



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
FACULDADE DE EDUCAÇÃO
FORMAÇÃO INTERCULTURAL PARA EDUCADORES INDÍGENAS

FaE
Faculdade de Educação

A PRODUÇÃO DE FARINHA E TAPIOCA COMO FONTE DE ALIMENTO
PARA O POVO XAKRIABÁ DA ALDEIA SUMARÉ II

Ana Cláudia Fernandes Barros Macedo



Belo Horizonte, MG

2022

Ana Cláudia Fernandes Barros Macedo

**A PRODUÇÃO DE FARINHA E TAPIOCA COMO FONTE DE ALIMENTO
PARA O POVO XAKRIABÁ DA ALDEIA SUMARÉ II**

Percurso Acadêmico apresentado ao curso Formação Intercultural para Educadores Indígenas da Faculdade de Educação da Universidade Federal de Minas Gerais (FIEI/FAE/UFMG) Habilitação em Matemática, como requisito parcial à conclusão do curso.

Orientadora: Marina de Lima Tavares

Belo Horizonte, MG

2022

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus pela oportunidade de ter chegado até aqui, a toda minha família pelo apoio que foi me dado durante esses tempos, em especial a minha filha Emily Cristina por ter superado a minha ausência nos momentos em que eu estava no curso, por que estava em busca de um futuro melhor para a minha família.

As pessoas que me concederam as entrevistas: Senhor Cristiano Gonçalves Macedo, Maria da Conceição Santos Macedo e Edilene dos Santos Araújo, por terem me passado conhecimentos tão ricos, que fui adquirindo durante esse tempo.

A Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), por abrir as portas para os povos Indígenas, e a Faculdade de Educação (FaE), a todos os professores, bolsistas em especial a nossa coordenadora da turma de matemática Vanessa Tomaz e Ilaine campos por sempre se preocuparem em trazer melhoria para seus alunos tanto nos módulos em Belo Horizonte, quanto nos Intermódulos nas aldeias, não posso esquecer dos bolsistas que sempre estiveram nos ajudando, agradeço o bolsista Genilson Soares por sempre me ajudar e pela dedicação sou muito grata a todos.

A minha orientadora Marina Tavares pela paciência que teve comigo em todos os encontros, pela dedicação, estímulo e pelas boas orientações fazendo com que o meu trabalho fosse realizado.

Agradeço aos colegas da turma de Matemática e demais áreas pelo companheirismo nos momentos alegres e tristes que passamos durante o período do curso, pois se não tivéssemos esse apoio seriam muito mais difíceis, momentos estes que são inesquecíveis. Aos demais coordenadores do curso que sempre estiveram dispostos a nos ajudar. As minhas colegas, Rosemery, Silene, Solange e Luana, pela força e companheirismo, pois durante esses anos criamos um vínculo de amizade que quero levar para minha vida toda.

Agradeço a todas as lideranças e caciques pela força de lutar pelos nossos direitos e pelo apoio.

Enfim agradeço a todos que me deram incentivo e compreensão durante essa longa caminhada contribuindo com minha formação.



Foto do primeiro modulo, 2018



Foto com minhas colegas, 2018

Resumo

Neste trabalho mostraremos as etapas da produção de farinha e tapioca na aldeia indígena Xakriabá Sumaré II, desde a preparação do solo e o plantio da Mandioca, e as variedades de pés de mandioca que existem na região, como são os processos de produção até chegar no ponto da Farinha. Para desenvolver essa pesquisa foram feitas entrevistas com três pessoas da Aldeia com o objetivo de registrar as práticas para que possam ser passadas para os novos jovens da comunidade e mostrar a importância desta fonte de alimentação, que serve tanto para o consumo próprio quanto para vender para as pessoas da aldeia.

Também é importante destacar o papel da escola em tratar desses assuntos na sala de aula, pois a escola trabalha em conjunto com a comunidade em prol da educação dos jovens, estabelecendo uma comunicação de ensino e aprendizado, não deixando que a cultura e as nossas tradições fiquem adormecidas, e neste trabalho vem trazendo um pouco desse resgates como forma de registro para a novas gerações da comunidade.

Lista de ilustrações

Figura 1: Mapa do território Xakriabá população por aldeia.	12
Figura 2: Recorte do mapa do território Xakriabá.	13
Figura 3: Dona Maria da Conceição	16
Figura 4: Cristiano Gonçalves Macedo	17
Figura 5: Edilene dos Santos Araújo	18
Figura 6: Roda a braço.....	20
Figura 7: Terreno gradeado onde será plantada as mavinhas de mandioca.....	22
Figura 8: Manivas	22
Figura 9: Plantio de manivas.	22
Figura 10.....	23
Figura 11	23
Figura 12: Mandioca brava mulatinha	23
Figura 13: Mandioca Vaquizinha	23
Figura 14: Mandioca mansa reta.....	24
Figura 15: Mandioca brava mata rato	24
Figura 16: Mandioca mansa castelão.....	24
Figura 17: Mandioca mansa manteiga	24
Figura 18: A mandioca no carro de boi	26
Figura 19.....	26
Figura 20.....	26
Figura 21: Prato de medir (salaminho)	27
Figura 22: Processo de raspagem.	28
Figura 23: Processo de raspagem.	28
Figura 24: Mandioca raspada.....	28
Figura 25: Triturando a mandioca no desintegrador.....	28
Figura 26: Massa da mandioca no cocho de madeira	28
Figura 27: Gamela de medir massa.....	29
Figura 28: Desintegrador com o cocho de madeira	29
Figura 29: Tapiti	30
Figura 30.....	30
Figura 31	30
Figura 32.....	30
Figura 33	31
Figura 34.....	31
Figura 35.....	31
Figura 36: Prensa.	32
Figura 37: Prensa.	32
Figura 38: Massa da mandioca peneirada.....	33
Figura 39: Dona Maria Da aldeia Sumaré II, Segurando a peneira de cessa a massa	34
Figura 40: Farinha pronta	34
Figura 41: Torrando a farinha.....	34
Figura 42: Fazendo beiju	35

Lista de quadros

Tabela 1: Receita: Beiju de lenço	36
Tabela 2: Receita: Beiju de massa de mandioca.....	37

Sumário

1	Introdução	9
1.1	Sobre minha história e a relação com o tema deste estudo.....	10
1.2	Sobre o Território Xakriabá	12
2	Objetivo geral	14
3	Metodologia.....	15
4	Saberes e aprendizados observados nas conversas e acompanhamento das pessoas entrevistadas	19
5	Versos	38
6	Uma proposta de ensino para a escola do povo Xakriabá.	2
7	Considerações finais	6
	Referências	7

1 Introdução

A proposta deste trabalho é apresentar como é feito o plantio de mandioca e a preparação da farinha e da tapioca na aldeia indígena Xakriabá Sumaré II. Também mostrar a importância que tem em manter essa atividade na comunidade na produção de farinha tanto para o sustento das famílias quanto para o consumo próprio.

O interesse pelo tema surgiu após perceber que as pessoas não estão praticando esse trabalho como antigamente e que são poucos jovens que sabem como são feitas a farinha e tapioca. Quando criança não tive a oportunidade de ter esse conhecimento, porque a minha família já não fazia mais a farinha e tapioca, depois que me casei, e acompanhando a minha sogra (Maria da Conceição), fui aprendendo o básico e achei importante escrever esse trabalho porque assim irei aprender com os mais velhos sobre essa cultura de plantar a mandioca e produzir farinha e tapioca, dessa forma fazemos o registro que será passado para os jovens da nossa aldeia.

1.1 Sobre minha história e a relação com o tema deste estudo

Eu nasci e morei na terra indígena Xakriabá, na aldeia Sumaré III, no município de São João das Missões, no estado de Minas Gerais. Sou filha de Alfredo Cardoso de Barro e Maria Fernandes de Oliveira Barros (in memoria). Tenho sete irmãos: Claudinei, Claudineia, Ana Lúcia, Janaina, Marileide, Eduardo e José Wilson. Nosso meio de sobrevivência era através de plantações de roça e criações de porcos e galinha, e da profissão de pedreiro que meu pai exerce. Atualmente sou casada com Adilson Santos Macedo e tenho uma filha que se chama Emily Cristina, depois que me casei passei a morar na aldeia Sumaré II.

Iniciei meu estudo na Escola Estadual Indígena Bukinuk na aldeia Sumaré II, os professores que atuam, são todos indígenas da etnia xakriabá. Estudei desde o primeiro ano do ensino fundamental até concluir a 9º ano em 2009, depois passei a estudar na Escola da aldeia Sumaré I, pois, em nossa aldeia ainda não tinha o ensino médio, e tínhamos que nos deslocar para outra aldeia para estudar, pois naquela época a única dificuldade era com o transporte, por que em tempo de chuva, dificultava muito o acesso à escola, depois de muita demanda os lideranças junto com o cacique e diretor (a) daquela época conseguiu o ônibus escolar, e isso facilitou muita a vida dos estudantes que mora em outras aldeias, ao concluir a primeiro ano do ensino médio, acabei parando os estudos por motivos pessoais, no ano de 2014 retornei aos meus estudo até concluir o terceiro ano. Ao me formar depois de dois anos tentando me ingressar na faculdade da UFMG, no ano de 2018 tive a oportunidade e a alegria de passar na prova, para a Faculdade de Formação Intercultural para Educadores Indígenas (habilitação em Matemática), com certeza está sendo um grande aprendizado para mim, poder estar conhecendo e trocando os conhecimentos com outras pessoas de outras etnias, que são uma turma formada por Pataxós, Xakriabás e Pataxós hãhãhãe, um conhecimento que será trazido para dentro da minha comunidade.

Foi um grande desafio encontrar um tema para o meu TCC, logo de cara escolhi fazer sobre (O Surgimento da Associação Aldeia Sumaré/Peruaçu na Aldeia Sumaré II) só que depois escolhi fazer sobre outro tema que me identificasse mais, sobre (A Produção de Farinha e Tapioca como fonte de Alimento para o povo Xakriabá da Aldeia Sumaré II), tive esse interesse nesse tema porque percebi a importância de deixar isso registrado para a nova geração, porque são poucas família que produzem farinha e tapioca na aldeia

e essa tradição cada vez mais está diminuindo dentro da comunidade, observei que algumas pessoas não estão interessadas em como são feitas a farinha e tapioca, somente as família que produzem a farinha, como os filhos, neto, ou seja, as pessoas que acompanham essa etapa de produção, irão aprender os conhecimentos. Também escolhi esse tema por já acompanhar o processo de produção da farinha com minha sogra Maria da Conceição quando ela vai fazer aqui na aldeia e por já ter um pouco de conhecimento sobre esse tema e querer adquirir mais conhecimento.

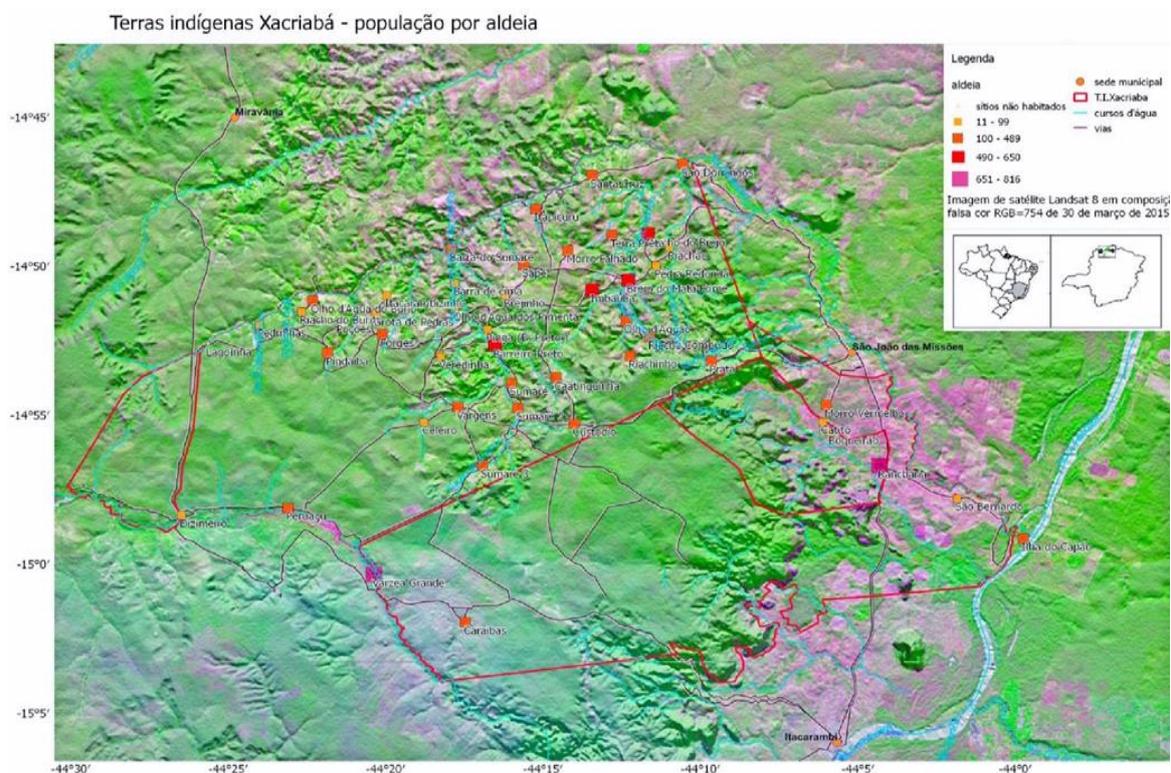
Antigamente a vida do meu povo era muito diferente da de hoje, pois antes não tinha a modernidade que temos agora. Os mais velhos da nossa aldeia contam que no tempo deles, quando eles eram mais jovens, eles junto com seus pais plantavam seus próprios alimentos, e o que plantavam colhiam com fartura, as matas eram mais verdes e naquela época chovia com abundância, tinha um enorme riacho onde tomavam banho e usavam para beber, lavar roupas e seus próprios alimentos.

Naquela época todo mundo era unido, quando uma pessoa precisava os vizinhos ajudavam, as casas eram feitas de enchimentos e muito afastadas umas das outras, também não tinha médicos quando uma pessoa ficava doente as pessoas levavam diretamente até o pajé da comunidade, onde era tratada e medicada com plantas e ervas medicinais que eram recolhidas da própria natureza.

A Cultura do povo Xakriabá é marcada por um conjunto de práticas que inclui o modo de viver, as crenças, as danças, os cantos, a alimentação são ao jeito de falar, esses hábitos estão relacionados ao nosso cotidiano e são repassados de geração em geração. A cultura dos Xakriabá se faz no dia a dia nas aldeias como por exemplo: a dança do toré, batuque, São Gonçalo, as cantigas, roda de versos, festejos de Santa Cruz e as noites culturais, todas essas são características de origem dos Xakriabás. Eu busco sempre participar desses movimentos porque é muito importante para as aldeias a participação das comunidades, é importante principalmente pra mim conhecer cada vez mais a cultura, os costumes e as atividades praticadas, porque desde de pequena que acompanho os mais velhos a fazer essas técnicas culturais. Nas aldeias também fazemos plantios que foi repassado para nossa geração, por aqui aprendemos esses hábitos muito cedo, é importante praticar a plantar o milho, o feijão, abóbora e a mandioca, a mandioca é uns dos plantios mais plantados embora dê muito trabalho, pois é com ela que fazemos a farinha para as rezas, casamentos e para usar no nosso dia a dia.

1.2 Sobre o Território Xakriabá

Figura 1: Mapa do território Xakriabá população por aldeia.



Fonte: Plano de Gestão Territorial Ambiental (PGTA),2016

O território Xacriabá localiza-se no município de São João das Missões do norte de Minas Gerais, à margem do rio São Francisco, e foi demarcado e homologado em 1987, após um longo conflito com fazendeiros da região. A primeira parte do nosso território foi demarcada no ano de 1979. Contabilizando segundo o Plano de Gestão Territorial (PGTA) Xacriabá 2016, teríamos no mínimo 10 mil (Dez mil) Xakriabás habitando as terras indígenas. As lideranças e caciques xakriabá falam em aproximadamente 11 mil ou até 12 mil habitantes. A área indígena é de 46.415 mil hectares de terra, em função da extensão territorial, as aldeias possuem características bastante diversificadas, tem região de mata seca, tabuleiro e arenoso. Está organizada em aproximadamente 34 aldeias. Tem quatro caciques e vice-caciques para ajudar na organização do mesmo, sendo que esses atendem à demanda de todo território. Em cada

aldeia há uma liderança e uma vice-liderança. Essas lideranças trabalham sempre juntas para resolver os problemas do território em geral. Além da demarcação da terra, nosso território tem um marco histórico que é a Educação Indígena diferenciada, que conseguimos por meio de muitas lutas das nossas lideranças. Antes nosso território não tinha escola e quando começou os professores eram não-índios e muitas pessoas não estudaram por falta de oportunidade. Mas hoje possui escolas nas aldeias, umas vinculadas a outras e os professores são todos indígenas, assim como diretores, técnicos e demais funcionários. As escolas atendem desde a Educação Infantil ao Ensino Médio. Isso para nós, Xakriabá, é muito importante, pois aos poucos estamos vendo o quanto nosso povo está crescendo tanto na área da educação quanto na área da saúde. Ainda não conseguimos tudo, mas o que temos não podemos esquecer que foi uma luta dos mais velhos e os mais novos vem acompanhando, dando sequência, lutando e correndo atrás dos nossos direitos, pois temos muito o que conquistar.

Informação sobre a aldeia Sumaré II

A figura seguinte mostra a aldeia Sumaré II num recorte do mapa do território Xakriabá.

Figura 2: Recorte do mapa do território Xakriabá.



Fonte: Mapa do PGTA Xakriabá (Plano de Gestão Territorial Ambiental) 2016.

A aldeia em que moro está localizada na Terra Indígena Xakriabá, Município São João das Missões/Norte de Minas Gerais. Uma pequena aldeia com aproximadamente 274 moradores e 79 famílias, nossa aldeia tem uma liderança e uma vice-liderança que trabalham junto com a comunidade para trazer melhoria para seu povo, nela se encontra uma escola que atende aos alunos da comunidade sendo todos servidores e professores indígenas. Também existem várias aldeias ao seu redor sendo Sumaré I, Sumaré III, Vargens e Custódio que são mais próximos a ela. Sempre tem alguns eventos na comunidade, desde as festas até as noites culturais, tem oficinas, reuniões escolares, sem esquecer as noites culturais, onde nós fazemos nossas apresentações e procuramos sempre trabalhar em conjunto e unidos com a comunidade e as lideranças, sempre com a finalidade de trazer melhoria e fortalecer ainda mais a nossa cultura diferenciada.

2 Objetivo geral

Conhecer, acompanhar e registrar o processo da produção de Farinha e tapioca da Oficina (Casa da Roda) do senhor Cristiano mais conhecido como Quispiano na aldeia Sumaré II.

Objetivos específicos

- Entender todos os processos do passo a passo, desde a preparação do solo, e do plantio da mandioca até a produção da farinha e da tapioca.
- Compreender, descrever e registrar, como é a produção da Farinha e tapioca pelas pessoas da comunidade aldeia Sumaré II.
- Relatar como funciona a oficina (casa da roda), e a importância das práticas que são passadas de geração a geração pelas famílias ali presentes.

3 Metodologia

A principal fonte de pesquisa foram conhecimentos dos nossos anciões da comunidade e de pessoas que produzem farinha e tapioca.

O trabalho foi desenvolvido através de entrevistas, fotos, diário de campo e narrativas.

Para realizar o trabalho foram feitas três entrevistas, com o senhor Cristiano da Aldeia Sumaré II, com a Dona Maria da Conceição da Aldeia Sumaré II e Edilene dos Santos Araújo da Aldeia Sumaré II. Escolhi o senhor Cristiano por ser um ancião e dono da casa de roda e por ser conhecedor dessa prática na aldeia e estar sempre acompanhando a produção da farinha. A Dona Maria da Conceição por dominar muito bem a produção da farinha e por ela sempre estar produzindo a farinha junto com sua família. E a Edilene por já ter trabalhado com esse tema na escola com seus alunos e por ter conhecimento da produção da farinha e tapioca.

Para fazer a entrevista marcamos um encontro com a pessoa em sua casa, levando já uma lista de perguntas e escrevendo no caderno. Optei também por fazer a gravação de voz pois facilitou muito nas entrevistas e andava mais rápido. busquei fazer entrevista também via WhatsApp, com uma das entrevistadas pois não conseguia marcar um dia com a pessoa por ela sempre estar em rotina de trabalho constante, mandei mensagem com as perguntas, assim facilitou muito o andamento do meu trabalho.

Também para melhor entender o processo da produção da Farinha e Tapioca acompanhei minha sogra na casa da roda (Oficina), tirei fotos e fiz perguntas conforme iam surgindo dúvidas.

Entrevistados

Figura 3: Dona Maria da Conceição



Fonte: Arquivo pessoal.

A Dona Maria da Conceição Santos Macedo, tem 54 anos, a sua infância e adolescência ela morou na aldeia Barra com os seus pais, depois de alguns anos veio morar juntos aos seus avós maternos na aldeia Sumaré III, atualmente é moradora da aldeia Sumaré II, é casada e tem 8 filhos, ela desde nova teve que trabalhar na roça para ajudar sua família pois sobreviviam do que plantavam e colhiam, naquela época não teve muito oportunidade para estudar pois só tinha até o 4º ano e para estudar o 9º ano tinha que ir para a cidade mais próxima da aldeia e por ser muito longe os alunos desistiram de estudar. Hoje com os seus 54 anos viu a oportunidade de voltar aos estudos na Educação para Jovens e adultos (EJA) e já está cursando o 7º ano na Escola Estadual Indígena Bukinuk na aldeia Sumaré II, seu conhecimento foi adquirido observando seus pais nos afazeres do dia a dia, nunca trabalhou registrada só trabalha nos serviços de casa e da roça, sempre trabalhou produzindo a farinha junto com o seu marido e seus filhos tanto para o seu consumo próprio ou para vender para as pessoas da comunidade, que é utilizada

para fazer farofas nas festas de casamento, em festejos de santa cruz ou para fazer pirão para mulheres de resguardo etc.

Figura 4: Cristiano Gonçalves Macedo



Fonte: Arquivo pessoal.

O Senhor Cristiano Gonçalves Macedo. Tem 77 anos, nasceu e morou na aldeia Sumaré II, é viúvo e pai de seis filhos, que já são todos casados e têm suas famílias, nunca trabalhou registrado sempre trabalhou desde criança com seus pais na plantação de milho, feijão e mandioca e criação de animais, os seus conhecimentos adquiridos com seus pais passou para os seus filhos. Hoje continua plantando a mandioca e produzindo farinha e outros alimentos, a casa da roda (oficina) se encontra no quintal de sua casa e é utilizada por várias pessoas da comunidade. Criou todos seus filhos do que plantava na roça e trabalha até hoje, estudou apenas até a 1º ano Ensino Fundamental pois na época tinha que ajudar seus pais na roça.

Figura 5: Edilene dos Santos Araújo



Fonte: Arquivo pessoal.

Edilene dos Santos Araújo, tem 35 anos, é casada, tem três filhos, mora na aldeia Sumaré II na reserva indígena Xakriabá, trabalha como professora na área que é formada (Matemática) na Escola Estadual Indígena Bukinuk na aldeia Sumaré II, do 6º ano ao 9º ano e na Educação para Jovens e adultos (EJA) e trabalha nos afazeres de casa e na roça. Foi estudante na Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) Formação Intercultural para Educadores Indígenas (FIEI), na habilitação em Matemática e se formou em 2018.

4 Saberes e aprendizados observados nas conversas e acompanhamento das pessoas entrevistadas

4.1 A oficina (casa da roda)

O senhor Cristiano, mais conhecido como senhor Crispiano, fala como surgiu a ideia de criar a casa da roda (oficina) em sua casa. Na época ele plantou meio hectare de roça, que a área equivale a 5 mil metros quadrados. Ele conta que todo mundo estava tendo a mandioca só que ninguém queria fazer a farinha na meia¹, pois então ele comprou uma roda de braço² do seu Compadre João que mora na aldeia Prata, e arrumou uns tachos pequenos só assim deu para produzir esse meio hectare de mandioca. E foi continuando, quando acabava de fazer as mandiocas velha, ele e sua família plantava outras novas no lugar das que arrancou. Com o passar do tempo, comprou um motorzinho a gasolina para triturar a mandioca de João de Beto, deu uma vaca parida na época nesse motorzinho. Por usá-la bastante não aguentava mais fazer meio carro de boi de mandioca, decidiu comprar um motor movido a energia de Joel que usou por alguns tempo e quebrou, e logo ele conseguiu comprar um desintegrador³ na mão de Geraldo, que está funcionando até hoje, só assim acabaram os problemas.

“Então foi aí que a gente foi, dizer do outro, deixando essas rodas de antigamente a gente foi esquecendo de mexer com elas, e passou a usar essas mais modernas.” Cristiano Gonçalves Macedo

¹ Fazer a farinha na meia. O dono da mandioca cuidará da mandioca desde o plantio até o momento que estará pronto para a colheita, depois ele fala com outra pessoa para fazer a produção da farinha e será encarregado para colher e fazer todos os processos até chegar no produto final a farinha, sendo feito será dividido o saco da farinha em partes iguais entre os dois se der 4 sacos serão 2 para cada.

² Roda de braço. Uma roda feita de madeira com um formato em círculo, ficam duas pessoas uma do lado e outra do outro rodando a roda com as mãos até triturar toda a mandioca fazendo com que girasse sem precisar de energia.

³ Desintegrador serve para triturar o alimento e transformar em uma massa fina em farinha. Assim fazendo que o serviço seja feito mais rápido sem necessidade de muitas pessoas para triturar apenas precisando de uma pessoa para manusear a máquina.

Ele cita que as mandiocas mais plantadas antigamente eram a castelão e a mulatinha para a produção da farinha, e que optaram a plantar somente a mandioca castelão por ela produzir mais raiz, e por ser muito boa para render a farinha, elas também crescem muitas gaias nos pés que facilita na retirada da semente (maniva) para ser plantada novamente, e quando acaba de colher aquela plantação, vão plantando outras novamente, e dando continuidade aos trabalhos na casa da roda que foi criada por ele, e que até hoje é utilizada por outras pessoas da comunidade.

Figura 6: Roda a braço.



Fonte: extraído do texto de Olívia da Silva Oliveira.

4.2 Cultivo da mandioca na aldeia Sumaré II

O plantio de mandioca sempre aconteceu em nosso território, antigamente os mais velhos tinham esse costume, pois a vida era muito difícil e todos sobreviviam do que plantavam, cultivava de tudo um pouco, milho, feijão, abóbora, fava e algumas famílias plantavam arroz, entre outros. Aqui no território temos duas estações que são o período da seca e das águas, o tempo das águas inicia-se na primeira quinzena de outubro, e o tempo da seca no mês de março.

Da mandioca fazemos a farinha e a tapioca, que usamos para nosso próprio consumo, antigamente fazia o escambo, pois naquela época era comum a troca de alimentos entre as pessoas.

A mandioca é usada na alimentação do povo Xakriabá e também nas dos animais, a produção da farinha ocorre no período da seca, tem um dizer que produz nessa época para guardar para o tempo do inverno, e também para os festejos culturais para fazer

farofas é e usada para o pirão das mulheres de resguardo e na paçoca de carne seca, e também misturar na comida. A farinha é feita para o próprio consumo e para vender também, a tapioca é do mesmo jeito, é usada para o próprio consumo e venda, ela é usada para fazer beiju, pão de queijo, pipoca, peta, beiju de lenço e xiriri etc.

A mandioca é cultivada na aldeia Sumaré II, por algumas famílias da comunidade, antigamente todas as famílias plantavam a mandioca fazia sua farinha pois sobrevivia somente do que plantava na roça, e hoje os que continuam plantando são poucas famílias. A maioria das pessoas preferem já comprar em supermercados ou comprar das pessoas que produzem na aldeia, assim diminuindo a quantidade de pessoas que plantam e que produzem na comunidade.

4.3 Processo do plantio da mandioca

No mês de agosto acontece a preparação da terra para o plantio das manivas que foram guardadas pelas mulheres. Antigamente era feita a roçada da capoeira, é assim que chamamos a terra que já foi plantada uma terra com vegetação rala, depois de roçar juntamos o cisco e fazemos a coivara sendo feito o desmatamento somente na área que será plantado a mandioca junta-se os ganhos e as folhas seca fazendo um monte para ser queimado dando o nome de coivara, o cisco são os restos de folhas e pequenos galhos que ficam no meio da roça que são juntando para não atrapalhar na hora da plantação e facilitar o nascimento do pé de mandioca . Hoje em dia ainda é usada essa forma de antigamente e também é feita com o trator de gradear ele é usado para derrubar as pequenas vegetações ralas e deixar a terra mais solta para facilitar o nascimento da plantação, e dependendo da terra e da mata não há necessidade de fazer a coivara. Antigamente a chuva começava em outubro então o plantio era nessa data, hoje em dia é no mês de novembro ou dezembro que faz o plantio das manivas de mandioca, como o tempo está mudado tem ano que chove cedo outro já é mais tarde.

O terreno apropriado para o plantio é na terra arenosa ou na terra misturada de barro e areia, não pode ser terra argilosa cascalhada, porque assim ela não desenvolve as raízes.

Figura 7: Terreno gradeado onde será plantada as mavinhas de mandioca.



Fonte: Arquivo pessoal.

No processo do plantio todos os membros da família participam, as ferramentas utilizadas são enxadão, facão e enxada, os homens abrem as covas, as mulheres colocam as manivas e as crianças ajudam a tapar as covas. A matemática indígena aparece na abertura das covas, usa se como medida a passada dando distância de uma cova e outra e na quantidade de maniva picada nas covas podendo variar de duas a três manivas.

Figura 8: Manivas



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 9: Plantio de manivas.



Fonte: Arquivo pessoal.

Figuras 10 e 11: Plantio de manivas.

Figura 10



Figura 11



Fonte: Arquivo pessoal.

As qualidades de mandiocas usadas, são aquelas que dão mais rápido as raízes, têm a Castelão, Mata rato, Mulatinha, Vaquizinha, Manteiga e Reta, a lua ideal para plantar é a nova, porque é melhor para nascer broto. Após seis a oito meses as mandiocas (mansa) podem já comer cozida aos pedaços ou da forma que você desejar e faz a farinha dela também, já a outra que chamamos de mandioca (brava) só com um ano a um ano e oito meses que essa mandioca serve para fazer farinha e não pode ser consumida cozida.

Figura 12: Mandioca brava mulatinha



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 13: Mandioca Vaquizinha



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 15: *Mandioca brava mata rato*



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 14: *Mandioca mansa reta*



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 16: *Mandioca mansa castelão*



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 17: *Mandioca mansa manteiga*



Fonte: Arquivo pessoal.

Conforme o texto da Olívia da Silva (2017), sobre as espécies de mandioca, observei que ela cita algumas variedades que durante a minha pesquisa não foi falado achei interessante, pois em cada aldeia a outros nomes diferente da mandioca além das que já conhecemos, e as que eles mais plantam na aldeia dela e diferente das que são mais plantadas aqui na minha aldeia.

“Com relação às espécies de mandioca utilizadas atualmente, há a mandioca amarela, também chamada de mandioca mansa (ou seja, não é amarga) e a castelão, que é brava (ou seja, é amarga). Algumas famílias ainda plantam

outras espécies menos comuns na atualidade que são: joaquinzinho, manteiga, mandioca, pão, amarelinha e rasgadinha. Entre essas a mandioca amarela é uma das mais plantadas e pode ser consumida cozida. Outra espécie também bastante plantada é a castelão que é utilizada para o preparo da farinha de mandioca. A Castelão, que tem este nome porque a casca é grossa. A mandioca mansa (doce) também pode produzir farinha, mas na maioria das vezes as pessoas a utilizam na alimentação diária.” (OLIVEIRA, Olívia da Silva pág. 12. Ano 2017).

4.4 Processo de arranca da mandioca

Entrevista com dona Maria da Conceição, na aldeia Sumaré. Aqui na aldeia o local onde fazemos farinha e tiramos a tapioca é chamado de casa da roda ou oficina. Quem participa dessas atividades são homens, mulheres, crianças e jovens da aldeia, geralmente as pessoas envolvidas são familiares. No processo da arranca tem toda uma ciência, os mais velhos escolhem a lua certa para fazer a arranca, segundo eles a lua apropriada é a crescente e a cheia porque rende mais a tapioca e a farinha.

O processo da arranca são os homens que fazem, onde eles cavam o chão para retirar a raiz da mandioca, as ferramentas utilizadas são facão, enxadão e inchada, o carro de boi ou carroça. Geralmente esse processo é feito pela manhã, nesta etapa participam todos os familiares ou pessoas envolvidas os jovens cortam as pontas que são as partes das folhas assim facilitam a arrancar, depois os homens cavaca a terra e arranca as raízes da mandioca. As mulheres despencam as raízes das mandiocas e da maniva e faz dois montes, um de maniva e outro da mandioca, as crianças ajudam as mulheres a fazer esse processo. As mulheres fazem um buraco no chão na sombra e colocam as manivas em pé formando um feixe,⁴ em seguida enterram os pés. Assim elas vão conservar para poder ser replantadas novamente, é nesse momento que se guarda a semente para ser replantada.

Após retirar a mandioca da terra, os homens pegam a mandioca e colocam no carro de boi, que será levado para a casa de roda, para ser raspada no dia seguinte pela manhã, um carro de boi ou uma carroça dá para eles trabalhar com ela o dia todo, depois no outro dia inicia a raspar toda essa mandioca.

⁴ Um feixe é quando são juntados vários galhos da maniva e fincada em um buraco no chão para ser conservada para a seguinte plantação.

Figura 18: A mandioca no carro de boi



Figura 19



Figura 20



Fonte: Arquivo pessoal.

4.5 Processo da raspa da mandioca

Aqui na aldeia Sumaré II tem uma casa de roda ou oficina, ela pertence à família do senhor Cristiano há muitos anos, essa é a mais antiga da comunidade, sua filha Catarina também tem uma pequena só que ela quase não usa. Então em nossa aldeia tem essas casas da roda para fazer farinha, que são usadas por todos da aldeia que tem mandioca para fazer farinha e tapioca, porém tem alguns combinados na divisão da farinha e tapioca entre dono da casa da roda e dono da mandioca.

Podemos ver no trecho abaixo onde entrevistamos Maria Da Conceição Santos Macedo, ela fala assim: Se uma pessoa planta a mandioca e ela dá na meia para outra pessoa fazer a farinha, eles dividem entre as dois, por exemplo: se der quatro sacos de

farinha serão dois sacos para cada um. O dono da casa de roda ganha de cada saco produzido dois pratos de farinha.

Figura 21: Prato de medir (salaminho)



Fonte: Arquivo pessoal.

Quando a pessoa é dona da mandioca e ela mesma faz a farinha, os sacos que produzir serão todos dela, assim a renda do dono da casa de roda será os dois pratos de cada saco produzido.

Para tirar a tapioca ela chama algumas pessoas normalmente mulheres, onde é dado o nome de raspadeiras, elas raspam a mandioca que depois será ralada no desintegrado, antigamente era puxado na roda de braço que era o senhor Manoel e finado Joaquim, Antônio e Pedro já tinha as pessoas escolhidas, essas pessoas só rodava a roda se desse uma bebida para animar, porque era muito cansativo. Depois desse processo a mandioca vira uma massa amarelada, depois disso a dona da mandioca vai dividir essa massa entre as raspadeiras usando como unidade de medida a gamela, sendo dividida dessa forma entre as raspadeiras, se tiver 5 raspadeiras será entregue uma gamela cheia de massa para cada uma, e assim vai fazendo até acabar, se der 4 gamela para uma pessoa terá que dar a mesma quantidade para as outras, sendo que uma gamela cheia equivale a 12 pratos de massa. Nesse processo da tapioca é separada a massa que poderá ser lavada e a que não será lavada, assim a dona da mandioca vai preparar a massa para fazer a farinha.

Figura 22: Processo de raspagem.



Figura 23: Processo de raspagem.



Figura 24: Mandioca raspada.



Figura 25: Triturando a mandioca no desintegrador



Figura 26: Massa da mandioca no cocho de madeira



Figura 28: Desintegrador com o cocho de madeira



Figura 27: Gamela de medir massa



Fonte das figuras 22 a 28: Arquivo pessoal.

4.6 A retirada da tapioca

A retirada da tapioca funciona dessa forma, cada raspadeira é responsável para levar suas bacias e baldes, hoje são retiradas a tapioca no pano de saco antigamente era tirado no tapiti e uma espremedor ou uma prensa de palha trançada usado para escorrer e secar a massa de mandioca. Ele é feito de folha de coco ou da folha do Buriti um material que era muito usado antigamente na aldeia e que hoje não é usado mais, ele foi substituído pelo saco de pano. no local onde elas tiram enfina um pau no chão que será amarrado o saco, elas deixam suas bacias arrumadas para receber a massa que a dona irá dividir. Na bacia que foi colocada a massa ela coloca água para ficar mais rala, assim ela usam um objeto para pegar a massa e coloca no saco de pano e vai torcendo, essa água cai numa bacia onde está posicionada de baixo do saco de pano, e aí a tapioca vai assentando no fundo da bacia ou balde, para no dia seguinte de manhãzinha ser coada novamente vai tirando toda a água ficando somente a tapioca assentada no fundo, dissolve tudo com água e torna a coar para tirar a massa que possa ter caído, depois deixa assentar e mais tarde umas 11 horas são tirada toda a água que fica por cima, tomando cuidado para não assanhar a tapioca, depois disso usamos um pano e cinzas de fogão a lenha ou do forno para secar a tapioca, colocamos o pano em cima da tapioca que está no balde ou bacia molhada e em cima dele as cinzas, ela chupa toda a água da tapioca, deixamos por alguns tempo depois tiramos a cinza, em seguida raspamos a borra que fica por cima da tapioca. A borra é uma massa cinza meio amarelada que fica por cima da tapioca, ela serve para fazer beiju, em seguida retiramos a tapioca do balde ou bacia quebrando em partes pequenas para facilitar a secagem, depois a dona da mandioca fará a divisão. Assim a

tapioca será dividida entre o dono da mandioca e a pessoa que a tirou. Por exemplo: se uma raspadeira tirar doze pratos de tapioca vai ser dividido seis pratos para a dona da mandioca e seis para a raspadeira.

Depois disso a tapioca deverá secar, elas usam um jirau de madeira onde colocam a tapioca para secar no sol, demora uma semana para secar a tapioca dependendo da temperatura, e o dono da casa de roda não tem direito a renda da tapioca.

Figura 29: Tapiti



Figura 30



Fonte: Google (imaterial artesanato Brasileiro "tapiti indígena Zoé")

Figura 31



Figura 32



Figura 33



Figura 34



Figura 35



Figuras 30 a 35: Retirada da tapioca.

Fonte: Arquivo pessoal.

4.7 Prensa da massa

Assim o homem fica responsável na prensa, que é um objeto feito de madeira, um carro de boi dá duas prensa com 12 camadas cada, ou seja, será 24 camadas juntando as duas prensas caso se a massa sobrar, remontando ela cabe 14 camadas, por exemplo: eles forram o fundo da prensa com palha de coco ou saco de náilon e vão fazendo camadas com a massa da mandioca, amassando e acertando a massa, depois fazem mais uma

camada colocando novamente a palha de coco em cima da massa e depois jogando uma nova camada de massa até dar 12 a 14 camadas, nessas camadas será misturada metade da massa lavada com a que não foi coada. A massa não pode ser toda lavada porque se não fica poenta, ou seja, fica solta demais e não fica colada aí a farinha não fica boa. O tempo que a massa deve ficar na prensa é de um dia para o outro, e os homens vão apertando a prensa de três a quatro vezes durante o dia, para que a massa não fique tão molhada e sim no ponto para ser torrada no dia seguinte.

Depois disso pega uma camada da massa enxuta e vai tirando colocando no giral, enquanto as outras deixa na prensa para enxugar, quando a massa estiver no jirau tem que peneirar (cessar) para tirar a cueira, que são pedacinhos mais grossos da massa da mandioca que servem para fazer mingau ou beiju. Exemplo: para fazer o mingau tem que pisar a cueira, e também serve para dar aos porcos.

Figura 36: Prensa.



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 37: Prensa.



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 38: Massa da mandioca peneirada.



Fonte: Arquivo pessoal.

4.8 Torrando a farinha

Na torrada da farinha a dona da mandioca paga os torradores ou ela mesma torra, a alimentação é por conta da pessoa que pegou a mandioca na meia. O processo da torra da farinha se inicia de madrugada e tem que torrar tudo naquele dia para a massa não azedar, também deve lavar a prensa depois que tirar as massas para não deixar a massa da próxima prensa ruim.

A massa da mandioca depois de passar pelo processo da retirada da tapioca ela irá ser misturada com uma massa que não foi coada para poder ser peneirada (cessar), para cessar as pessoas utiliza uma peneira no formato de círculo com o trançado de palha e vai passando a massa por ela ficando somente os pedaços de mandioca e passando só a massa. Depois que a massa for cessada, vai para o forno que deve estar quente, o forno é feito de adobo e tem uma chapa de ferro em cima, embaixo, do lado da parede, tem um buraco onde colocamos à lenha, desta forma a chapa será aquecida. Serão necessárias duas pessoas para torrar a farinha como ilustra a imagem abaixo se for um forno pequeno, agora se for um forno grande são quatro pessoas, o material utilizado são dois rodos feitos de madeira. A unidade de medida da farinha é o saco de náilon que pesa 50 quilos, se venderem em quantidades pequenas, a unidade de medida é o prato salaminho. O prato de salaminho é um prato feito de madeira no formato de quadrado e ele equivale a um quilo.

Figura 39: Dona Maria Da aldeia Sumaré II, Segurando a peneira de cessa a massa



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 41: Torrando a farinha



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 40: Farinha pronta



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 42: Fazendo beiju



Fonte: Arquivo pessoal.

Depois de todos esses processos são feitos vários alimentos com a farinha e a tapioca vou citar alguns dos ingredientes abaixo que podem ser feito com a massa da mandioca e tapioca, que as pessoas utilizam para a alimentação da sua família, pode ser feitos petas, bolo de massa, pão de queijo, fofão, o pirão com a farinha, feijão tropeiro, farofa de carne seca, e etc. Um das receitas são:

Tabela 1: Receita: Beiju de lenço

Quadro I, Receita:

Beiju de lenço

Ingredientes:

1 prato de tapioca fresca

1 peneirinha de arame ou de sua preferência

1 copo de açúcar

Modo de preparo

Em uma vasilha grande acrescente a tapioca a quantidade depende da pessoa que for preparar, a tapioca deve estar meio úmida se não estiver deve-se acrescentar água até ficar úmida e vai peneirando tudo. Com o forno quente pegue a peneira pequena e vai na chapa do forno, e começa a preparar o beijus vai peneirando com o formato de círculo até formar uma camada não pode ser muito grossa, depois espere um pouco, pegue o açúcar a gosto colocando em cima e em seguida já começa a levantar as laterais com uma faca de preferência afiada dobre os lados até formar o beiju e em seguida corte o beiju em formato de lenço. Depois retire do forno colocando numa bacia ou prato e está pronto o beiju para comer.

Tabela 2: Receita: Beiju de massa de mandioca.

Quadro II, Receita:

beiju de massa de mandioca

ingredientes

1 prato de massa de mandioca

1 prato de tapioca

1 peneira de aço

Modo de preparo

Coloca em uma bacia a massa de mandioca e mistura com a tapioca para poder dar liga, a massa deve estar meia úmida, depois peneira tudo e em seguida leve ao forno com um prato de ferro ou com a mão mesmo vai fazendo um montinho de massa na chapa do forno e deixe por alguns tempo depois vire com a ponta da faca ou colher para assar do outro lado depois é só tirar e colocar numa vasilha e já pode comer .

Logo abaixo foram feitos uns pequenos versos da minha autoria, onde falo mandioca e farinha, feito durante a escrita do meu percurso.

5 Versos

A farinha e muito boa
Para as pessoas comer,
Ela e muito gostosa
E muito fácil de fazer.

A farinha pra estar no ponto
Ela precisa ser bem cessada,
No jirau de madeira
Ao lada da fornalha.

A farinha e bem feita
Para as pessoas comer,
Além de ser para o consumo
Serve também para vender.

A mandioca mais plantada
E a tal do castelão,
Boa para dar raiz
E boa para a plantação.

A maniva para ser plantada

Tem a sua estação,
Para nós e o tempo das águas
Onde a chuva já molhou o chão.

Na reserva xakriabá
A mandioca vamos plantar,
Plantamos no tempo da chuva
Para melhor cultivar.

No tempo das águas
E o tempo de se comemorar,
Cortamos a manivas
Para na cova plantar.

Na aldeia Sumaré II
Tem uma casa da oficina,
Feita para fazer farinha
Onde reúne várias famílias.

A casa da oficina
E na casa de Cristiano,

Onde reúne as famílias
Para fazer a farinha todo ano.

E realizado todo ano
Na aldeia xakriabá.

Para fazer a farinha
Não precisa ter idade,
Pode ser criança ou adulto
De várias comunidades.

Neste trabalho
Um tema venho abordar,
Falando sobre a farinha e tapioca
Que é feito neste lugar.

Essa pratica de fazer
Está cada vez diminuindo,
Precisamos registrar
Para passar para os nossos filhos.

Finalizo esse verso
Com muita gratidão,
Falando da nossa cultura
E da nossa tradição.

A farinha e tapioca
E uma cultura que não pode acabar,

(Ana Claudia Fernandes Barros
Macedo)

6 Uma proposta de ensino para a escola do povo Xakriabá.

No ano de 2015, estudando o terceiro ano no ensino médio, tive a oportunidade de ser indicada pela Liderança da minha Aldeia para atuar como professora de reforço, no Programa Mais Educação⁵ do Ministério de Educação, na Escola Estadual Indígena Bukinuk, Aldeia Sumaré II. Desde então trabalho com várias turmas, de Ensino Fundamental I e Ensino Fundamental II. Em 2019, trabalhando com a turma do 9º ano na disciplina de Matemática, eu e a professora Edilene optamos por passar um trabalho para os alunos sobre a produção de farinha. A proposta do trabalho era apresentar como é feito o plantio de mandioca na aldeia Sumaré II, e algumas mudanças que ocorreram ao longo dos anos nesse processo devido à modernização e mostrar a Matemática indígena dentro dessa atividade. Para desenvolver o trabalho, os alunos realizaram registros através de fotos, desenhos e pesquisa de campo.

De acordo com a entrevista que fiz com a professora Edilene dos Santos Araújo, ela relata como foi sua experiência e como surgiu a ideia para trabalhar esse tema com seus alunos na matéria de Matemática. Segundo ela, a ideia surgiu a partir do calendário sociocultural, tema de seu projeto de percurso, onde ela acompanhou na escola da aldeia Prata, no território xakriabá, no Curso Fiei em 2014 (ARAÚJO,2018). Através da sua pesquisa, Edilene foi conhecendo mais sobre o calendário do povo Xakriabá, entendendo a fundo sobre a Educação Indígena diferenciada e se auto avaliando como professora indígena. Deste modo, partindo do calendário sociocultural ela trabalha a Matemática dentro da sala de aula. E o calendário é seu norte para direcionar o tipo de ensino que ela quer dar aos seus alunos.

Durante a atividade desenvolvida, o tema a ser trabalhado foi escolhido pelos os alunos, seguindo à pergunta: quais atividades culturais a matemática está presente? Surgiu vários temas observando que a Matemática está presente em tudo ao nosso redor, e assim os alunos optaram pela atividade sobre o plantio de mandioca na aldeia Sumaré II, por ser uma atividade presente na vida de algumas pessoas da aldeia e por estar em ativa naquela época.

⁵ <http://portal.mec.gov.br/programa-mais-educacao>.

Edilene fala que achou importante a atividade de pesquisa porque os alunos iriam ter que entrevistar pessoas mais velhas da aldeia, com isso teriam um vínculo com os mais velhos, além de terem que aprender algumas técnicas de pesquisas, como por exemplo: utilizar o caderno de campo para anotar as informações coletadas, fazer cronogramas de perguntas, registrar as atividades entre outras.

Essa atividade teve a duração de 8 meses, iniciando em abril e se encerrou no final do ano, já com o produto pronto que seria o trabalho valeu a nota do 4º bimestre. Além da pesquisa, teve a apresentação da pesquisa para os professores, alunos, direção e banca examinadora composta por uma pessoa que ela escolheu para avaliar, uma outra pessoa que a turma escolheu e liderança. Portanto, o objetivo era apresentar a Matemática tradicional presente nessa atividade que ainda é utilizada e, também a Matemática científica que usamos dentro da sala de aula e no nosso dia-a-dia. A experiência foi muito boa, tanto para os alunos quanto para nós professores. Dentro deste tema tem vários conceitos matemáticos que poderiam ter sido mais explorados, porém só deu para explorarmos as medidas tradicionais.

Essa atividade gerou um produto que pode ser utilizado para ser trabalhado com uma próxima turma ou até com a própria turma dando sequência e explorando um outro tema da Matemática. A pretensão é dar continuidade com esse tipo de atividade quando as aulas voltarem presencial, porém a Edilene utilizou essa atividade para produzir os pets dos alunos no ano 2020/2021, utilizando a escrita dos textos para produzir as atividades dos Pets.

De acordo com o meu trabalho de conclusão de curso, ao desenvolver essa pesquisa sobre (A produção de farinha e tapioca como fonte de alimento para o povo xakriabá da aldeia Sumaré II), aprendemos a importância do cultivo da mandioca em nossa comunidade e a matemática tradicional na produção de farinha, tapioca e cultivo. Além disso, aprendemos na prática ao observar as atividades desenvolvidas no processo de produção da farinha e da tapioca.

Segundo os relatos dos entrevistados, antigamente as pessoas plantavam com mais frequência a mandioca e que ao decorrer dos anos esse cultivo diminuiu bastante por causa da mudança climática, contudo analisamos que essa atividade faz parte da nossa cultura e de nossas tradições e que ainda ajuda algumas famílias gerando uma renda.

Essa pesquisa é somente o início, ela pode ser mais aprofundada em aspectos da matemática indígena, no modo da produção de farinha de antigamente e nas cantigas que

eram contadas nas casas da roda. Também sendo um tema interdisciplinar, podendo ser trabalhado nas salas de aulas com todos os níveis desde dos anos iniciais até nível médio. Este percurso poderá ajudar com a interpretação e produção de texto na disciplina de português e outras áreas, sendo que o professor poderá aprofundar na sua área lecionada. A partir do que foi pesquisado o professor poderá escolher uma área da produção de farinha e tapioca e aprofundar com os alunos mais sobre o tema, sabendo que cada aldeia tem a sua especificidade. A pesquisa pode ser trabalhado também através de pesquisa de campo observando que cada aldeia tem seu modo de produzir farinha, com essa prática o aluno e o professor poderá sair da sala de aula sendo uma aula fora das quatro paredes, deste modo as aulas serão mais prazerosa para os alunos, fazendo com que assim tenha maior vínculo do aluno com o território, e buscando mais conhecimento com os anciões da aldeia que são bibliotecas vivas e é de grande valor registrar. Ao fazer essa pesquisa os professores poderão comparar as mudanças que ocorreram durante esses tempos, creio que daqui uns tempos muitas coisas podem mudar ou não, sendo assim vendo a diferença registrada de um trabalho para o outro.

Participar do FIEI/ UFMG, na Habilitação em Matemática foi uma grande experiência, um sonho que pode ser realizado, com certeza sonhos de muitas pessoas. A minha participação no curso foi e sempre será muito importante na minha formação como professora indígena. O curso também me permitiu a participar mais e observar como são feitos os processos da produção de farinha e tapioca e de certa forma deixar registrado. Achei todas as práticas importantes, pois permitem o contato entre todos e a troca de saberes, ali vai aprendendo a prática no momento que se faz. Durante o percurso fui aprendendo com as leituras e as análises das entrevistas, como fazer um trabalho de conclusão de curso, tive alguns desafios com a escrita, também tive dificuldade de lidar com a parte tecnológica por que nunca havia manuseado um notebook, ao longo da pesquisa fui aprendendo o básico.

Essa pesquisa me permite como aluna e professora indígena entender a importância dessa produção de um alimento saudável, além de fortalecer a prática de um povo. Podendo fazer união com a escola e comunidade trazendo os alunos para fora das quatro paredes.

Dada a importância do assunto torna-se necessária a continuidade desta pesquisa, por que neste trabalho apresento como é o processo da produção da farinha e tapioca, seria importante aprofundar a pesquisa nos ensinamentos das práticas de medidas de antigamente, que permitirá ver como aconteceu e quais são esses objetos usados naquela época e as que são usados hoje.

Ao concluir esse trabalho podemos refletir sobre alguns aspectos. Antigamente essa prática era mais desenvolvida pelas pessoas frequentemente e que hoje são poucas pessoas que produzem, uma das justificativa por ter diminuído essa prática na comunidade, foi por conta do tempo climáticos que vem mudando muito ao decorrer destes anos, antigamente chovia muito e as colheitas eram de fartura, e hoje em dia algumas famílias da comunidade plantam suas roças más não tem o retorno desejado, e quando plantam na maioria das vezes acaba morrendo sua plantação por causa do tempo seco, também porque algumas pessoas têm outros serviços fora de casa, e não tem o tempo suficiente para se dedicar ao cultivo da roça como tinham antigamente, pois as pessoas naquela época sobrevivia somente do que plantava e colhia, e que ao passar dos anos as pessoas não irão praticar essa cultura do plantar e colher, pois com os supermercados nas aldeias as pessoas acabam preferindo comprar já prontas industrializadas. A escola vem se tornando um local importante porque ali os jovens indígenas passam a maior parte do tempo, e através da escola será passado os conhecimentos dos nossos anciãos e do nosso povo.

7 Considerações finais

Com a pesquisa aprendi cada vez mais sobre o plantio, a preparação da mandioca, para assim ser feito a farinha, por já acompanhar minha sogra Maria da Conceição em suas atividades aprendi um pouco de como era feito a farinha, mais nunca tinha me aprofundado, está sendo de grande aprendizado para mim e com certeza será para os jovens leitores saber mais um pouco da sua cultura na produção de farinha, que apesar de poucas pessoas estar produzindo na Aldeia essa prática e cultura está diminuindo, e para mim é de suma importância deixar tudo isso registrado. Essa pesquisa pode ser trabalhada em sala de aula, para mostrar como são feitos a farinha que são utilizada por várias pessoas da comunidade e fazer com que os alunos busquem informações com os nossos anciãos, tendo um vínculo entre os alunos e as bibliotecas vivas na comunidade através de pesquisa de campo, pois muitos jovens não conhecem e nem sabe quais são os processos até chegar na farinha.

No decorrer da pesquisa encontrei alguns obstáculos para conseguir fazer as entrevistas por conta da covid-19, pois no nosso território estava tendo um avanço muito grande de casos nas aldeias, mas mesmo assim consegui fazer as entrevistas tomando todos os cuidados e proteção tanto para mim quanto para os entrevistados.

Muito obrigada a todos!

Ariatã!

Referências

ARAÚJO, E.S. Análise de uma atividade a partir do calendário sociocultural numa escola da aldeia indígena da Prata, povo Xakriabá. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura) da Habilitação em Matemática do curso de Formação de Educadores intercultural de educadores Indígenas da Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2018. Disponível em: https://www.biblio.fae.ufmg.br/monografias/monografias_2018.htm. Acesso em 05 de junho de 2022.

ARAUJO, J.S.P. Produção de Farinha de mandioca na agricultura Familiar. Niterói/RJ,2008.16 p. Disponível em: <https://www.yumpu.com/pt/document/read/12982795/producao-de-farinha-de-mandioca-na-agricultura-pesagro-rio>. Acesso em 20 de maio de 2022.

OLIVEIRA, O. S. "Só quem entende de farinha pode peneirar aqui": a produção de farinha de mandioca na aldeia Tenda/Rancharia pelo povo Xakriabá (Minas Gerais). Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura) da Habilitação em Ciências Sociais e Humanidades do curso de Formação Intercultural de Educadores Indígenas da Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2017. Disponível em: https://www.biblio.fae.ufmg.br/monografias/monografias_2017.htm. Acesso em 19 de dezembro de 2021.

SALES, L.F.C, “A configuração do comércio ambulante de produção e venda de tapioca na cidade de Recife: A tapioca como alimento típico de Pernambuco”. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Federal de Pernambuco. Recife, 2017. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/34958>. Acesso em 20 de maio de 2022.