

O tesouro dos Krahô

A repórter Marina Amaral foi ao norte do Estado de Tocantins para contar como a tribo Krahô conseguiu, com a ajuda da Embrapa, recuperar a semente do milho-gigante, o ponhy pei, alimento ancestral que havia perdido.



fotos: Ichiro Guerra

Penon, o mais velho dos Krahô, mostra a dança da machadinha, tradição que estava ameaçada na tribo.

Quando a perua da Embrapa entrou na pequena cidade de Itacajá, no norte de Tocantins, os índios começaram a surgir de toda parte, ocupando as ruelas de terra, seguindo o carro. Vinham em grupos de dez ou doze, os homens de calção, as mulheres com tecidos coloridos amarrados nos quadris, as crianças de calcinha ou nuas, todos de chinelos de borracha nos pés. Magros, cobertos de poeira, alguns com colares nas mãos, não era difícil adivinhar o que queriam: *poré*, a primeira palavra que aprendi no idioma *Krahô*, que significa dinheiro.

Aécio Amaral, da equipe técnica do Cenargen (Centro Nacional de Recursos Genéticos e Biotecnologia) da Embrapa e motorista da nossa expedição, Jacqueline Dias, estagiária da Embrapa, o fotógrafo Ichiro Guerra e eu fomos cercados, assim que a perua parou em frente à pensão do seu Noca, uma casinha na praça principal. Falando português com dificuldade, os índios nos cumprimentaram, apertaram mãos, disseram seus nomes e, depois de contarmos que íamos visitar a reserva, a 50 quilômetros dali, começaram os pedidos.

Os homens apresentavam a família – mulheres caladas com crianças de olhar desconfiado, no colo ou escondidas atrás das pernas das mães. Explicavam por que queriam dinheiro – alguns diziam que tinham de passar a noite na cidade para acompanhar um doente, outros que era para comprar tecidos

ou mantimentos. O grupo crescia a cada minuto, para nossa surpresa: eles não tinham sido avisados de nossa visita e esperávamos encontrá-los nas aldeias. Atordoados pelos pedidos que se multiplicavam, escapamos para a pensão, prometendo falar mais tarde.

Estávamos viajando há quase dois dias: foram 1.200 quilômetros de Belém-Brasília, da capital federal até Presidente Kennedy, atravessando boa parte do Estado de Goiás e quase todo o Estado de Tocantins, até 300 quilômetros antes da fronteira com o Maranhão. De Presidente Kennedy, última cidade que cruzamos na Belém-Brasília, foram mais 50 quilômetros de terra até Tupiratins, onde pegamos a balsa que leva para a margem direita do rio Tocantins, e mais 47 quilômetros, sempre de terra, até Itacajá, à beira do rio Manuel Alves Pequeno, o “Manelavo Pequeno”, como chama a população local.

Itacajá é uma cidade de 10.000 habitantes que vive das fazendas de gado à sua volta e da reserva *Krahô*. A rua comercial, no centro da cidade, oferece os tecidos estampados que as índias cobiçam, carne pendurada em ganchos, sem refrigeração, cereais, havaianas e fumo que os índios compram quando conseguem dinheiro com a Funai ou com os *kupé*, os brancos. É o que nos conta seu Noca, depois de oferecer água gelada e combinar o preço do almoço, com um conselho: “Não dêem dinheiro a eles ou vocês não terão mais sossego. Quan-

do aparece gente de fora, eles percebem logo e começam a pedir. Se vocês ficarem firmes, eles desistem”.

Um índio de cabelos compridos presos por um cocar de fibra, de calção azul e chinelos, entra na casa. “É, Santino, como você está gordo, está passando bem”, provoca seu Noca, emendando: “Deixa o pessoal da Embrapa comer em paz”. Santino ri e se apresenta para nós. “Embrapa? Gosto muito da Embrapa. Vieram visitar o projeto do milho dos *Krahô*?” Confirmamos e ele tira um apito de madeira do bolso e diz: “Vocês me dão 1 real e eu canto e danço música *Krahô* para vocês”. Negamos, e Santino começa a cantar de graça mesmo. É a música do peixe, do tatu, do jacu, da mandioca, do arroz, do milho, explica depois de cada canção. “A gente canta uma música para cada coisa: se planta, canta, se pesca, canta, se faz festa, canta”, diz, sempre rindo.

Há um magote de índios na porta da pensão; alguns vão ficar nos espiando enquanto descansamos nas espreguiçadeiras de plástico. Aécio e eu resolvemos sair para conversar. Depois de ouvir todas as histórias e recusar todos os colares oferecidos, chegamos a um acordo. Vamos dividir as frutas e bolachas que trazemos no carro com as mulheres e crianças. *Ku'kré* (comida) sim, *poré*, não, resume um deles. E assim foi: um pacote de bolacha para nós, outro para vocês; uma dúzia de laranja para nós, outra para vocês. Fico

admirada de como se organizam silenciosamente, cada um pega seu bocado e se afasta, cedendo a vez para o próximo. Quando a comida acaba, ninguém reclama e os que ficaram sem nada recebem uma parte dos que tinham conseguido alguma coisa. Um *tikar* (cigarro) para cada homem e podemos partir tranqüilamente.

Nunca pensei que fosse possível abrir um porta-malas cheio de comida de um carro cercado por dezenas de pessoas, aparentemente famintas, sem nenhuma confusão.

Joãozinho, um homem pequeno e simpático, na casa dos trinta anos, é o encarregado do posto da Funai em Itacajá. É ele quem vai nos conduzir à reserva, formada por treze aldeias habitadas por 1.500 índios em uma área de 3.200 quilômetros quadrados – do tamanho da Grande São Paulo. A carta de Fernando Schiavini, o indigenista responsável pelo projeto Funai-Embrapa que nos levou a Itacajá, pede que o chefe do posto nos conduza até o *Kâpey*, a sede da união das aldeias *Krahô*, na aldeia de Água Branca, a 70 quilômetros da cidade.

No trajeto de mais de uma hora na estrada de terra que corta o cerrado, a paisagem exuberante quase faz esquecer as cenas de pobreza vistas em Itacajá. A reserva fica na maior região contínua de cerrado preservado do país, em uma faixa de transição para a caatinga, a nordeste, e para a Floresta Amazônica, a noroeste, o que a torna um santuário ecológico de grande diversidade de espécies. Animais e plantas típicas do cerrado convivem com um volume de água incomum para esse tipo de vegetação, água que corre nos muitos rioszinhos límpidos, protegidos por matas ciliares fechadas. Não é de modo algum o cenário apropriado para a história de fome e miséria que ouvi na Embrapa de Brasília.

Os *Krahô* são timbiras, da família jê, e originários do Maranhão. No início do século 20, foram descendo em direção a Tocantins, expulsos por latifundiários de algodão e arroz. Em 1940, recém-chegados à região que ocupam hoje, sofreram um massacre promovido pelos fazendeiros locais que quase dizimou a população. O que levou o Serviço de Proteção aos Índios (SPI) a intervir, oferecendo apoio aos remanescentes da tribo, que continuavam a viver da caça, da pesca, da coleta das frutas nativas e de pequenas roças familiares de milho, amendoim e mandioca.

Em 1967, com o fim do SPI e a criação da Funai, o esquema foi alterado. Buscando tornar os índios “produtivos”, os técnicos indigenistas passaram a distribuir sementes de arroz e milho híbrido, cultivadas pelos fazendeiros da região. As roças familiares foram substituídas por grandes lavouras comunitárias, provocando uma revolução nos costumes tribais: as mulheres que cuidavam das rocinhas ao lado da casa, junto dos filhos, tinham de passar o dia longe, na lavoura. Os homens dedicavam-se menos à caça e à pesca, exatamente para ajudar as mulheres na roça ou no cuidado com os filhos, agora separados das mães.

A tribo passou a depender cada vez mais da ajuda da Funai. A lavoura rendia menos porque os índios não se adaptavam ao novo modo de produção e as sementes distribuídas pela Funai eram de espécies híbridas produzidas para grandes lavouras, o que obrigava o replantio a cada ano. E os índios estavam acostumados a sementes mais resistentes, que não exigiam tantos cuidados, e com a rebrota natural depois da colheita.

Com o passar dos anos, as safras foram se tornando cada vez mais fracas e as sementes antigas foram acabando. O *ponhy pei*, por exemplo, um milho grande, de grãos moles e muito rico em amido, desapareceu completamente. Foi substituído pelo arroz, de menor valor nutritivo e que, em razão dos grandes projetos de interiorização do desenvolvimento do governo militar, nos anos 70, tornou-se a monocultura da região. Como já caçavam menos, por conta de dividir o trabalho com as mulheres, e como também passaram a escassear a

própria caça e a pesca, pela competição com a leva de emigrantes atraídos por aqueles projetos, pela primeira vez em sua história milenar os *Krahô* conheceram a fome.

O fusca de seu Joãozinho, seguido pela perua da Embrapa, enfrenta valentemente a estrada de arcião e as muitas “pontes” de tronco sobre os rioszinhos. Depois de quase uma hora de viagem, chegamos à primeira aldeia, Pedra Furada, e seguimos para Água Branca, sede do *Kâpey*, a 20 quilômetros dali. Somos recebidos por Oscar Krahô, o coordenador da União das Aldeias *Krahô*, fundada em 1988.

O nome verdadeiro de Oscar é Hapor, que significa Cabelo de Milho, mas a Funai exige um nome “brasileiro” para o registro. Os índios têm dificuldade de encontrar nomes novos, e os que escutam no rádio ou na TV são memorizados para aumentar o repertório aceito pela Funai. O resultado é curioso: conheci alguns com inspiração bíblica (Isaac, Ismael), outros mais comuns (César, Francisco, Antônio) e outros bem engraçados, como Lampião e Roberto Carlos.

Oscar é uma espécie de ministro das relações exteriores, função criada na ocasião em que os índios decidiram formar uma instância comum a toda a tribo, o *Kâpey*, para dialogar com o governo branco e procurar saídas para os problemas da comunidade, como a sobrevivência econômica.

O projeto da Embrapa-Funai surgiu nas reuniões do *Kâpey*, quando os índios, inconformados com a fome e a decadência da lavoura, resolveram retomar o seu modo tradicional de produção, as pequenas roças de mandioca, amendoim e milho.

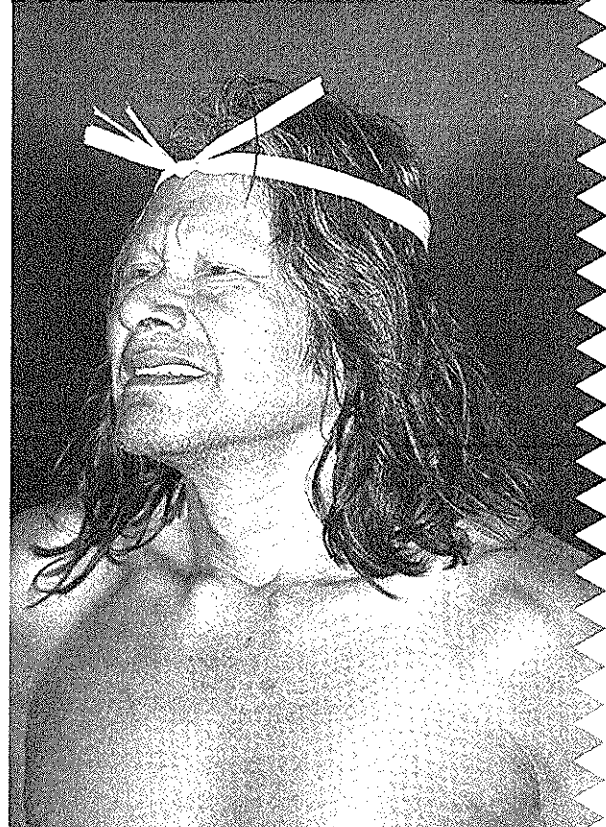
Fernando Schiavini trabalha há 23 anos com os *Krahô*. Foi ele quem procurou a Embrapa em 1994, na tentativa de trazer espécies alternativas ao milho desaparecido – o *ponhy pei* – que se adaptassem ao meio ambiente e aos costumes alimentares dos índios. Conversando com agrônomos do Cenargen, Fernando conheceu o trabalho de coleta de plantas nativas e de cultivares (variedades) em extinção, trabalho que vinha sendo desenvolvido desde 1975.

A idéia era continuar o processo de produção de sementes necessário à modernização da agricultura sem esquecer a contrapartida ecológica, realizando expedições de coleta do material genético ameaçado para conservá-lo.

Também em 1974, ano de criação do Cenargen, a FAO fundou o IBPGR (International Board for Plant Genetic Resources), cujo objetivo era preservar a diversidade genética das espécies agrícolas. O principal argumento para sua fundação foi a constatação de que 80% do suprimento mundial de alimentos se baseia em menos de duas dúzias de espécies de plantas e animais. Ao concentrar o plantio de variedades híbridas, como fazem todas as grandes multinacionais produtoras de sementes agrícolas, a humanidade põe em risco a sobrevivência daquelas mesmas espécies das quais dependemos cada vez mais. As quatro principais espécies em carboidratos – trigo, milho, arroz e batata – alimentam, sozinhas, mais da metade do mundo. Para preservar o maior número possível de espécies, o IBPGR passou a fazer convênios com as entidades de pesquisa mais sérias do mundo em 154 países. Os escolhidos para cuidar de biodiversidade do Brasil, um dos treze países considerados como áreas de megadiversidade, foram os técnicos do Cenargen, da Embrapa.

A importância de conservar os ancestrais das plantas usadas na agricultura é evitar que a erosão genética venha diminuir as opções das lavouras futuras, quando muitas dessas sementes híbridas utilizadas atualmente poderão se tornar inviáveis, pelo surgimento de novas pragas e doenças e mudanças ambientais e tecnológicas. Os *Krahô* já estavam vivendo esse drama. Felizmente, as sementes do *ponhy pei* estavam guardadas no centro de conservação de sementes da Embrapa desde 1975, depois de coletadas no sul do Maranhão. Vinte anos depois, foram encontradas entre as mais de 60.000 espécies conservadas no Cenargen, e germinaram, de novo, na terra *Krahô*.

Sueli (acima) e Oscar (meio) comemoraram a volta do milho-gigante, que aparece nas mãos da índia Tatiana.



Oscar Krahò calcula em 45 anos a sua própria idade. Lembra de comer o *ponhy pei* quando menino. “O *paparuhity* (um bolo assado com carne e milho ou mandioca como base) não pode ser feito do milho pequeno (o híbrido) porque é muito duro. Quando o Fernando chegou aqui com as sementes do *ponhy pei*, os velhos ficaram contentes, fizeram festa, e no verão passado voltei a comer o *paparuhity* do milho”, conta.

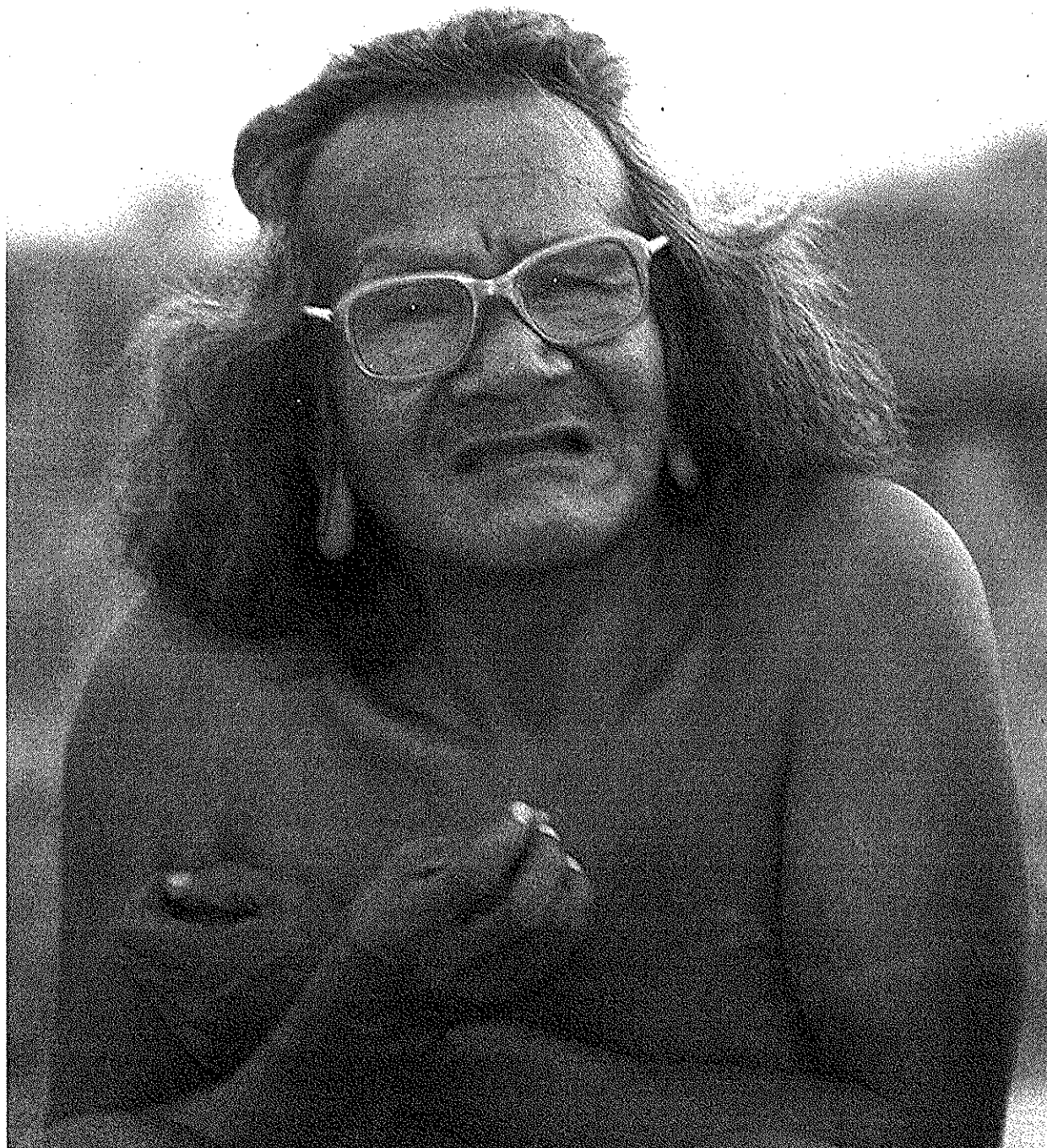
Orgulhoso do projeto que coordena, Oscar quer nos levar direto para a roça do *Kapèy*, onde os índios (dois de cada aldeia) estão aprendendo a cultivar o milho, duas outras espécies de mandioca, amendoim e algumas frutíferas. A partir dessa roça experimental, os *Krahò* pretendem recriar as roças domésticas, usando as sementes produzidas ali e as técnicas aprendidas. “No primeiro ano, metade das sementes não brotou, mas os técnicos da Embrapa disseram que é assim mesmo, que esse ano brota mais”, conta Oscar. Não é fácil segui-lo pelas picadas que levam até a roça. O passo ritmado vence com rapidez o caminho cortado pelos rios. O tronco que serve de ponte em um, o cipó que ajuda a atravessar o outro são passagens seguras para o índio, não para nós. Finalmente, ouvimos o canto dos que trabalham na roça: um cantor principal entoava o trecho mais longo, seguido pelo grupo que repete um estribilho.

Chegamos a uma grande clareira aberta na mata, com troncos meio queimados no chão, onde os índios estão trabalhando com a enxada. Oscar grita alguma coisa em *Krahò*, todos dão risada. Outro índio grita outra frase, novas risadas. “O fotógrafo já pode trabalhar, depois você conversa com eles”, Oscar diz para mim. Pergunto o que eles estavam cantando. “Primeiro era a canção do milho, que é o que estão plantando, e depois a de despedida da roça, porque já está na hora de ir embora”, explica.

Um índio alto e magro, de cabelos compridos presos em um cocar de fibra e orelhas atravessadas por um pedaço de madeira, se apresenta. É Ismael, Ahpuac (o nome de uma árvore) para os índios, o solista da roça. Ele me explica que para ser cantor é preciso aprender as músicas da tribo desde pequeno, mas o “batismo para cantor” só é feito quando o índio já é adulto, “porque aí não vai mais querer mudar de ocupação”. Conta que não sabia a música do *ponhy pei*, o milho grande, até a volta da semente. Aprendeu com “os velhos” e a cantou pela primeira vez no plantio do ano anterior e depois, novamente, na primeira safra colhida, em abril de 1997.

Os outros índios vão abandonando os postos de trabalho e se aproximam para conversar. Dez estão na roça, quase todos bem mais novos do que Ismael. E quase todos altos e magros, de cabelos lisos e pretos e orelhas perfuradas, como ele. Dois chamam mais a atenção, pelo tipo físico diferente: Francisco, baixinho, pele morena, bigode, cabelos crespos; e Isaac, pele clara, cabelos castanhos alourados. Não parecem índios. Francisco conta que seu nome é Ponhy Pei, o mesmo do milho que plantou, e explica como funciona a lavoura, no sistema que os agrônomos chamam de agricultura de coivara: botam fogo em um pedaço da mata, roçam e plantam, usando os troncos caídos como barreiras de contenção para a água das chuvas. Depois da colheita, limpam o terreno, deixando para a rebrota as sementes que sobraram, e abrindo novas covas para plantar mais sementes. Dois ou três anos mais tarde, quando a roça começa a render menos, mudam de lugar, e deixam o antigo terreno se recuperar. “Os velhos dizem que sempre foi assim, e os técnicos disseram para a gente fazer assim mesmo”, diz Francisco.

Um alarido dos índios interrompeu a conversa antes que eu tivesse coragem de perguntar por que seu tipo físico era tão diferente dos outros. Ele falou com Ismael em *Krahò*, apontou uma palmeira muito alta e disse: “Olhe, ele vai subir para apanhar um cacho de bacaba”. O cantor amarrou um facão no cocar, agarrou-se ao tronco da palmeira e subiu na maior velocidade, gritando algo que deveria ser muito divertido para os outros, já que todos caíam na risada. Com um golpe certeiro de facão derrubou o cacho de coquinhos vermelhos, que



Pahy, o pai do cacique: “O índio é a semente, não é a plantação”.

foram recolhidos e colocados em pequenos cestos de fibras.

Naquela noite eu iria experimentar o que se tornou a base da minha alimentação na aldeia, o leite de bacaba, e conhecer a trágica origem dos mestiços *Krahò*, como Francisco e Isaac. Antes, mais uma surpresa: meu maço de Marlboro, perdido na mata durante a acidentada travessia, aparece intato na mão de Zé Ribeiro, o Krat (Traíra). “Alguém perdeu alguma coisa?”, pergunta ele malicioso, antes de devolver o cigarro. Comemoramos acabando com o maço – um *tikar* para cada índio e mais uma palavra aprendida – *pat’xué* (preguiça) – sinaliza que é hora de voltar.

Montamos as barracas do lado da sede do *Kapèy*, um galpão feito à moda *Krahò*: vigas de madeira apoiando o telhado de piaçava. Os índios dormem ali, em redes, enquanto estão trabalhando no projeto. A distância entre as aldeias é grande, algumas ficam a mais de 40 quilômetros. Seu Fernando, um caboclo de 64 anos, nascido no Piauí, é o funcionário do projeto, mantido com recursos da Funai e da Embrapa. Ele cuida da casa, distribui as ferramentas, compra os mantimentos e faz a comida, com a ajuda de Sueli, ou Akatuiujy (Tiririca), uma índia casada com Edvaldo ou Wackeh (Pássaro Preto).

Magrinho, alto, gozador, seu Fernando se gaba, com razão, de manter um bom relacionamento com os índios, que o chamam de Tugré (Preto). Converso com ele enquanto prepara o leite de bacaba, aferventando os coquinhos, e pergunto se os

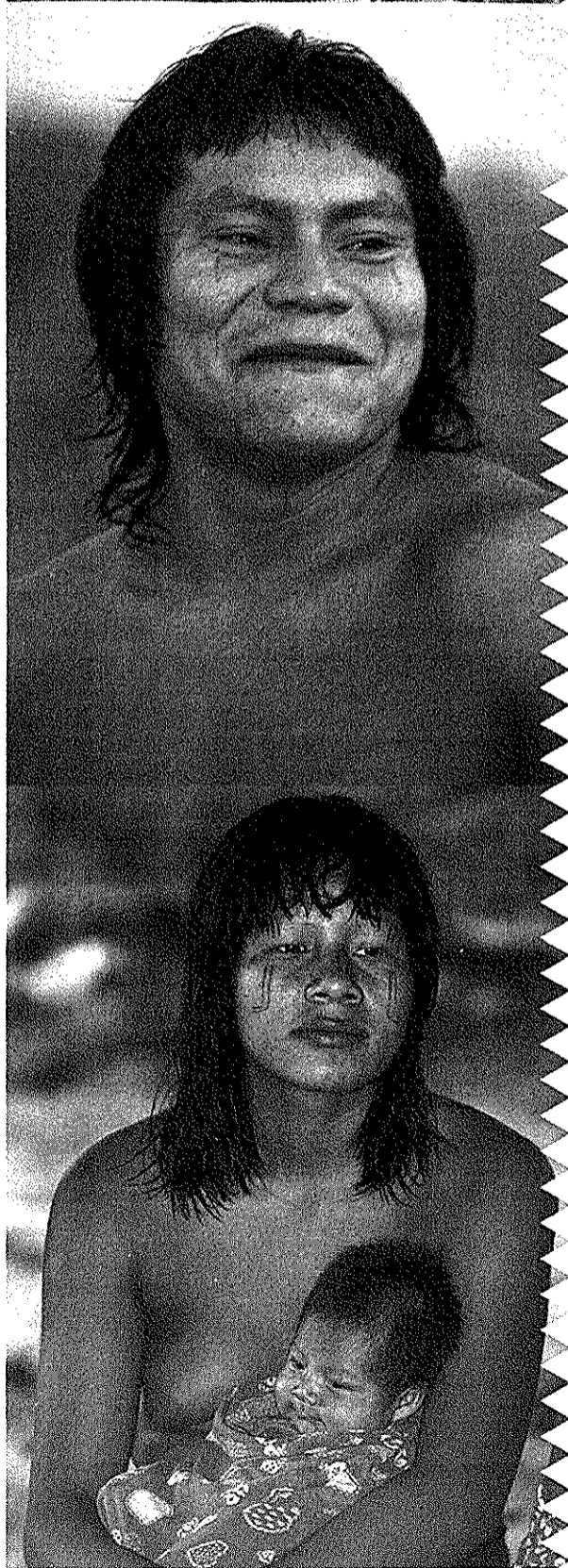
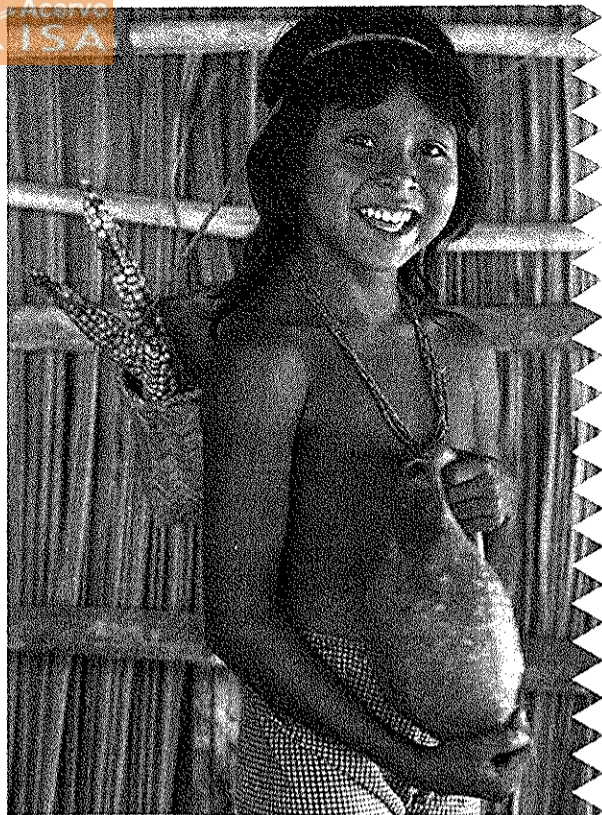
índios se adaptam à rotina do trabalho da roça. Ele dá risada: “É do jeito deles. Tem semana que eles trabalham da hora que o sol nasce até ele se pôr. Outras ficam três dias na rede”. Tira a panela do fogo e começa a esmagar os coquinhos com a mão. “Mas está errado quem diz que índio é preguiçoso. Você viu como o camarada faz para pegar a bacaba?”

Os índios vão entrando para fazer o prato: fava, arroz e leite de bacaba com farinha. Seu Fernando continua. “E eles mesmos complicam a vida, quer dizer, no modo da gente ver. Olha este aqui”, diz, apontando para Edvaldo. “A irmã está doente lá na aldeia da Cachoeira e ele não come fava, peixe nem feijão porque acha que aí ela vai morrer”, revela, informado. “Vai dizer para ele que está errado...”

Um canto longe corta o silêncio. Todos vão deixando o prato vazio, pedem um *tikar* e vão fumar lá fora. A lua cheia ilumina mais que o lampião dentro de casa. Um deles convida: “Estão chamando para a reunião do pátio, querem ir?”

Todas as aldeias timbiras seguem o mesmo desenho: casas dispostas circularmente, bastante separadas dos vizinhos, com caminhos que saem da porta de entrada até o centro, o pátio. Eu já tinha visto esse desenho no livro do professor Júlio César Melatti, da Universidade de Brasília, o maior teórico brasileiro de timbira, velho conhecido dos *Krahò*. Mas eu não estava preparada para a beleza do lugar.

O chão da aldeia é de areia fina e branca, uma espécie de



praia do rio, que brilha com a luz da lua. Deitados em esteiras ou com a cabeça apoiada em toras, os índios conversavam. As risadas e um ou outro canto misturavam-se ao som da língua *Krahô*, musical nas entonações variadas, com pausas bem marcadas, cheia de agudos e graves, sons guturais ou “macios”. Em alguns momentos, todos falavam ao mesmo tempo; em outros, uma ou outra frase cortava o silêncio, seguida de mais risos ou de um longo monólogo.

Isaac, o índio aloirado, chamou-me para apresentar Pahy (Pé de Veado) ou Aleixo, o pai do cacique, indicado como a maior autoridade da aldeia em história *Krahô*.

Fiquei surpresa ao perceber que aquele índio de cabelos brancos compridos e orelhas rasgadas e deformadas pelo uso dos “brincos” de madeira usava óculos. Grandes óculos de aro quadrado e preto, professorais. Fiz então a pergunta que ficou na minha cabeça como resumo daquele dia, depois de ver os pedidos de dinheiro, a exuberância do cerrado, orgulho dos trabalhadores da lavoura, o maço de cigarros devolvido inteiro, a subida de Ismael na palmeira, as observações de seu Fernando sobre a preguiça e a falta dela, as risadas, os cantos e a paz daquele serão indígena. “Os *Krahô* passam necessidade, seu Aleixo?”

Sentado de pernas cruzadas na areia, seu Aleixo deu uma tragada no Marlboro que pediu e, com sua voz calma e grave, respondeu em bom português:

“A história da desgraça dos *Krahô* começou em 1940, quando os fazendeiros que já tinham matado índio no Maranhão decidiram acabar mesmo com índio aqui no Goiás (Tocantins foi separado de Goiás em 1988). Velho, gestante, menino, ninguém escapou. Eu era rapaz novo, lembro. Por aqui eram só três aldeias, a minha ficava mais longe, não foi atacada porque era a mais pequena. A gente via chegar índio cortado, baleado, criancinha queimada. Eles acabaram com duas aldeias, só sobrou Morro do Boi, a desse menino, Isaac, porque eles tiveram a idéia de esconder os homens e mandar as mulheres namorarem os soldados (os jagunços). Por isso até hoje tem tanto mestiço lá. Para a gente é índio igual, filhos da coragem das mães.”

O silêncio absoluto continua enquanto ele faz uma pausa e começa a enrolar um cigarro, dele dessa vez:

“Dáí veio o SPI e disse: agora governo vai cuidar de índio que sobrou, vai fazer roça para índio, índio só vai comer, cantar, brincar e ter muito filho. E a gente pensou que eles eram homens de bem. E foi nossa perdição, porque branco só trabalha para enganar índio. A gente estava perdido nesse mundo de branco e fizemos como eles disseram. Não pensamos como agora, que a gente sabe que o índio só vai dormir de barriga cheia se pegar no cabo da enxada. Agora que sou vovô de bisneto só acredito no poder da natureza de Deus e na coragem do índio. O índio não quer mais fazer a parte da fraqueza. E um tem o outro. Sempre tenho meu *kupá* (mandioca) para dividir. Planto batata-doce, inhame, banana, fava. Os homens caçam anta, veado, caititu, peixe e ema. Peixe tem pouco, porque branco mata demais, pega com rede, até os pequenos. O branco não sabe viver da natureza e a gente não sabe viver como branco.”

Deu uma longa tragada no cigarro e continuou:

“Nós não estamos mais passando fome, não. Agora tem pouca comida porque já colhemos, *ponhy pei*, e plantamos o que sobrou. Mas temos a mandioca e um pouco de caça. Tudo que planta, dá. Embrapa ajuda, traz semente, mas nós que vamos plantar, como os velhos ensinam. Eu ensino, Penon ensina. O que pode mesmo matar índio são os meninos que não querem mais cortar cabelo, aprender os rituais. Querem festa branca, bateria, zabumba, sapatinho no pé. Isso vai matar a gente como matou *ponhy pei*, como matou peixe. O índio é a semente, não é a plantação. Como a gente vai viver num mundo que tem de comprar até água? O branco tem muito *poré*, mas não sabe o que tem valor.

Vai destruindo tudo e não vê que depois só vai sobrar *poré*. Vai comer *poré*, vai beber *poré*?”

O barulho à nossa volta aumentou. Todo mundo volta a falar ao mesmo tempo, mas o velho Pahy parece não se importar. Pergunta se a gente pode levar os índios de perua para Morro do Boi, no dia seguinte, colher manga. “As mangueiras velhas ficam lá”, explica. Digo que sim e ele me estende outro cigarro que acabou de enrolar e acender. “Eu fumo do meu, obrigada.” Ele ri e insiste: “Experimenta, esse não é *tikar*, é *yam’ho*”.

Dou uma tragada e todos riem. Mais uma tragada e quem ri sou eu.

A viagem até as mangueiras, feita no dia seguinte, inaugurou a era da perua. Os índios adoram carros e uma das perguntas mais frequentes era quanto tempo tinham de trabalhar em São Paulo para poder comprar um.

Tanto no caso das bacabas como no das mangas colhidas e trazidas pelos homens, os cestos não tinham dono determinado. Todos foram depositados no pátio enquanto os cantores entoavam a música e os outros homens dançavam com o chovalho amarrado na canela. Depois houve uma estranha corrida de toras em que homens e mulheres se revezavam carregando enormes pedaços de troncos nos ombros e que terminava sem vencedores ou vencidos. Perguntei para Sueli, a única que falava português, como elas conseguiam suportar troncos tão grandes como os dos homens. Ela riu e traduziu para as outras, que se divertiram ainda mais com a pergunta. Como resposta, colocou a tora de pé, mostrando que era completamente oca.

Durante os cinco dias que ficamos na aldeia, tivemos de percorrer todas as lavouras, sempre ao mesmo estilo da primeira, porque todos queriam exibir o que haviam plantado. O melhor ficou para o fim: seu Fernando mostrou o viveiro, de onde vão sair as mudas para futuros pomares e roças. São mais de setenta espécies, também fornecidas pela Embrapa de frutíferas da Amazônia, do Nordeste e do cerrado e mais alguns legumes que têm condições de se adaptar ao meio.

As únicas caças que vi na panela foram um tatu-galinha e um jabuti. Houve uma expedição frustrada em busca de uma anta, cujo único resultado foi o cabelo cortado de Krat, uma punição aplicada pelas mulheres por ter errado o tiro da espingardinha calibre 22. Havia também duas ou três vacas, bastante magras, que vagavam pela mata. Ninguém as ordenhava, porque os índios não tomam leite. Funcionavam como reserva de carne, em caso de emergência.

Ao contrário do que acontecera em nossa chegada, em vez de pedidos recebemos muitos presentes: frutas, leite de bacaba, bolo de mandioca, colares, cestas e arco e flecha. Retribuímos com camisetas, lençóis, cigarros e bolachas. Óculos e relógios não pareciam interessá-los. A imagem do índio semicivilizado pedindo dinheiro tinha ficado para trás, em Itacajá.

Foi na nossa última viagem para conhecer a roça da maior aldeia, a Pedra Branca, que revivi o drama contado por Aleixo na noite de lua cheia. Depois de passear na aldeia, pintar os corpos com urucum e chupar muita manga, fomos levados para conhecer Penon, considerado o mais velho e o mais sábio de todos os *Krahô*. Sentados à sombra de uma árvore, aguardamos sua neta buscá-lo em sua casinha. Uma cadeira de ferro e assento de plástico, provavelmente a única da aldeia, foi colocada no centro da roda.

Ele chegou apoiado em um cajado e no braço da neta: magro, encurvado, longos cabelos brancos, completamente cego, um pano amarrado na cintura. Sorriu com o único dente na boca. Pensei em Gandhi, enquanto Penon estendia a mão grossa, calejada. A neta o fez sentar na cadeira e um índio trouxe uma tora para que eu me sentasse ao seu lado. “Fale alto, ele não escuta bem”, avisou.

Não precisei falar nada. Ele pediu um cigarro e começou:

A menina *Krahô* carrega o *ponhy pei* em sua cesta. O cacique (meio) e sua mulher (embaixo, com o bebê) comeram, pela primeira vez, o *paparufy* de milho.

“Quer falar com Penon, Penon não tem conhecimento que interessa branco. Índio antigo vivia assim: labuta com todo fruto – buriti, bacaba, macaúba, piqui, bacuri, najá, cajá, puçá, oiti. Comia o beiju da macaúba que faz assim: corta a palmeira, descasca, moqueia, bate tudinho e bota no sol para a massinha secar na casca da piaçava e mistura com um pouquinho de carne. *Krahô* é bom caçador, joga a flecha para o alto e ela cai nas costas da anta correndo.”

Todos riem, ele também e continua:

“Era assim até branco vir mexer com índio, matou muito índio. Eu aprendi a falar português no massacre, no meio da tristeza, e depois foi bom porque sabia falar com os brancos quando lutei para demarcar terra. Já tinha descido do Maranhão, sofrido morte, não podia perder terra. Branco é como cachorro bravo, a gente tem de se defender.”

Penon respira fundo, todos ficam em silêncio e peço para ele falar da volta do *ponhy pei*.

“O SPI era bom mas índio deixou de plantar na tradição, descuidou de guardar sua riqueza. Governo trazia comida, índio descuidou da roça do *ponhy pei* e, se era tempo de buriti, piqui, bacaba, não colhia. E, se era tempo de caça, não caçava. Ia plantar arroz com cavador, semente, enxada que governo arrumou. Índio começou a ficar fora da tradição e tudo morreu. Toma cachaça, fica com a cabeça girando, pede, pede. Índio esquece seu valor, pede.”

Ele pára de falar, chama a neta e cochicha com ela em *Krahô*. A menina sai correndo e volta com alguma coisa enrolada em um pano. “Esse aqui também é riqueza *Krahô* que estava perdida”, diz Penon enquanto desenrola o pano, mostrando um lindo machado de cabo trabalhado. “Essa machadinha foi do meu bisavô e do bisavô dele e do outro bisavô. Precisa dela para ritual que conta história *Krahô*. Um dia veio pesquisador de São Paulo e deu bastante carne, bastante chinelo para os índios da aldeia e disse para mim: seu Penon, eu vou levar a machadinha e ela vai ficar bem guardada em um museu em São Paulo. Eu disse que sem a machadinha não podia ensinar o ritual dos *Krahô*, mas ele disse que eu podia pegar de volta quando quisesse. Eu não sabia onde buscar, ele nunca mais voltou. Mas o Fernando (Schiavini), da Funai, conseguiu.

Trouxe de volta *ponhy pei* e a machadinha. Daí eu chamei os moços e disse: agora índio não vai mais perder machadinha nem milho grande. Vai plantar milho e dançar a música da machadinha. Índio tem de aprender tudo de novo, até caçar.”

Com uma voz surpreendentemente forte, Penon entoa a música da machadinha. É uma cena comovente, quase solene, a machadinha pesada equilibrada no braço fino, a voz firme do índio velho, os olhos perdidos no vazio. Ele canta por uns dez minutos e depois explica a letra: “Machadinha que saiu de lá de cima veio para sul, que saiu de lá de baixo, veio para norte. É assim que diz a música porque *Krahô* antes andava muito pelo mundo, caçava em todo lugar. Não tinha de ficar preso na reserva. Agora, se sai perde terra e fica sem lugar no mundo. Isso é o que Penon sabe. Técnico da Embrapa veio con-

versar com Penon e disse: vocês têm milho de volta e têm de cuidar dele porque vocês vão cuidar dessa semente para o mundo todo. Eu penso, para branco, semente de *ponhy pei*, tem valor?” Ele põe a mão no meu braço e pergunta: “Nós temos machadinha de volta e vocês ouvem música da machadinha. Tem valor isso para vocês?”

Digo que sim, tem valor, tínhamos vindo até a aldeia para conhecê-lo, para ouvi-lo. Ele aperta a minha mão e pede. “Então deixa *poré* para Penon comprar carne na cidade, Penon não pode caçar, índios não sabem mais caçar para os velhos como Penon.”

Sem esperar a resposta, Penon se levanta, apóia-se no cajuado e parte só, enquanto a neta embrulha a machadinha e passa recolhendo o dinheiro dos *kupé*.

riqueza preservada

As sementes dos *Krahô* saíram do Banco de Germoplasma do Cenargen-Embrapa, um acervo de 68.000 acessos genéticos (sementes e outras partes da planta que podem servir para a sua reprodução em laboratório) de espécies que ainda são plantadas no país e outras, já desaparecidas, que podem ser “ressuscitadas” como foi o milho-gigante. O objetivo do acervo é preservar essas espécies, o que é feito em frigoríficos enormes a 20 graus negativos de temperatura, mantendo seu poder germinativo para que possam ser utilizadas no melhoramento genético de sementes com uso agrícola.

Nesse caso, o acervo funciona como uma biblioteca genética: quando se pretende tornar uma planta resistente a determinada praga ou que se adapte melhor a determinado ambiente, busca-se entre as espécies naturais as que possuem a característica desejada. E cruza-se essa semente com outras que tenham outras características também desejáveis – como, por exemplo, maior produtividade. O resultado desse cruzamento é o híbrido, que permite um bom resultado na safra mas que tem de ser plantado todos os anos, pois, como todo híbrido, é estéril, não se reproduz.

Se as sementes originais não forem preservadas, o próprio melhoramento genético se complica e a humanidade sofre um empobrecimento genético que pode levar à extinção de espécies vitais para a sua alimentação. O Cenargen se preocupa também com espécies nativas das matas, não utilizadas pelo homem mas importantes para o equilíbrio ambiental e até para usos futuros, já que a grande maioria não foi ainda estudada pelos cientistas. Coletar o máximo possível de espécies em seu ambiente natural é outra tarefa vital do Cenargen.

A Embrapa é a maior empresa de pesquisas agropecuárias da América Latina. Com um orçamento anual de meio bilhão de dólares, investe na formação de seus 2.000 cientistas (mais de 80% deles têm nível superior a pós-graduação) e realiza projetos em 39 unidades, presentes em 23 Estados brasileiros. O milho híbrido produzido pela Embrapa é hoje o mais cultivado do país e responsável por um aumento de 60% na produtividade da lavoura. A soja também deve às pesquisas da Embrapa um salto de produtividade de 400% dos anos 70 para cá, assim como o arroz, que aumentou seu rendimento em 70% no Centro-Oeste.

