



Autora: Karina Borges Cordovil¹

Co-autor: Maiwa Ka'apor²



Akwaha jakã pe himi'u te Ka'apor je'ẽ ha ko ixo ame'ẽ ta Gurupiúna pe har ta Saberes e memórias da alimentação do Povo Ka'apor na fala dos moradores de Gurupiúna³

Palavras chaves: Ancestralidade, Povo Ka'apor, alimentação.

Belém-Pará

Mar. 2024

¹ Pesquisadora autônoma;

² Pesquisador e artista Ka'apor;

³ Trabalho apresentado na 34ª Reunião Brasileira de Antropologia (2024).

Introdução

Esta cartilha foi desenvolvida de forma colaborativa com o povo Ka'apor, de forma a dar um retorno da pesquisa que foi desenvolvida a partir de 2017 em Gurupiuna, através do meu ingresso como aluna no Programa de Pós-graduação em Estudos Antrópicos na Amazônia, que tem como objetivo "investigar as diferentes formas de antropismo na região amazônica (...) propor estudos críticos da realidade local, interagindo e incluindo os diversos saberes locais, em perspectiva intercultural; propor práticas interdisciplinares de estudo das realidades locais, propondo soluções inovadoras para problemas gerados pelo antropismo".

A cartilha, buscou mostrar a importância da alimentação dos Ka'apor, a partir de sua cosmologia, suas formas de compreensão e entendimento sobre o que é comida, e seus modos de vê-la. Notamos uma característica fundamental na relação deles com a sua alimentação, que é a forma de cultivar e preservar o lugar de onde provém seu alimento, a floresta (Ka'a), uma relação de cooperação entre eles e a natureza.

A importância da aldeia/área de proteção Gurupiúna.

Muitas são as narrativas da História dos Ka'apor, aqui nos baseamos nos relatos orais de Osmar (2020), Mariuza (2020) e Itahu Ka'apor (2020), bem como nas fontes secundárias de Darcy Ribeiro (1996) e em outros autores. Segundo as lideranças, os Ka'apor fizeram diversas migrações pelos territórios do Pará para o Maranhão. Há apontamentos de que eles tenham originalmente vindo do Xingu, porém há indício no mapa do etnólogo Kurt Nimuendajú que por volta do século XIX eles estariam nas cercanias do Pará. Darcy Ribeiro (1996) menciona a dispersão dos Ka'apor, que antes eram chamados de Urubus no território paraense, estando presentes no rio Coaracy e nas regiões de Belém, Bragança e Capim vindo desembocar no lado

direito do Rio Gurupi, no Maranhão, onde atualmente moram, mais especificamente, no Território Indígena Alto Turiaçú, área demarcada desde a década de 1980.

Nos relatos orais, Mariuza (2020) afirma que para seus ancestrais, seus avós, o Brasil era um território único, grande, onde os povos originários faziam constantes migrações de um local a outro. Não havia fronteiras como hoje, o número de povos era de fato grande, cada um com seus modos de ser e viver, de forma específica. Ela comenta ainda que havia brigas interétnicas entre os diversos grupos. Ela aponta que os Kayapó, Tembé, Timbira entre outros povos, cada um possuía seus hábitos e costumes, os conflitos eram constantes. Um dos principais motivos apontados por Mariuza para os conflitos decorriam justamente da alimentação, já que de acordo com a cultura dos povos originários, cada um se alimentava de uma forma e a falta de alimentos culminava em confrontos, o que gerava disputa por espaços para a pesca e a caça, que contavam com seus rituais diferenciados.

As memórias da dimensão territorial Ka'apor, foram reafirmadas em relatos orais por diversas lideranças. Mariuza Ka'apor (2020), afirma ter vindo da aldeia Itarená (Aldeia Velha), que se localizava no Rabo de Mucura, passou pelo Xié Pihúrenda e no contexto atual se encontra no Gurupiúna. Itahu (2020), lembra que seus pais moravam na região de Santa Luzia do Pará, foram pacificados e aldeados em Ximborenda com a inserção da Fundação Nacional dos Povos Indígenas (FUNAI) em sua comunidade. Neste sentido a cidade com sistema de aldeamento suprimiu o território indígena. Com passar do tempo a vida dos Ka'apor modificou-se com o crescente contato com a população não indígena no seu entorno, mudanças sensíveis para a saúde e sua identidade, como a introdução de alguns hábitos alimentares como o consumo de alimentos industrializados.

De modo geral, Gurupiúna passa a ter grande importância no contexto

atual, pois a partir da constituição desta aldeia/área de proteção de práticas ancestrais de alimentação foram revigoradas, bem como seus modos de vida com o cultivo da roça circular (kupixá puá). O kupixá puá faz parte da cosmologia do Povo Ka'apor, seus ancestrais já o cultivavam, e ele consiste no cultivo de raízes, plantas entre outros, a exemplo do jerimum, da batata, do cará e da banana. A mandioca é a maior referência alimentar milenar consumida sem precedentes na atualidade, além do seu cultivo colaborar com a proteção desta parte do território contra agentes exógenos.

Osmar (2020) afirma que no Gurupiúna "vivemos do nosso jeito", se alimentam pelo que a floresta oferta, caçam, colhem frutas e raízes, comem aves, praticando uma cultura medicinal milenar através de chás, remédios, cascas, raízes e folhas. "(É) Importante da nossa aldeia no Gurupiúna, ocupar as entradas dos madeireiros, caçador, pescador, outros mais, por isso, que é muito importante para os Ka'apor. Porque nós, Ka'apor, temos a floresta, dela que nós pegamos alimentação saudável."

Nessa cartilha veremos como vários desses costumes, hábitos alimentares e saberes do universo Ka'apor têm resistido e se reinventado ao longo dos anos. Buscando estratégias diversas, a alimentação em rituais, no cotidiano, na caça, na pesca e no trato com a terra revela muito da riqueza cultural Ka'apor, onde o território e sua defesa são expressões da luta e de seu modo de vida.

Kome'ẽ jande reko ha Gurupiuna pe jete har jande Ka'apor ta pe.

Aqui nossa Aldeia Gurupiuna é verdadeira dos Ka'apor

Essa nossa aldeia foi feito para proteger a floresta, animais, rios e pássaros e também daquelas pessoas que tiram madeira dela. (Mariuza Ka'apor, 2020).

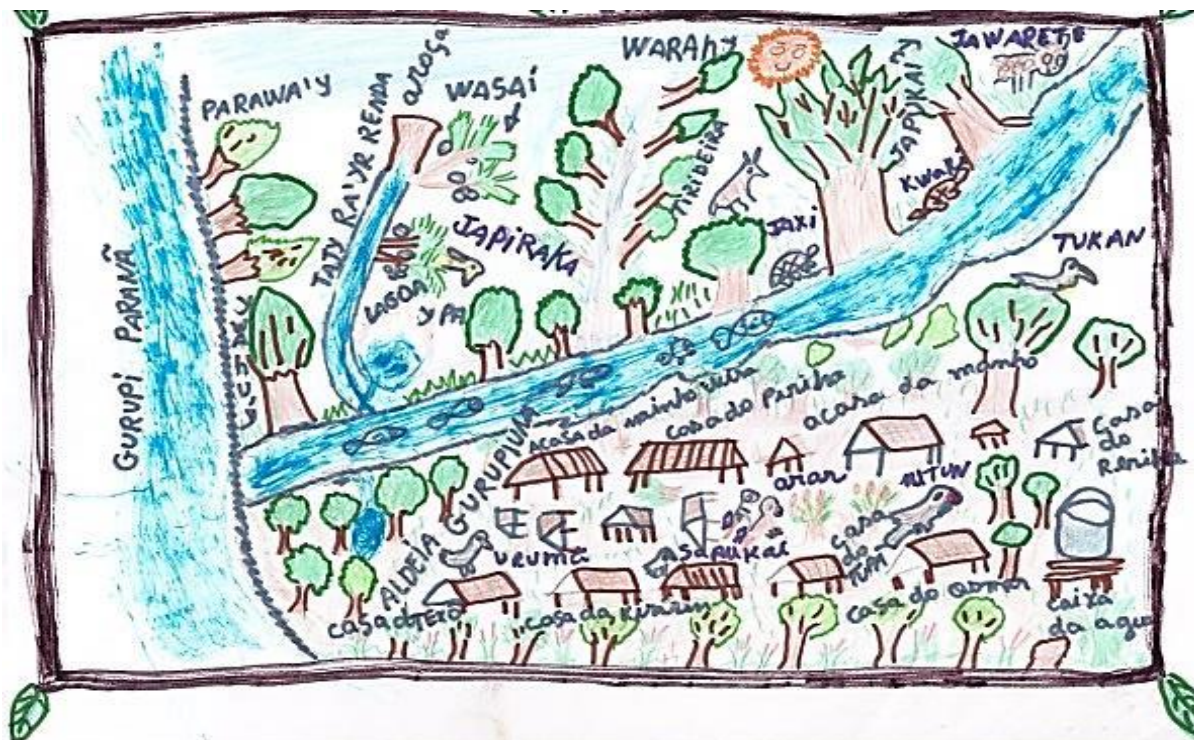


Figura 1: Mapa de Gurupiuna; Mariuza Ka'apor, 2019.

Y man Ka'apor ta tujuk ke paner wã ngã mujã tĩ.

Antigamente os Ka'apor fazia panela feita de argila.

Atualmente muitos dos artefatos de barro são comprados, a exemplo do pote de barro no ritual da festa do caju, pois com o passar do tempo o ato de fazer utensílios de barro se perdeu, exceto em algumas aldeias floresta adentro, onde este conhecimento ainda está presente no cotidiano das mulheres de mais idade. As imagens demonstram a retomada desta prática nas aulas de História, Memória e Oralidade & Geografia. Antigamente nos Ka'apor faziam alimentação na panela de barro, em pote, no forno, no jamaru,

na cuia. A gente fazia pote grande para colocar a bebida e panela pequena para fazer e guardar nossa alimentação. Jamaru é um tipo de cuia que os Ka'apor antigo usavam para carregar água. A gente também colocava no kamuxi cachaça de caju, banana e outros. (Mariuza Ka'apor e Samuel Ka'apor, 2020).



Figura 3: Pote de barro, década de 50.



Figura 2: Confeccionando seu pote de barro em uma aula de História.

Y man jade Ka'apor ta pe nixoi himi'u ke rĩ opo jande mi'u peixo pira jaxi.

Alimentação Ka'apor na Semana Santa.

A Semana Santa como cultura não indígena, foi trazida na cultura dos Ka'apor. Houve uma readaptação alimentar por parte dos indígenas com a introdução da Semana Santa em sua cultura. Eles não conheciam esta prática religiosa, pois trabalhavam e caçavam nesta ocasião e isto fazia parte de seu cotidiano. Com esta introdução passaram a comer jaboti, peixe, e arroz, em vez de carne vermelha. Antigamente não tinha Semana Santa para o Povo Ka'apor. A FUNAI que trouxe a Semana Santa para os Ka'apor, porque os Ka'apor iam caçar e trabalhar no dia da Semana Santa, dizem que os Ka'apor ficavam doentes. A FUNAI falou para o cacique não caçar no dia da Semana Santa. Por isso que a FUNAI escolheu alimentação para os Ka'apor, duas

alimentações, jaboti e peixe. Hoje em dia é a mesma alimentação, mas tem mais arroz e outros alimentos do branco. (Mariuza Ka'apor, 2020).



Figura 4: Representação da alimentação na Semana Santa; Marizinete Ka'apor, 2019.

Ximbo jande pira já'u ha.

O uso do timbó para o Povo Ka'apor.

Período de intenso uso do timbó, forma tradicional de obter peixe.

Os Ka'apor tem um tipo de pescar. São três jeitos de pesca com timbó: uma de folha, uma raiz, e de cipó. As folhas são amassadas e socadas em um buraco feito no chão e depois colocadas no rio, os peixes pulam e a gente Ka'apor pega eles para alimentação, várias espécies de peixes. Antes tinha muito peixe no rio Gurupiuna, a gente via muito Tucunaré, Surubim, Mandubé e outros mas, diminuiu a quantidade de peixe no rio porque madeireiro e pescador que entraram. (Mariuza Ka'apor, 2020).

Tajahu rukwer ka'ë

Moqueado da carne de porcão.

Em outros períodos, os Ka'apor praticavam a festa do moqueado, que consistia em caça de porcão com flexas para alimentação. Com introdução de arma de fogo esta é a forma de caça se tornou imperante. Antigamente, nós, Ka'apor, da comunidade, iam caçar queixada para fazer paçoca de carne de

queixada, porque é importante para os Ka'apor. Antigamente os Ka'apor só usava flecha, por isso que é importante fazer esse moqueado para os queixada. Ele não corre muito, por isso que os Ka'apor fazem esse moqueado. Depois que a FUNAI trouxe espingarda, os Ka'apor aprenderam atirar, não fizeram mais este moqueado. (Osmar Ka'apor, 2020).



Figura 5: Ilustração do moqueado de porcão; Osmar Ka'apor, 2019.

Jande Ka'apor ta mi'u y man har ke te'e jande jakwa jaxo tĩ.

Roça de hoje igual de antigamente

O kupixá puá é uma prática antiga da população Ka'apor para produzir alimentos, cultivando os gêneros em formato de roça circular. Esta prática foi retomada e intensificada com discussões em torno da agroecologia, que foi levada para o território indígena, potencializando uma prática alimentar ancestral e cultural, além do incremento nos alimentos produzidos. Igual antigamente. Nós, Povo Ka'apor, faz a roças, planta o que presta alimentação mandioca, macaxeira, mandioca doce, batata, cará, banana, abacaxi, cana, cunambi, timbo, algodão, pariri, santa maria, curawa, e a plana flecha. (Mariuza Ka'apor, 2020).

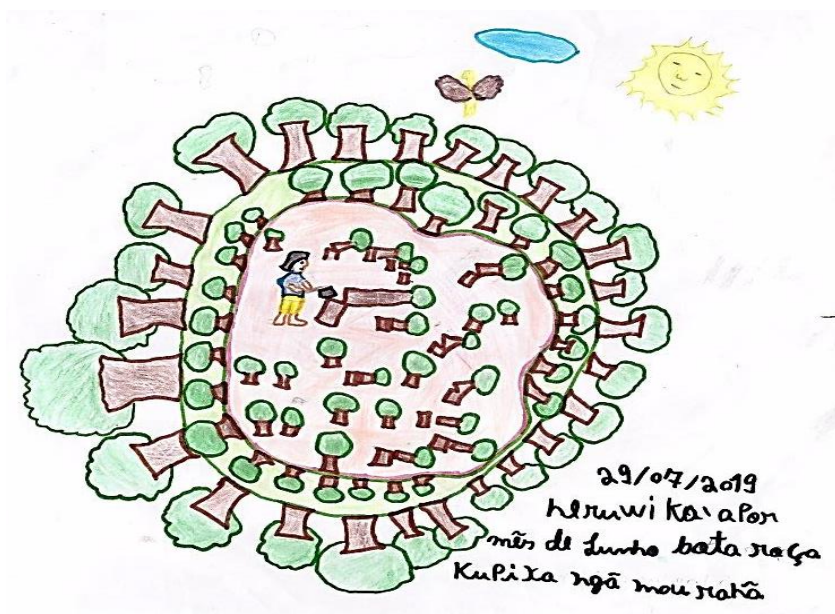


Figura 6: Roça circular; Heruwi Ka'apor, 2019.

Tatu ta'ym hupir rahã.

A festa do batizado do tatu.

A Festa do Caju faz referência à festa de batizado das criança Tayn ngã hupiri ha com o consumo do kawĩ, cachaça feita a partir do cozimento do caju, refere-se à cosmologia Ka'apor relaciona-se com a narrativa que trata do batizado dos filhos do tatu. Um Ka'apor foi caçar no mato, ele matou um veado. Ele vinha chegando no caminho quando ele vinha com o veado na costa e anoiteceu para ele. E ele ficou perto de um pé de caju. Quando foi à noite, Ywytu ouviu um barulho de gente. Era o tatu que estava fazendo a cachaça do caju para batizar o filho, e o Ywytu estava ouvindo barulho e cantava, e contava as histórias para o compadre dele. Quando foi pela manhã, Ywytu foi olhar o que estava fazendo barulho, no pé de caju, o Ywytu achou dois tatus na toca. Nome do Ka'apor é Ywytu. (Samuel Ka'apor, 2020 e Mariuza Ka'apor, 2020)

Ka'a rehe jande ruhã ha hyn - Viver da natureza

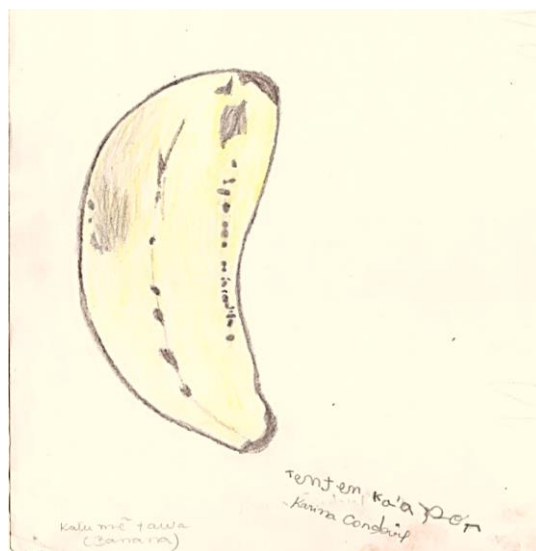


Figura 7: Katu mẽ tawa; Tenten Ka'apor, 2019.

Mangaha ma'etá ixoha rupi Ka'apor ma'e.

Calendário ecológico Ka'apor.

Os alimentos e a cultura Ka'apor.

A cosmologia Ka'apor está relacionada ao tempo da natureza, pois o próprio nome Ka'apor já denota esta relação - moradores da floresta, são os que detém conhecimento empírico das mudanças da temperatura, do clima, das estações amazônicas - da maturação dos alimentos, da colheita dos frutos, da caça e da pesca.

Amã ka'a rehe ukyr - Janeiro - Tempo da chuva na mata

Período de chuva na mata e bom para pesca, neste mês ocorre a piracema, importante para reprodução dos peixes. "Neste período chove na mata (amã ka'a rehe uky). Este período é representado pelo ciclo da piracema, quando os peixes towi, waraku, pirá pía, mandí, traíra, paku, piaba, surubim, sobem o rio para desovar. Os Ka'apor, comemoram a piracema (pira pija). Nesse período aparecem alguns carangueijos (tamẽ). Tem ingá, piqui, açáí". (Mariuza Ka'apor, 2020)

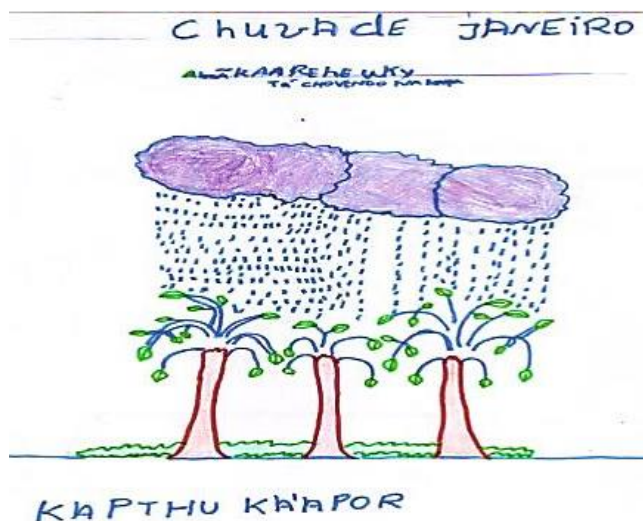


Figura 8: Ciclo da chuva; Kapthu Ka'apor, 2020.



Figura 9: Pira pia (piracema), Osvaldo Ka'apor, 2019.

Pakuri kukui rahã - Fevereiro - Tempo do bacuri

Período em que há a abundância do fruto bacuri na floresta. "Quando fruta de bacuri começa cair, mamãozinho do mato também cai, no mesmo tempo também cai tatajuba, cacau, cupuaçu e os pássaros começam a chocar seus ovos." (Myraran Ka'apor, 2020).



Figura 10: Bacurizeiro; Myraran Ka'apor.

Akaju kukui rahã - Março - Tempo do caju

Período do caju, alimento indispensável à reprodução sócio-cultural Ka'apor. A Festa do Batizado, na tradição deles advém da História do batizado do tatu. É uma festa longa e ritualística, nela também é distribuída a cachaça de caju - Akaju Kawĩ. "A Festa do Caju se originou de um festejo realizado pelos animais da floresta, no caso, o tatu. Ao caçar, um indígena observou o que estava acontecendo na floresta e acabou se perdendo. Ao retornar à casa, contou o ocorrido para a sua mulher e, desde então, os Ka'apor passaram a realizar a Festa do Batizado." (Josué Ka'apor, 2019).



Figura 11: Representação da História da Festa do tatu, Manhõ Ka'apor, 2019



Figura 12: Tatu em busca de abrigo; Edimilson Ka'apor, 2018.

Heta me'ë oho rahã - Abril - Tempo das sete estrela

Período do desaparecimento das sete estrelas, momento de alimentar pássaros filhotes. Neste mês tem cupuaçu em abundância. "Quando as sete estrelas desaparecem os pássaros vão voar com seus filhotes para dar alimentos a eles com qualquer fruta)". (Myraran Ka'apor, 2020).



Figura 13: Cupuaçu; Janay Ka'apor, 2018.

Taxi y pe uar rahã - Maio - Tempo que jabuti fica na água

Período em que o jabuti fica um tempo imerso na água para reprodução. Ao mesmo tempo em que outros fenômenos ocorrem na floresta como descrito pelos Ka'apor. "Tempo da flor de yraity, os pássaros comem, os animais também comem. No mesmo tempo o jabuti se esconde na água, os

tucanos também comeimaçaí, no mesmo tempo o karapí corta galho de árvore, o y'au também começa a cantar na beira no rio". (Mariuza Ka'apor e Myraran Ka'apor, 2020).

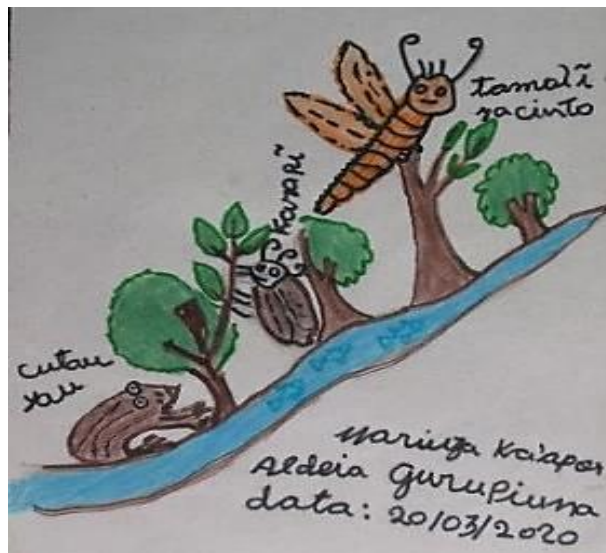


Figura 14: Ciclo de alguns insetos; Mariuza Ka'apor, 2020.

Ximborã kukui rahã - Junho - Tempo da flor do timboran

Período do aparecimento das flores necessárias à reprodução da vida animal, tão importante à alimentação dos Ka'apor. "Os jabotis saem da água para comer flor de ypê e timborana, neste período que eles vão botar ovos". (Mariuza Ka'apor, 2020)



Figura 15: Jaboti comendo flor de ipê e botando ovos

Tajahu pira ke y pe u'u rahã - Julho

Tempo que o porcão come peixe no rio

Período de abundância nos rios e florestas em frutos e peixes, necessários à reprodução sociocultural Ka'apor. Juntos os macacos comem sapucaia, o porco do mato também come peixe na beira de igarapé, eles também comi outros tipos de alimentos". (Myraran Ka'apor, 2020)

Arapuha pyky'aputyu'u rahã - Agosto

Tempo do veado que come flor de pequi

Período em que os veados comem a sua fruta preferida e de derrubada de árvores para os futuros roçados. "No tempo da flor de piqui os veados gostam de comer, no mesmo tempo as pessoas também brocam a roça e derrubam as árvores passa 3 meses depois, bota fogo e depois plantam". (Myraran Ka'apor, 2020)

Jataíkukui rahã - Setembro - Tempo do jutaí

"Os papagaios gostam de comer fruta de (Jutaí) os macacos (jupará) também gostam de comer as pessoas também, as pessoas também comem quando fruto Kumaru'ywa cai no chão, serve para tosse." (Myraran Ka'apor, 2020)



Figura 16: Jutaí; Mariuza Ka'apor, 2020.

Tareka kukui rahã - Outubro - Tempo da tatajuba

"Nesse tempo a anta, o jabuti come tatajuba. O caju do mato cai, e os Ka'apor põem fogo na roça para plantar mandioca, cará, macaxeira e batata."
(Mariuza Ka'apor, 2020)

Mangua je'ë raha - Novembro - Tempo que o Manguá canta

Período do aparecimento do maguá, alimento apreciado pelos Ka'apor.
"Neste período o manguá canta. É um tipo de sapo que os Ka'apor se alimentam. O mutum, nambu cantam neste período na mata. Tem murucim, ywahu, cutia, paca que também comem o manguá." (Mariuza Ka'apor, 2020)

Aman ukwy py rahã - Dezembro - Tempo do começo da chuva

Período das cheias dos rios e da diversidade de frutos para coleta.
"No período deste mês dá açaí e frutas de tiriba. Arara, papagaio e cutia comem essas frutas e os igarapés começam a encher, os igarapés começam a mexer e os peixes começam a subir e a gente pega os peixes para nos alimentar e na mata pegamos os pássaros para tirar as penas para fazer artesanato." (Mariuza Ka'apor, 2020)



Figura 17: Açai; Oteí Ka'apor, 2018.

Pako ty - Bananal Ka'apor

"Jande Ka'apor pako ja jytyñ jamu'jyk, meju, kawĩ ukã jamuja ti".
(Mariuza Ka'apor, 2020).

A banana é um alimento forte na cultura Ka'apor, serve de alimentação sob forma de mingau, amassada com farinha. "Nós Ka'apor planta a banana para fazer o mingau, e beiju, e cachaça de banana." (Mariuza Ka'apor, 2020).

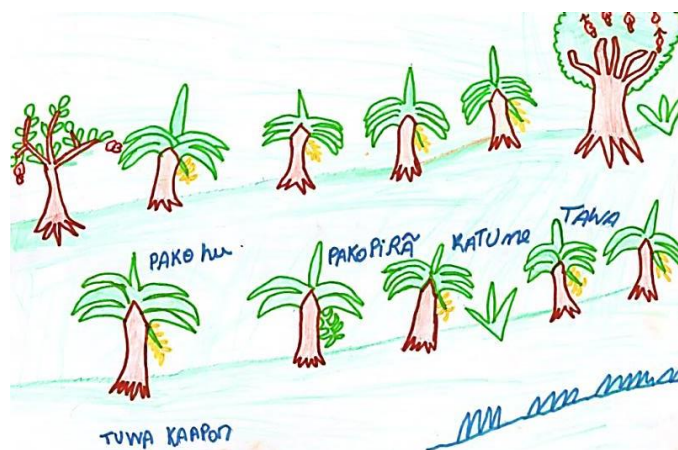


Figura 18: Pako Ka'apor.

Para concluir...

A alimentação é um elemento central na vida social das pessoas e grupos humanos os mais diversos, não teria como ser diferente para os Ka'apor. O ato de se alimentar está inserido em um contexto cultural, possui uma simbologia, uma história e está ligado a aspectos culturais ancestrais inerentes ao seu povo. Embora tenham relativamente pouco tempo de contato com não-indígenas, eles preservam sua cultura alimentar com base em uma dieta que contém peixes, pássaros, frutos e raízes.

Assim, os Ka'apor agem como verdadeiros guardiões de seu território, preservando também os segredos da floresta. Preservam a sociobiodiversidade com suas formas próprias, no contexto cosmológico em que eles próprios descendem das árvores. A floresta como uma grande mãe lhes oferece o que necessitam: folhas; raízes para chás; arvores para

pequenos barcos; plantas para pescaria; frutas diversas para alimentação dos Ka'apor e dos animais. A relação de cooperação entre os Ka'apor e a floresta é, portanto, uma lição para o planeta em desequilíbrio que vive em meio às destruições socioambientais, relacionadas às crises climáticas que estão abalando o mundo.



Pate jande ke ngy ixo katu há rupi Ka'apor ta ngi

Saúde e vida longa ao Povo Ka'apor!

Karina Borges Cordovil - Karina Tajyputir Tupinambá

Equipe:

Povo Ka'apor, em especial aos moradores da Aldeia Gurupiúna nas pessoas da Mariuza Ka'apor, Manhõ Ka'apor, Osmar Ka'apor, Josué Ka'apor, Marizinete Ka'apor, Teon Ka'apor, Tututa Tembê, Kiririn Ka'apor, Pirihá Ka'apor, Oswaldo Ka'apor e Samuel Ka'apor, que também me auxiliaram nas traduções. Aos desenhistas, artistas Ka'apor: Edimilsom Ka'apor, Otei Ka'apor, Janay Ka'apor, Kapitihu Ka'apor, Tenten Ka'apor Wyraran Ka'apor, Oswaldo Ka'apor, Tupã Hu, Ka'apor, Tupã Rixã Ka'apor, Tupã, Heruwi Ka'apor, Erawy Ka'apor.

Agradecimento: Maiwa Ka'apor: 27.12.2023



Referência bibliográfica:

DESCOLA, Philippe. *La selva culta. Simbolismo y práxis em la ecologia de los Achuar*. Ediciones: Abya-Yala. Instituto Francés de Estudios Andinos (IFEA). Lima: COEDICION, 1988.

GARCÉS, Claudia Leonor López. *O mundo da horticultura Ka'apor: práticas, representações e as suas transformações*. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, Belém, PA, v. 11, n. 1, p. 133-158, jan.-abr. 2016.

LEIMGRUBER, Hili; LEIMGRUBER, Edith; WOERNLE, Jens. *Ka'apor: protetores da floresta*. Zurich, Suíça.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo Batalha. *Os pronomes cosmológicos e o perspectivismo ameríndio*. *Mana*, v. 2, n. 2, p. 115-144, 1996.

MIGNOLO, Walter. *Desobediência epistêmica. A opção descolonial e o significado de identidade em política*. *Caderno de Letras da UFF - Dossiê: Literatura, língua e identidade*, Rio de Janeiro, RJ, n. 34, p. 287 - 324, 2008.

PEREIRA, César. *Maní de Urutá (Conto Caeteuára)*. Comissão Paraense de Folclore. Bragança, PA. 958.

Relatos orais:

KA'APOR, Manhõ. [mai. 2018]. Entrevistadora: Karina Cordovil. *Aldeia Gurupiúna, MA, 2018*.

KA'APOR, Mariuza. [out. 2018]. Entrevistadora: Karina Cordovil. *Aldeia Gurupiúna, MA, 2018*.

KA'APOR, Itahu. [out. 2018]. Entrevistadora: Karina Cordovil. *Aldeia Gurupiúna, MA, 2018*.

KA'APOR, Josué. [out. 2019]. Entrevistadora: Karina Cordovil. *Aldeia Gurupiúna, MA, 2018*.

KA'APOR, Osvaldo. [out. 2019]. Entrevistadora: Karina Cordovil. *Ximborenda, MA, 2019*.