas (saca de sala e cozinha). Lá há uma espingarda de dois canos (do Arikogí) estropada no alto entre os vigos;

- Num canto há um giran sobre o qual está o material de cozinha: um bule e coador, 4 copos e 1 caneca, 1 concha, 2 panelas de alumínio e 1 de bronze, 1 panela grande para xiqua (beber) e (cozinha), latas pequenas para café, açúcar, e castil;

- Num canto há um (1) cesto para carregar mandioca, castanha, uma outra cesta para pôr fevô, arroz; um (1) saco com farinha;

- O fogo, sobre o qual são colocados (em cima de 4 pedras) as panelas; perto da parede um prelo de lenha.

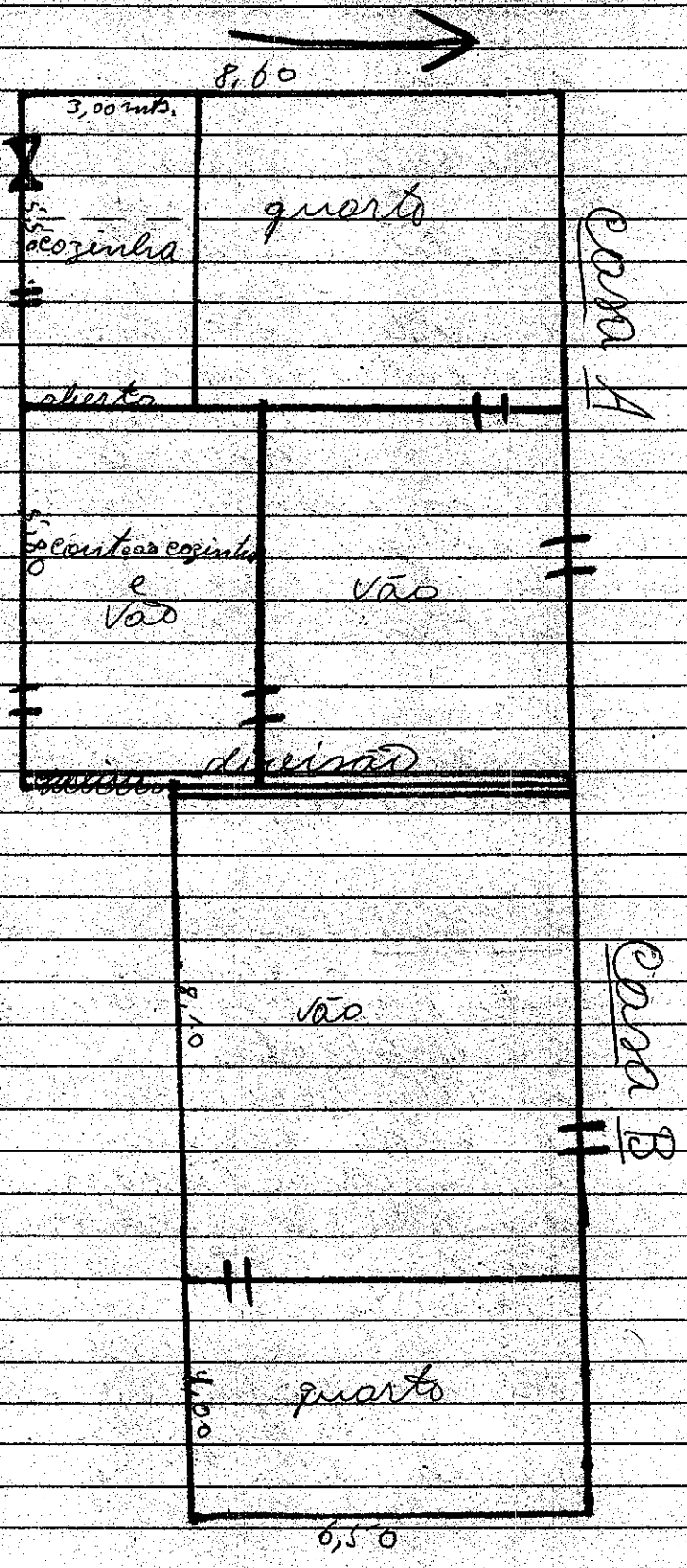
- um (1) fardo, 1 machado (emprestado), um
fita (emprestado), uma ~~galinha~~ chocando
num canto (que é do avô), uma canoa-
lha (do manual - copiado)

3. Animais: 1 cachorro
4 galinhas (e 5 pintinhos)

2) Habitantes: - Pai: mirim
- Mãe: perona

Casa 3: A - Warini Escola: sem. = 1m.
B - Mikoa

- 1. Comprimento: 23,40 mts.
- 2. Largura: A. 8,60 B. 6,50 mts.
- 3. altura: 5,30 mts.
- 4. altura paredes internas: + ou - 2,80 mts.
- 5. Portas: + ou - 1 a 1,20 mts.



Casa A: Warini

1. Pertences Domésticos:

1. Quarto: 1 cama de eipo, 2 rídes, 5 lanternas, fogo, (o quarto é todo fechado, paredes até em cima - aliás o único - muito escuro), roupa dependurada num canto, colchões, estes com elixitos;

- Em cima de um giram tinha 1 mala, 1 caixa, 1 bolso cheio de instrumentos de marcenaria (cúvel, esquadro, pua, plainadeira; machadinha...)

- Ao lado no chão tem um saco de arroz e uma este grande de e arroz (diminui para semente). Há outro saco de arroz (gambiar do Wamaci) para cozer, outros sacos vazios;

- Num canto três grandes cestos de bananas, uma este grande para carregar mandioca e outros... latas com açucars, farinha, dois pedacos de solad.

2. Vão: 3 rídes, 2 espingardas, arcos, flechas, 6 facões, 3 pecheiras, 2 martelos, 1 corte pequeno e 2 grandes (para cortar madeiras) 2 machados, 1 máquina de moer café; milho (cuscús) arroz (arizgan), 1 enxada, 1 pedad pequeno, 1 sacola de pedras e arcos ou melhor (chodogu) 1 giram, roupa dependurada, 2 quadros com fotos do capitã K'oi ak'ara, látimo de Teriveri, foto da Doopirere, Espirita, umurama (pequenos), peiros e padris, um crucifixo (como me explicou ele é o papai do céu, é a cruz, me apontou as mãos pregadas), alguns sapatos e sandálias velhas pelo chão;

3. Cozinha: no canto o fogão feito de barro e uma altura de 1,40 m. 1,70 x 1 (chapa de barro lisa) com 6 pedras. Ai mesmo sobre o fogão em cima

de alguns pães estavam 4 panelas pretas. Uma velha panela com ml e o coador dependentes;

- Duas coizas partidas (abertas) com duas travessas ao lado pregadas contra parede e veniam de proteleina onde se encontravam a lata de açúcar, uma de farinha, e de café e 10 outras pequenas vazias.

- Na janela de dentro para fora um giram com lata de água;

- No lado da cozinha um giram com 2 copos, 2 casacas, 3 pratos, 4 liacias de plô-tico, 1 panela grande para água, 1 liacia grande para lavar arroz, costambria, 2 tijelas e colheres colocadas em uma espécie de (liacia de pano) na parede, 2 casacas de côco grandes servindo para esmagar pimenta;

- ao lado uma mesa de madeira fixo no chão com pães (peça única, muito bonita, madeira grossa) com um banco que serve para refeições, cortas carne.

- Em cada canto (4) galinhas chocando uns 3 ovos, um corvo de guabo esticado (pai Cutim que matou - ver foto).

- Um monte de lenhã lascada para fogo na cozinha.

- 3 coelhos
- 4. Animais: - 10 galinhas e frangos (come ovos)
- 10 pintos
- vai erian patos.

- 3) Habitantes:** Sai: Waruni
 mãs: Taha
 Filhos: - Cutim
 - Haasi
 - Caricapua
 - arunari
 - Gramubi

Casa B: mikoa'

1. Pertences Domésticos:

1. Quarto: Não possui muita coisa no quarto: 2 redes, roupa estendida em barbaute, uma malas e latas, uma máquina de costura estragada (foi comprada por Frei Gil), uma lanterna estragada, uma plainadeira nova, um baú de couro, e outros objetos...

2. Vão: aqui jazia muita coisa: uma pata chocando que ganhou do amacê, uma galinha amalada tendo pintinhos, e paca circulando (pequena);

- 6 fogos e frita em cima de um girassol com três pedras (ita) (um dos irmãos fogos suspensos).

- outro girar tendo latas de água para cozinhar, (os pratos são lavados aí e indo a água num buraco que já é constantemente aberto); sóliu este mesmo girar havia 2 pratos, 2 copos, 2 canecas de lata e uma de louca para água e café.

- Num outro girar tinha garrafas lata de feijão, scucha, café.

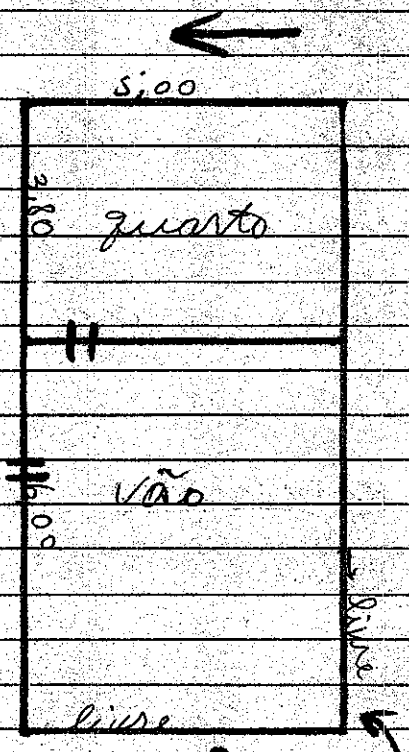
- Num canto um grande banco de pau (2x1), no outro o pilão, uma panela de bronze e pacheba, a espingarda, uma bicicleta velha, um lute e esador perto do fogão, um cesto grande para carregar mandioca, laranja, bananas, uma cesta de pendurada com garrafas, latas e outros... uma "gancho" de madeira para pendurar carne e um local para lamparina, 2 facas, e mochoado.

3. Animais: - 2 coelhos, 1 paca, 5 frangos, uma pata, e galinha com pintos.

2) Habitantes: Pai: - mikoa'
mãe: - Ipuria

Casa 1: maciça Escala: num.: 1 mt.

1. Comprimento: 9,80 mts.
2. Largura: 5,00 mts.
3. altura: 4,40 mts.
4. altura das paredes internas: 2,00 mts.
5. Portas: 4 ou - 1 mt.
6. material: madeira de várias espécies, balacú quer paredes, quer teto, amarração e cipo.



Nota: quando tiramos esas medidas esas partes estavam abertas, porém hoje a maciça está fechando com balacú (ver fotos dele tra trabalhando). A casa só tem uma família.

1. Pertences Domésticos:

1. Quarto: 1 espirizarda, arco e 6 flechas encostadas na parede, 2 rédes, roupas amontoadas num canto, 2 miolas e latas em cima da giran, lata de farinha e cachos de bananas num canto, 1 cestinha feita de cipo com objetos dentro.
- 6 "fogo do noite" no chão e algumas garrafas espalhadas.

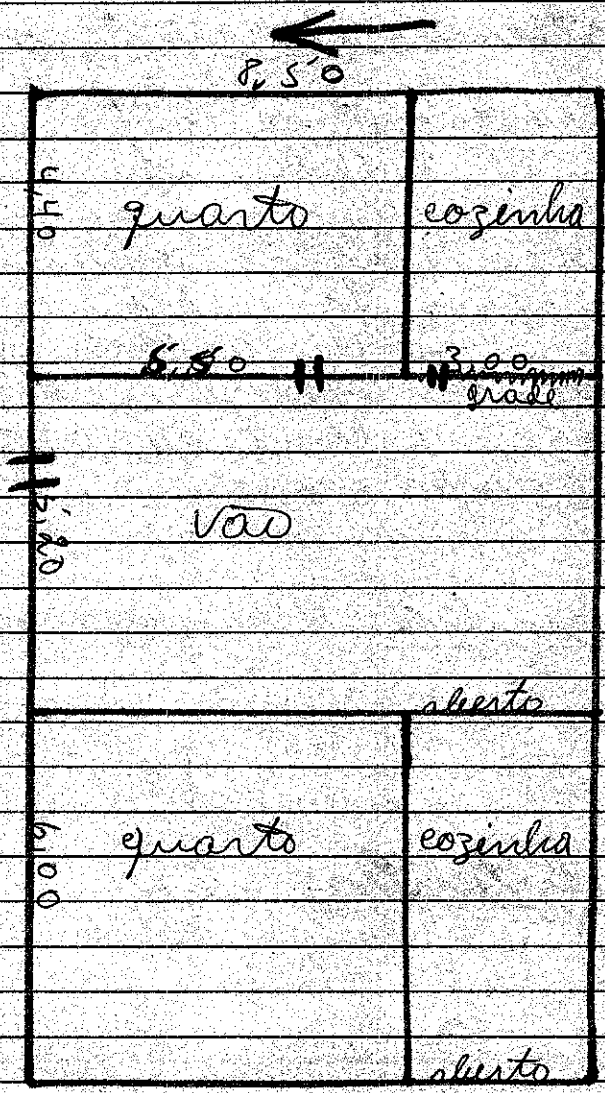
2. Vão e Cozinha: 1 moedor, 1 facão, 1 pacheira
(para solar costeira), 1 panela de bronze, 1 de alumínio, 1 para carregar água, 2 de bronze furados, 3 pratos de alumínio, 3 colheres, 2 facas, 1 lata de açúcar, 1 bife e coador, 1 chaleira,
- 1 rede dependurada, roupas dependuradas nos pórcos e paridos;
- 1 fogo para cozinha, 1 girão pequeno, 1 can. (a) pilão, 1 botina, solenete.

3. Arrimais: 1 galinaria e pintos
3 coelhos.

A. Waa' casa 2: B. Kaimoa'

Escala: 1cm. = 1m.

- 1. comprimento: 15,60 mts.
- 2. largura: 8,50 mts.
- 3. altura: 4,80 mts.
- 4. altura das paredes inter: 2,00 mts.
- 5. Portas: + ou - 1. mt.



Casa A: Waa'

1) Pertences Domésticos:

1- Quarto: O quarto de Waa' é muito sim-
plificado muito pouca coisa:

2 redes, roupas num canto, e girais peque-
nos com roupas e coisas em cima e um
saco com farinha.

- Uma cesta de cipó com alguns obje-
tos de uso, dependurada na parede, algumas
garrafas pelo lado, algodão e o "instrumen-
to" de fazer o fio.

2. Cozinha: É a mesma do Haimaa.

2) Habitantes: Waa'

Casa B: Koimoi:

1) - Quarto: 2 redes, 1 rede para colar, algodão desfiado para fazer lençua,
 - num canto roupa dependurada, flores, jaboti de ericaço; num outro cachos de bananas desinterradas (chamava rosa - gostosíssima) num outro 5 facões, uma lata de arroz, lamparinas, 2 cestas e uma caixa grandes ao lado, uma mala em cima do giram.
 - Nas paredes: 5 cestinhas de cipó dependuradas ao redor, nas paredes contendo objetos, um quadro de N. S. B., pentes, penas, enfeites, arecos de dentes, facas;
 - O fogo no chão, madeiras, espingarda, arco, flechas;

2) - Vão e Cozinha: Há uma pequena diferença entre vão e cozinha. 30" o fogão é bem separado feito de barro tendo a base (à uma altura de 250 cms.) de pau; Há um pequeno giram para colocar utensílios domésticos. Ainda há 3 girams com 3 elúcias, 2 pratos, 1 bacia, algumas panelas, 1 talha d'água, lamparinas, bacia velha,
 - Própriamente no vão encontra-se: 1 uriquina de costura "Newthom" (sendo utilizada pela murria), 1 pilão, 2 redes, 1 canoa-llia, alguns rocos vazios, 2 machados, 1 lata vazia, algumas lençuas, 1 sarronra, 1 mesa de tabua grossa muito linda (peça única 1x0,50)

3) - Animais: 3 cachorros, 1 jumento
 - 2 galinhas com pintos

2) Habitantes: Pai: Koimoi
 Mãe: Murria
 Filhos: Koimoi
 - Yauu

Casa - Depósito:

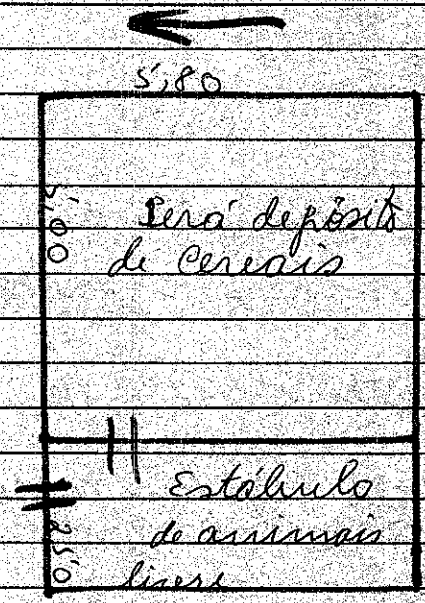
Escala: 1cm = 1m.

- 1. Comprimento: 7,50 mts.
- 2. Largura: 5,80 mts.
- 3. altura: 4,00 mts.
- 4. Portas: + ou - 1m.
- 5. Piso: chão batido

6. Material: madeira de diversos tipos, boboçú teto e paredes, amarração e cipó, porta de taboas informes.

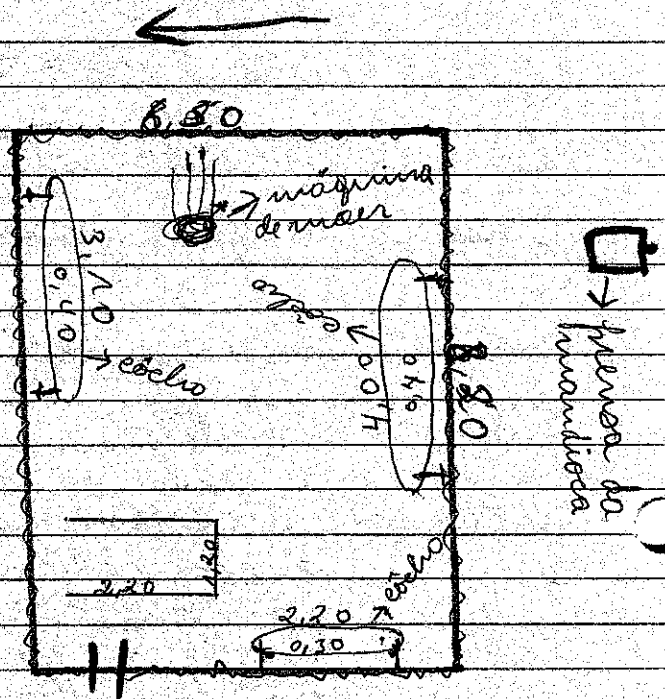
7. Tem três águas.

8. Por ora está vazia, morava uma família mas se mudou.



Casa - Fabricação da mandioca ^{farinha}

1. Comprimento: 8,20 mts.
2. Largura: 6,50 mts.
3. altura: 4,80 mts.
4. Três águas de uma altura do chão de 2,30 mts.
5. Porta: 1,00 m.
6. ao redor cercado comente por grade de pau.

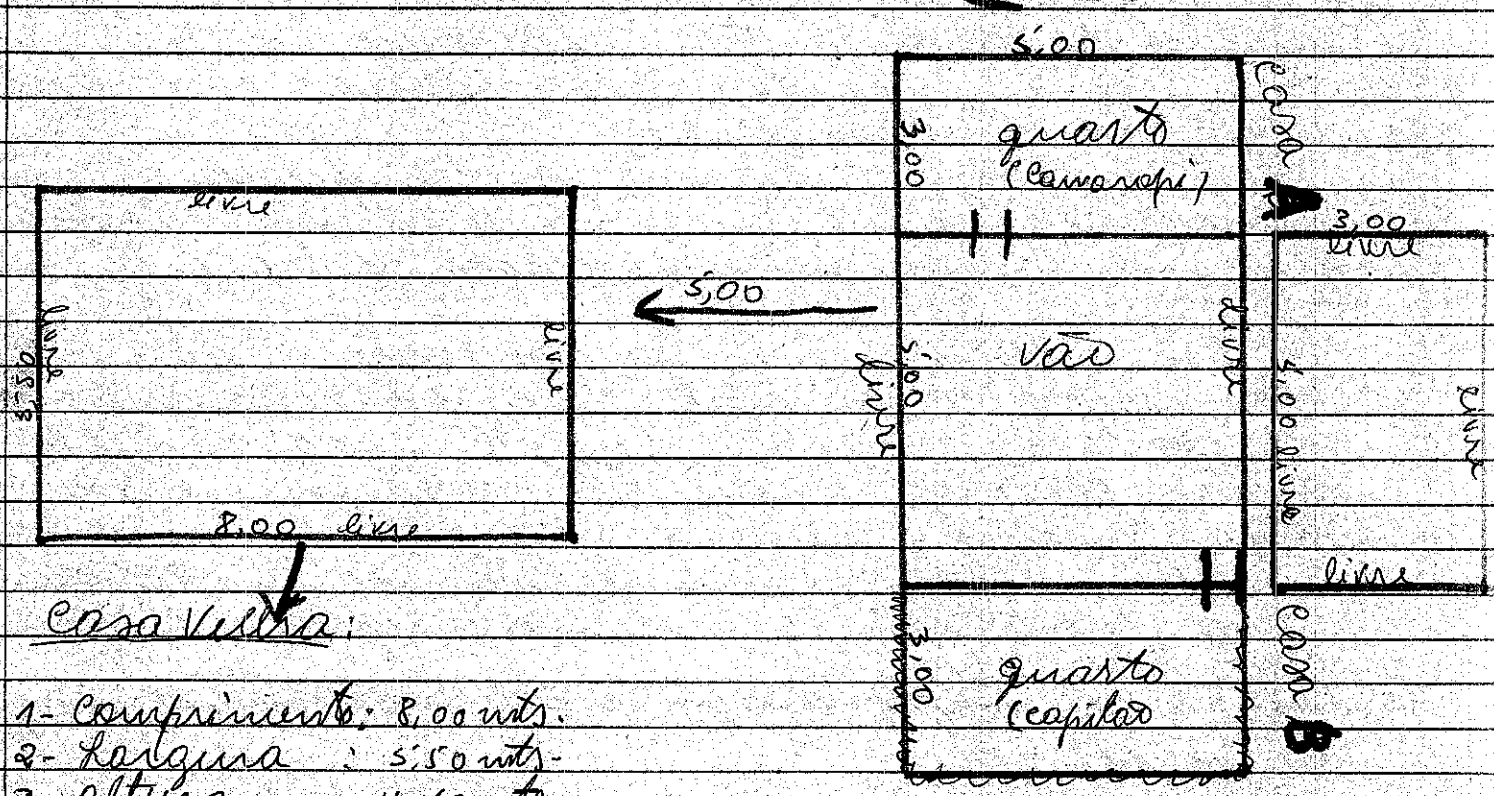


7. Há uns 20 mts. da casa da mandioca (atrás em direção ao mato) fica a prensa onde é colocada a mandioca ralada para escorrer a água (que é muito perfumosa). Lá permanece um dia + ou - e depois vai para o forno, para passar posteriormente para o sol (um dia) e para a cozinha, finalmente.
8. a mandioca vem da roça e vai para a casa - fábrica para sofrer o processo de industrialização, desde a descascagem - moagem - prensa - fôrma - forno - sol - mesa. (ver fotos).
9. material:
 - a casa é feita de madeira e laticéu
 - os côchilos são troncos de árvores cavados (tem uma altura média de 0,40 em. e comprimento de 2 a 4 mts.) onde é colocada mandioca.
 - a máquina de moer é manual.
 - o forno é feito de barro com paredes a uma altura de 0,80 em. tendo uma boca para pôr lenha. Por sobre esta estrutura de barro vai um "teto"

que tem como fundo uma lâmina de ferro pregada
 nas laterais e extremos em taludes grossos e pes-
 tes. Este "tubo" (dizem "forno") tem 1,10 de largu-
 ra e 2,50 de comprimento e aberto exatamente
 em cima do forno de barro.

Casa na Rosa - Fora da aldeia: Há uma distância de aproximadamente 3 kms. há uma casa onde moram (dizem que é temporariamente) o capitão e o cunhado. No local tem uma roça.

Casa: A - Sobras (capitão) Escola:
 B - família Camarapi nem = 1 km.



Casa Velha:

- 1- Comprimento: 8,00 mts.
- 2- largura : 5,50 mts.
3. altura : 4,50 mts.
4. edeinta de baloiçá. Não tem utilização
5. Fica a 5,00 mts da roça.

Casa Nova:

1. comprimento: 11,00 mts.
2. largura : 5,00 mts.
3. altura : 4,50 mts.
4. Portas : + ou - 1,00 m.
5. material: madeira e baloiçá. as paredes do quarto do capitão além de baloiçá tem uma parede de pau rochados ao meio. (aliás a única).

cozinha:

1. comprimento: 5,00 mts.
2. largura : 3,00 mts.
3. altura : 3,50 mts.
4. material: madeira e baloiçá. duas eluras

B: Savanã

Casa A? Cawarapi:

1- Pertences Domésticos:

1. Quarto: encontra-se no interior do quarto:
- giram com duas malas velhas, uma lata vazia, um saco com farinha de mandioca, uma lamparina e outros objetos...
 - Num canto duas latas: uma com farinha e outra com açúcar. Ai no mesmo canto três cestas de cipo e poriri (esta o copito de mel) contendo objetos: pente, linha, latas...
 - Num outro canto alguns ovos de bananas amadurecendo.
 - Nas paredes estavam enfiados: Paed e machado, uma (+) flecheira, muitas flechas feitas, arco, espingarda, penas de arara, mutum...
 - No centro da lancha uma rede feita pela wawai (uma linda rede), ao lado uma cama feita de cipo (1,50 x 1,50) a uns 70 cm de altura do chão amarrada sobre 4 pauz, um em cada canto. Em cima da cama estava uma rede velha e farras para jogar. Havia também uma "tupai" (rede para amegar criança a tiracolo), feita pela wawai.
 - No chão, e claro, o tradicional "fogo da noite"
 - É interessante notar que, quando os índios chegam nos quartos já não se deitam nas redes, camas com a maior naturalidade...

2. Vão: Neste vão não tem muita coisa: apenas um giram com um banco de pão roloço servindo de apento para refeições; duas redes amarradas no alto; algumas penas e flechas arcos, roupas penduradas nas paredes. Local onde o pessoal se reúne, toma café, come...

3. Cozinha: sobre um girão à altura de um metro e pouco estão 1 lata e 1 panela para água (para cozinhar), 8 conchas e 3 copos, 2 bules, 5 panelas de cozinhar, 2 tijelas, várias latas para café, açúcar, arroz, cordão, 7 a 8 talha-res e outros objetos...

- No canto o fogo para cozinhar com 4 a 8 pedras; ao lado da cozinha está a lençola, o pilão. Uma talha sobre um tripe de pau para água (tomar).
- a carne de viado ou de outros animais mais fina retalhada e defendida nos vigas.

4. Arinmais: - 8 galinhas e frangos
- 1 galo
- 8 a 10 pintos pequenos
- 4 cochonões de caça
- 1 jumento e uma (1) poldra.

2). Relatantes: Pai: Savarã
mãe: Wawai
Filhos: muretama
- Terepiki
- Rapikã
- Apí
não são filhos. } - Aiwéi
moram e traha. } - Roó-pireme
Ukam e etc.

Casa: A: Camarapi

1) Pertences Domésticos:

1) Quarto: No interior do quarto encontra-se três redes (duas são do Camarapi) e uma e da moretana que dorme com eles; muita roupa estendida sobre um barbaante em dois cantos.

- Num canto está uma caixa com arroz para pilas; num outro há uma talha vazia; um saco de arroz; outro de farinha; latas miúdas com açúcar, café;

- Nas paredes tem penas, roupas, sacos, uma poltrona de Sta. António, flecos, arco, 3 pratos, 4 colheres, facão (1), uma chada, e outros objetos...

- No centro o "fogo da noite".

2) - Vão e Cozinha são utilizados os mesmos para as duas famílias

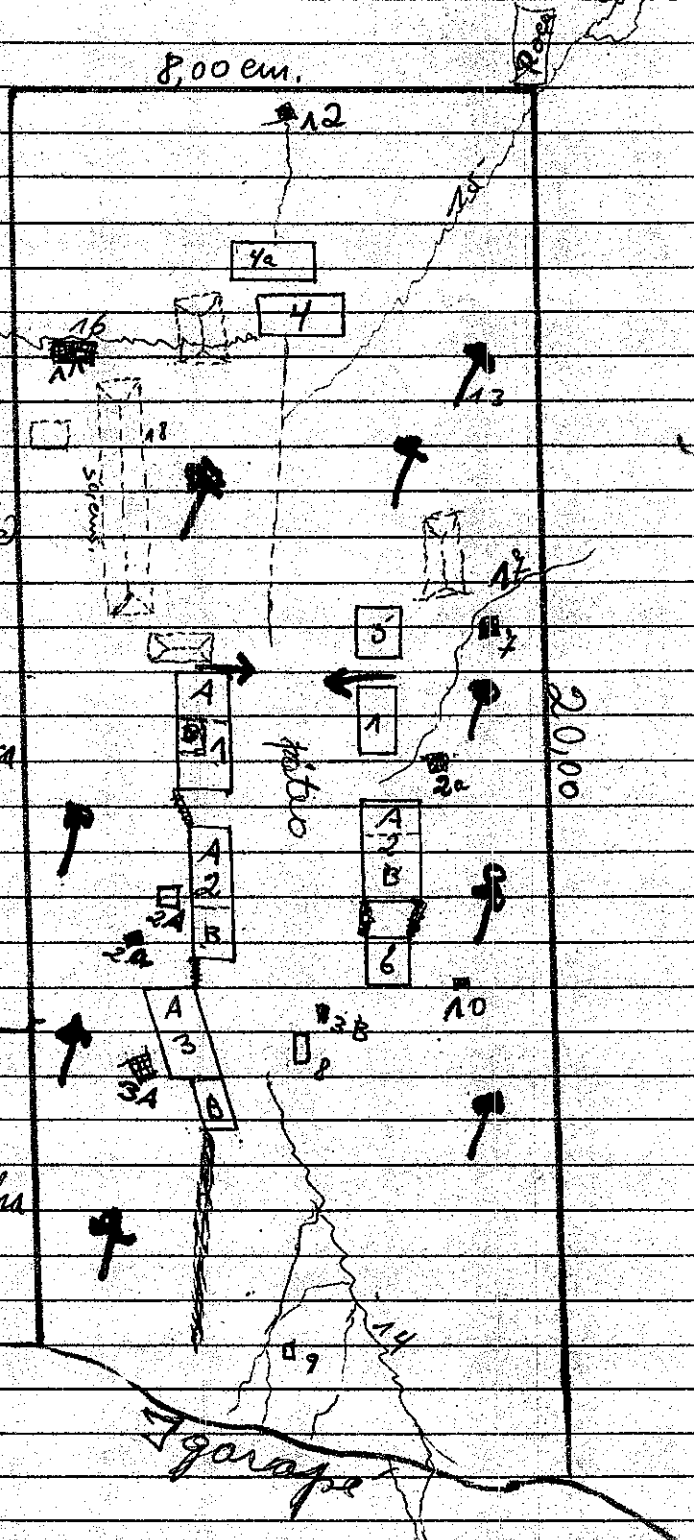
3) - Animais: - 6 galinhas
- 1 galo grande
- 2 coelhos de casa

2) Habitantes: Sai: - Camarapi - Tumatinga

Área da aldeia com as casas

Legenda: 1cm = 10mts.

- 1-^A: casa do amoaqi - aritkoqi
- 2-^A/_B: casa do wamaqi e mitko
- 2A = Cozinha do wamaqi
- 2a = Galinheiro pequeno do wamaqi
- 3-^A/_B: casa do wami e mitko
- 3A = Galinheiro midio (o maior de todos)
- 3B = Galinheiro pequeno mitko
- 4: casa do Frei Gil
- 4a: casa velha do Frei Gil
- 5: casa da fabricaçao da mandioca
- 6: casa do maçara
- 2-^A/_B: casa da wa e Koimoo
- 6: casa - Depoito e curral
- 7: Prensa da mandioca
- 8: Local (qisau) para secar farinha
- 9: coberto do Poes
- 10: Galinheiro abandonado
- 11: Chiquero de porco vazio
- 12: Fossa (do Frei Gil e visitantes)
- 13: Bananal, Goiabal, Cajual
- 14: Estrada que vai ao Igarape e segue para o Coqueiro
- 15: Estrada que vai a pista e ao Paratierno
- 16: Estrada que vai para as Poes e Lagoa
- 17: Estrada que vai para Poça nova e casa do capitao.



As coisas verdes são as da antiga aldeia quando
houve o contato.

3) Levantamento da População por casas:

<p>1) <u>Casa 1:</u> <u>Casa A:</u> - awaçai - miriú - açaquai</p>	<p><u>Casa B:</u> - arikaciú - Yrikóá (macaquitos)</p>
<p>2) <u>Casa 2:</u> <u>Casa A:</u> - wamaçei - arishera - Ivahi - Cuxó - Tireme - Haave</p>	<p><u>Casa B:</u> - mirho - Nerone</p>
<p>3) <u>Casa 3:</u> <u>Casa A:</u> - warimi - Taha - Eutém * - Caricapiú - Karumain - Tramuhi * - Haave</p>	<p><u>Casa B:</u> - mikoa - Ypurica</p>
<p>4) <u>Casa 1:</u> <u>Maceira</u> - Kitia - Sawia - (conomi) = criança / nome</p>	
<p>5) <u>Casa 2:</u> <u>Casa A:</u> - waá</p>	<p><u>Casa B:</u> - Kaimoa - miruá - Tami - Koiná</p>
<p>6) <u>Casa 3:</u> <u>Casa A:</u> - Soraa - wawai - muretuwa - Jerepihi - Rapikain - api Pocó fireme - aimeri (Kaka)</p>	<p><u>Casa B:</u> - Camrapi - Tumatinga</p>

7) - Loá - S. Paulo: - Tihaku

- Terimere,

- conomu (criança / nome)

estão em S. Paulo aprendendo ofício para depois regressar à aldeia.

8) - S. Paulo: - marahi* (doente - em tratamento)

Total da População: 44

Observações:

Casa 1: - Açaquai é casada com marahi. É irmã do Awaçai. Mora com eles.

- Arikoci é solteiro. Come com Awaçai.

- Trikoa mora com Arikoci, mas foi cuidado pela Açaquai e come com Awaçai. Ele não tem nem pai nem mãe (morreram).

Casa 2: Tirení e aavi (e agora th. Kaka) moram aí e trabalham para ele.

Casa 3: Haavi dorme na casa do Wamaçai e come na do Warini.

Casa 3: Api, Kaka, Kópilime moram e trabalham com o capitão (nestes dias Kaka deixou a casa do capitão porque não gosta de morar lá).

População por:

Homens

Mulheres

Nome - Idade - Est. Civil

Nome - Idade - Est. Civil

mikeá	50	casado
aveá	40	casado
warimí	40	casado
Searaá	38	casado
Koimoo	35	casado
mirho	33	casado
marahí	30	casado
wamsoi	28	casado
arikaei	26	solteiro
maçara	24	casado
Tiboei	22	casado
Tireré	20	solteiro
Samsopi	18	casado
Eutim	16	Solteiro
aiméri (Kaká)	16	solteiro
api	15	solteiro
Hami	13	solteiro
Tani	13	solteiro
Trikoa	10	solteiro
oronamã	5	solteiro
Rapikã	1½	solteiro

muri	65	casado
Waa	60	viúva
Taha	35	casada
wawai	30	casada
Kitia	28	casado
aribera	25	casada
oçaquai	25	casada
mimua	20	casada
neroni	18	casada
Tumatingy	18	casada
Teriwiri	17	casada
Ypuria	16	casada
Opirene	15	solteira
Muretama	14	solteira
Caricapua	12 (10)	solteira
Yvahi	7	solteira
Terapiki	5	solteira
Sawia	4	solteira
Koima	3	solteira
euro	1 e 9 m.	Solteira
oronani	6 m.	solteira
Inanubi	6 m.	Solteira

x Em Poá: oronani

4) Produção: tentando fazer um levantamento dos dados, para uma possível análise de vários aspectos da produção, podemos colher o material que segue, classificado em alguns itens assim divididos:

1) - Quantos Rosas existem:

2) - Divisão das Rosas:

3) - O que é produzido nas Rosas:

4) - Processo da Produção:

5) a) - Derrubada do mato

b) - Queima

c) - "Karuara"

d) - Plantio

e) - Colheita e armazenamento:

f) - Distribuição e Consumo

g) - O Trabalho dos rapazes volantes

6) - Plantação Coreira:

7) - Castanha:

8) - A Caça e as Peles:

9) - Papel do "Rocero" Augusto:

10) - Projeto de "criação de Gado":

2) Quantas Rocas Existem: Primeiramente é

necessário observar que cada ano os índios fazem uma "roça nova". As roças velhas são abandonadas, sendo logo tomado conta pelo mato que cresce de um modo impressionante. Mesmo no meio do mato crescido (roças cortadas há apenas um ano já tem um mato alto (2 a 3 mts.) as roças não são cuidadas. Deixam crescer tudo junto (capim, arroz, milho, mandioca). A mandioca, milho, feijão, inhame ficam no meio do mato crescido sendo colhido aos poucos conforme for necessário. Muito da produção se perde na roça.

O número de roças que atualmente estão produzindo são duas (2):

a) Rocha do ano 1968-69: tem uma dimensão mais ou menos de 500 x 200 mts. O mato já tomou conta. Assim mesmo há muita mandioca que vai sendo colhida para fabricação de farinha. (vide foto de maçara). Nesta roça só tem mandioca.

Esta roça estava dividida em pedacinhos assim distribuídos: mannel (Sawaraa), Warraçá (esses tinham porção maior), Kairua, mikoa, Awacai, maçara (este tinha planta de "pequenintra" como costumam dizer). A roça fica a uma distância de mais ou menos 1.500 mts. da Aldeia, no caminho da Lagoa. Gradativamente vai caindo no abandono total...

a) Rocha do ano 1969-70: Tem uma dimensão + ou menos de 600 x 250. Fica no lado oposto à anterior numa distância de 1.000 mts. da aldeia. Ali plantaram de tudo um pouco, sendo que teve prioridade a mandioca, o arroz, o milho... alguns plantaram de

tudo, outros só algumas coisas. Esta roça ainda está produzindo: há muita mandioca, feijão e milho já secos, caído no chão estragando-se. O arroz já foi colhido e parte consumido. No centro da roça há uma "casa-paiol" (7x5) onde foi armazenado o arroz (cada um tinha o seu lugar no paiol). O paiol é simples: feito de paus e coberto de lalagá. Ao redor protegido também por lalagá para evitar insetos de pássaros e outros animais. No chão colocaram uma camada de paus para evitar umidade. Alguns já acalhararam o seu arroz, outros deixaram-no para casa, outros, como Sararaá e Sararapi têm uma parte ainda no paiol (por sinal está se estragando lá amontado). Desta roça é que tiram a lenha para o fogo comi-
do.

Como não costumam limpar a roça já está com muito mato alto. Há uma plantação de capim (elefante) feita com vistas à criação de gado. Graças a este capim o mato não cresce muito.

- Além desta roça grande há uma outra menor, perto da aldeia, (a uns 500mts) feita por avasá e maçara.

e) Roça do ano 1970-71: "Roça Nova": as

dimensões desta roça são aproximadamente de 800x100. Está situada perto da aldeia no caminho que vai à Lagoa. O mato já está todo derrubado, secando sob o efeito do sol violento. Alguns estão acalharando de cortar o mato agora (vide foto de avasá).

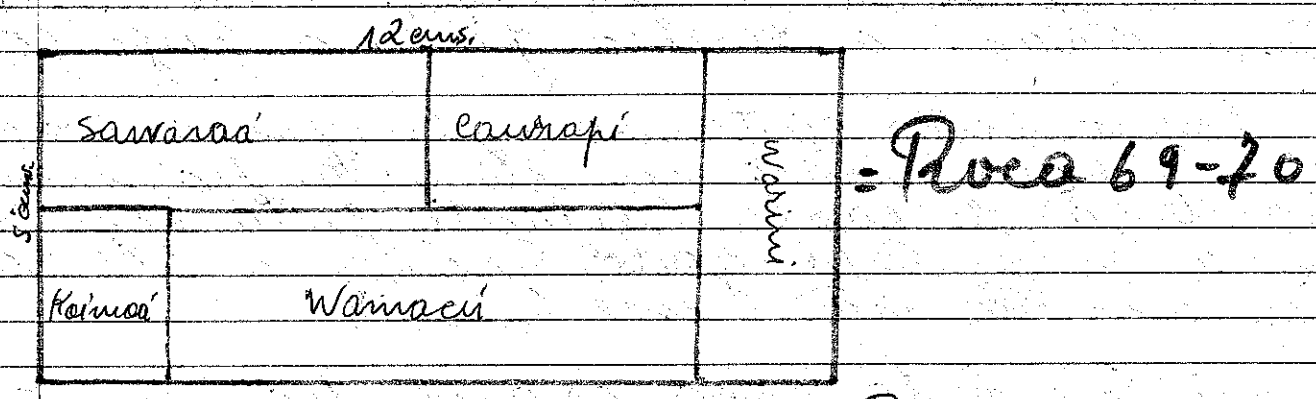
- Além desta roça há duas outras há uma distância de uns 3.000mts. da aldeia: é a do Sararaá (200x80) e a do Sararapi (apenas cortou um pedaço). moram junto às roças.

- alguns tem plano de derrubar mais mato neste ano.

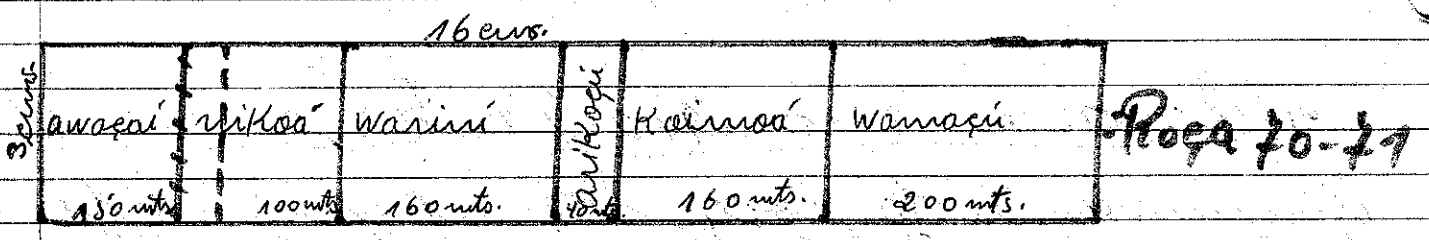
a) Divisão das Rochas: O que se pode observar é que existe uma rocha grande dividida em pedaços (como há em menor escala, rochas isoladas...). Após a divisão cada um derruba o seu pedaço (geralmente, é ajudado por outros...)
 Vejamos a divisão feita das duas últimas rochas anos 69-70 e 70-71:

a) Divisão da Rocha 69-70:

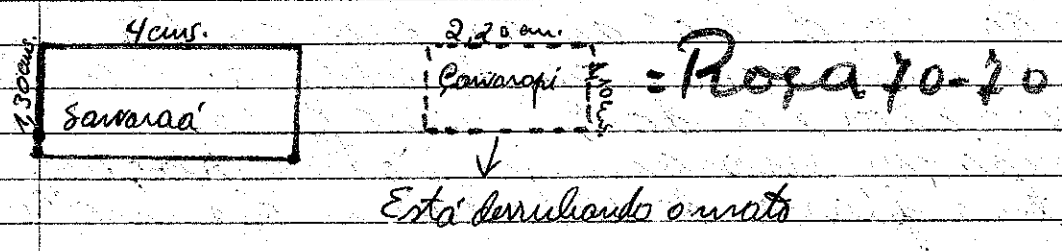
Legenda: 1 cm. = 50 mts.



b) Divisão da Rocha 70-71: "Rocha Nova"



c) Rochas Isoladas:



3) O que é Produzido nas Regiões:

Pode-se dividir a cultura agrícola em dois setores conforme sua importância no consumo. Diz-se no "consumo" porque a produção indígena visa a subsistência apenas e não a "comercialização".

Os dois setores são:

a) Setor Prioritário: com a produção de mandioca, do arroz, do milho, do feijão. Esses são os produtos mais cultivados, porque mais consumidos.

b) Setor secundário: com a produção de inhame, macaxeira, fava (kimana), batata doce, abóbora, melancia.

4) Processo da Produção: Por "processo de produção" entendemos qualificar todo caminho por que passa qualquer produto, isto é, desde a "derrubada do mato" até a colheita e armazenamento. Neste mesmo capítulo incluímos o mecanismo da "distribuição", do "consumo" e de um "sistema de trabalho volante" que atinge a camada dos noços da aldeia, por estarem ligados aos anteriores.

- Observa-se que a produção com um tempo de contato de quase vinte anos, tomou novos feições e caminha em direção a um tipo de cultura semelhante ao do "sertanejo": vê-se por: o tipo modo de tratar a roça, os tipos de plantação, a técnica usada, o sistema alimentar...

Há todo um processo que se desenvolve na produção. Implica em etapas, tempo, interesse, técnica, ritos etc. Tudo isto será exposto nos itens que seguem:

a) Derrubada do mato: Escolhido o local e divididas as partes, cada um dos índios começa a cortar o mato. Primeiro é derrubado o mato "baixo" e depois o "alto".

- O tempo da roça é de julho até agosto. Agora, por exemplo, estamos quase no fim de julho e o mato está praticamente todo cortado.

- Os instrumentos utilizados são o machado, a facão e o serrote.

- a derrubada é bastante lenta: os índios não tem muita resistência, nem muita perseverança e nem muita vontade para o trabalho. Trabalham dois ou três dias, ou ainda algumas horas por dia e largam o trabalho por outros tantos dias. Os dias de trabalho são interrompidos por dias de caçadas, de descanso, de doença, de fome...

Presenciamos um fato típico: ambai-ocantor, poq'-trabalhou 4 dias consecutivos na me-

dia de 5 horas diárias. Depois disto saem da aldeia com sua mulher (digo-se de formagem da com seus 65 anos + ou -) e com outros que o acompanharam. Atiraram-se para o mato com apenas rede, facão, espingarda... após três dias voltou com uma boa caça: (1 jacaré go' assado, um coitetic, 1 jaboti e castanilhas). É claro, foram dois dias de festa seguidos. Este é o aperros um caso.

- na derrubada do mato geralmente uns ajudam os outros. Há também quem tem uma espécie de "empregados" como é o caso do Wawacú (ele mesmo pouco trabalha).
- as mulheres e filhos ajudam (apesar de pouco) na roçada.
- após concluído o trabalho da derrubada, o sol se encanega de secar a madeira esperando a próxima etapa que é a queimada.

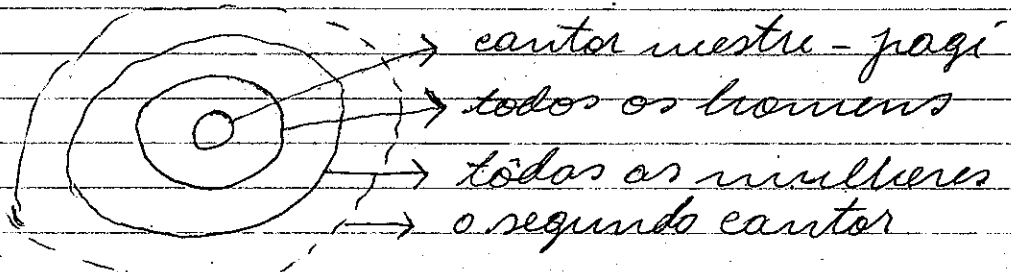
Na Queimada: a queima é esperada com grande entusiasmo por causa da festa "Karnara". O tempo da queimada é no mês de setembro, depois do dia 5.

- Pelo que pudemos observar, pelos diversos interrogatórios, há alguns peritos em fazer a "queima da roça". São eles: mirho, madara e Tirené. O interessante que os primeiros dois praticamente não tem roças... Explicam eles: a gente põe fogo no acêro - em todo o arredor da roça e deixa queimar. Um ou dois dias e está queimada a roça. Começam então os preparativos para a "Karnara".

1) Kamara: É a festa, a "grande festa" por ocasião do Queimada. Depois do queimada, todos ficam festejando no pátio da aldeia. O desenrolar-se é mais ou menos o seguinte:

- Todos se pintam de "urucú" e "genipapo". Pintam da meia canela e pés de urucú (parecendo estarem calçados de botinas, pois a linha divisória é bem feita na meia canela). O resto do corpo pintam de genipapo e urucú: pernas, barriga, peito, ao redor dos olhos, o rosto e fronte. Como a tinta de urucú sai facilmente tornam a pintar-se (diariamente). A tinta do genipapo adere muito bem permanecendo até no 15 dias, sendo ele que determina o fim dos festejos: quando acaba a tinta do genipapo acaba o Kamara.

- Todos se pintam e participam do festa. A ordem é a seguinte:



1) Cantor mestre: é o que entoa o canto e coordena a dança. Serranuca de pé concentrado com arco e flexão na mão. Dá início e encerra a dança.

2) Os homens: ao redor do cantor mestre dançam os homens em ritmo batendo firme com o pé no chão. Todos leçam o opicá e fumam um longo cigarro (que vai de 10 a 15 e até 20 cm). O cigarro é feito de fumo enrolado em motomati. Dançam de mãos dadas, ora nos ombros do da frente, ora soltas...

3) As mulheres: as mulheres acompanham os homens (sua atitude é mais passiva)

4) - segundo cantor: vai correndo ao redor peripetendo (mukoa) do um círculo maior. Seu papel é auxiliar o cantor-mestre animando a dança com exclamações, gritos...

- a duração do Karuara é da duração da pintura do genipapo (+ ou - 10 dias).
- O horário da dança: de manhã (primeiras horas) e de tarde (últimas horas do dia).

4) a próxima! Plantio: O plantio engloba diversos aspectos como técnica, sementes, tempo adequado etc! - Vamos tratar separadamente cada um dos diversos aspectos!

1) - O que é plantado: nos roços os índios plantam mandioca, arroz, milho, feijão, fava, inhame, batata-doce, alô-hora, melancia, maca-chera.

- É de se notar que nem todos plantam de tudo: há os que plantam uma cultura, outros duas, alguns três e raros plantam de toda espécie. Há uma preferência por mandioca, arroz, milho e feijão.

2) - Técnica empregada: a técnica é muito restrita e primitiva.

- arroz é plantado com facão (antes era plantado com pau). O facão já foi introduzido inicialmente, mesmo antes do contato, pelo chefe mu-cherá que roubava facões dos sertanejos.

- Feijão é também plantado com facão (antes plantavam com pau-de-ponta).

- a mandioca é plantada com enxada.
- O milho é plantado com pau-pontudo ou com enxada.
- a fava (Kumana) é plantada com facão ou enxada ou ainda com o dedo. É plantada perto dos pés pelos quais se agarra.
- Outras culturas idem...

3) Quem planta: Todos já quase aprenderam a plantar de tudo. Algumas culturas foram típicas deles (como a mandioca) outras aprenderam com o contato com os brancos (um tal Doça e o atual Augusto ensinaram-nos a plantar arroz e outros...)

- Em geral são os homens que plantam as roças. Há uma ajuda muiquita no plantio. As mulheres ajudam especialmente na plantação da mandioca carregando-a na rede que levam a criança, colocando-a na coroa (feita pelo marido) e cobrindo com o pé.

- O arroz, feijão... são carregados em calhaças a tiracolo.

4) Semente: o sistema é geralmente plantar o grão vindo da própria roça.

O Warini px. me mostrou dois sacos de arroz colhido na roça e que ele estava aguardando para plantar. Feli Gil disse a eles (nós ou vizinhos) que traria milho híbrido para plantar nesta roça próxima).

51- Tempo do Plantio e colheita:

<u>Semente:</u>	<u>Plantio:</u>	<u>Colheita:</u>
a) mandioca	outub - nov.	
b) arroz	dezembro	abril - maio
c) milho		
d) Feijão		
e) Inhame		
f) macachera		
g) Fava		
h) Batata - Doce		
i) Abóbora		
j) melancia		

e) Colheita e armazenamento:

o que observa-se é que a colheita é feita sem plano racional. a regra geral é colher quando necessário para comer. Os produtos maduros são deixados na roça. Especificando melhor produtos observar o seguinte esquema:

1. Arroz: o único produto que foi colhido quando maduro. O único também que recebe armazenamento primeiro na própria roça (casa - paiol) e depois (em parte) em casa. Há ainda arroz depositado na roça, (no paiol)

ao sabor dos ovos e outros animais. Outros tem o arroz armazenado nos quartos - em sacos ou estas -, outros ainda no "sotão" da cozinha...

2. Mandioca: é colhida na roça e transportada para a aldeia (em lombo de burro) - em partes conforme for consumida, isto é, quando acaba a farinha, vão buscar a mandioca que é feita industrializada na casa de fabricação da farinha. É interessante notar que todos ajudam a fazer a farinha e todos ganham uma parte.

3. Milho: é consumido quando verde na sua maior parte "milho verde". O resto, quando seco, é colhido (sempre na medida do necessário) para dar as galinhas, patos, burros e alguma coisa para cozinha (munguzá, cuscuz). Grande parte fica na roça, estando ou perdendo-se no mato já crescido. Não há armazenamento.

4. Os outros produtos: sofrem o mesmo tratamento. Não recebem armazenamento - só são colhidos quando necessários. Parte se perde como o feijão, a fava, parte consegue se conservar porque o ambiente lá é próprio como inhame, batata-doce, macaxeira (que permanecem na terra - armazenamento natural).

- O produto geralmente é colhido pelo dono da roça. Quando tem em abundância é distribuído para os que não tem (seja para os que não tem roça, seja para os que não plantaram tal produto).

1) Distribuição e consumo:

51. Plantação caseira: além das roças os Suruias têm

uma outra agricultura que se poderia chamar de "caseira". Dizemos caseira porque é uma cultura feita nas proximidades da aldeia, mais precisamente atrás das casas. Esta plantação caseira se aproxima aos "pomares" do civilizado. Observamos que eles têm plantado atrás das próprias casas uma variedade de cultura:

a) Banana: é o que mais têm cultivado. Todo ano comem bananas de vários tipos: roxa, peruviana, branquinha - são gostosíssimas. Além da plantação caseira (que é individual - cada um tem o seu "pomar") - existe um bananal disperso pelo mato, do qual todos se servem. A banana é amadurecida debaixo da terra dentro de casa ou ainda guardada em cachos no quarto.

b) Goiaba: há uma plantação comum, irregular na área da antiga aldeia. Dessa todos se servem quando bem quiserem. Há plantações de cada família.

c) Cajá - Cajá - limão - lima ^{manga:} são outras culturas encontradas na área das respectivas casas. Observamos que no caso do cajá quem tem plantado foi o Warini e Sawarã (uns 50 pés de cajá) ainda estão pequenos. Apenas dois pés já estão dando fruto. Isto no terreno do Warini.

6) - castanha: O castanhal dos Suruiis fica junto aos rios (na junção) Gamelera e água fria, a uma distância de quase duas léguas da aldeia.

- a castanha representa uma fonte de renda para os índios. Porém eles mesmos tiram pouca castanha. No ano passado, na safra de 69-70 foi necessário contratar um empregado para tirar a castanha (ele sozinho num mês tirou igual quantidade da dos índios juntos). Nesta safra a colheita foi de aproximadamente 5'00 hectolitros (um hect. equivale a 6 latas de suco de laranja).

Para se ter uma ideia do trabalho dos índios na safra da castanha conseguimos obter os seguintes dados da produção de cada um (não dados aproximativos), que passamos a apresentar no seguinte quadro:

<u>Nome</u>	<u>Quantidade em hect.</u>
1. Sowaraá	60 hect.
2. Waririé <small>Sutene</small>	50 hect.
3. Kaimoaí	40 hect.
4. Awaçai	30 hect.
5. Mikoaí	30 hect.
6. Tirenié	10 hect.
7. Wamaçu	10 hect.
8. Cawarapi	10 hect.
9. Aricaçu	6 hect.
<u>Total:</u>	246 hect.

- a castanha é recolhida, cortada com facão, lavada (do sangue), amontoadada num local onde é carregada pelo comerciante.

- No castanhal indígena há o problema do roubo da castanha pelos sertanejos.

- a castanha é vendida em marabá na base de 6 a 6 cruzeiros ao hect.

- a safra da castanha de 69-70 renderam menos 2.500 cr\$.

- Os índios utilizam a castanha para diversas finalidades no consumo:

- a) tiram óleo para cozinhar;
- b) com o leite fazem mingau;

3) Caça e Peles: Primeiro lugar vamos considerar a caça dentro da economia de subsistência dos índios suruí. Ao lado do trabalho de roças a caça ocupa um lugar de importância na aldeia. O tempo dedicado à caça é realmente considerável. Tanto a caça diurna como a noturna (chamada espera) é uma constante na vida desses índios. Toda produção da carne advém da caça, especialmente da caça de pele.

- Eles só se lançam no mato para caçar quando não tem mais carne. Observamos que nos dias em que a caça é pequena ou no dia em que na aldeia falta carne para uma tristeza geral. Basta, porém, alguém aparecer com um veado ou caeteté para que a alegria volte. Quando a caça for abundante é motivo para festa e dança (à noite "schropirahai"). Presenciamos semelhante fenômeno por ocasião do awaçaí ter caçado um jacaré, 1 caeteté, 2 jabotis, e de outros ter trazido outras caças... até o fim da carne todo mundo permanece na aldeia comendo e festejando.

- O consumo de carne é prato que não pode faltar. Para isso é necessário dedicar um tempo razoável a atividade de caça. Um breve demonstrativo desses dias semanas de convivência da alguma iddia:

Caça do dia 12 a 26:

<u>1ª semana</u>	<u>2ª semana</u>
<u>dia 12 a 19</u>	<u>20 a 26</u>
- 1 veado	- 4 veados
- 1 foca	- 3 caetetés
- 1 jaboti	- 2 focas
- 1 macaco	- 2 jabotis
- 1 veado	- 1 jacaré
- 1 nutum	- 1 nutum
- 1 galinha e	- 1 azuleira
5 Kgs. de carne gado	- 1 galo
(levamos de mandioca)	
+ ou - 70 Kgs. de carne	170 Kgs. de carne

- A caça foi sempre distribuída entre as famílias. O dono da caça é quem faz a divisão do animal e a distribuição da carne.

Peles: toda pele de animal é tirada, posta ao sol para secar (estaqueada). Depois é guardada para vender em Marabá. Os preços são conforme a preciosidade da pele. A base dos preços é mais ou menos conforme o quadro abaixo:

<u>Peles de:</u>	Preço
1. Onça	
2. Gato do mato	
3. Porco-do-mato	
4. Coati	
5. Veado	

Bele, há 21 anos atrás eram escritos estes apontamentos na aldeia Surui.

O valor científico deste caderno é, certamente, igual a zero.

O valor está apenas no gesto de dar isto para voel. É um gesto pela dedicação científica que marcou sua trilha.

abraço

Valdo

abril/92.