

1509

63R00656

190

EDUCAÇÃO

1

Soma de culturas

*Jovens indígenas fazem curso
com pesquisadores do manejo de animais e plantas para
levar novas técnicas às aldeias*

Por Odilon Guimarães / Fotos Ernesto de Souza



Cinco dos alunos de Goiânia que agora têm a missão de difundir o que aprenderam pelas aldeias de várias regiões do país. Acima, da esquerda para a direita: Carlos, da nação krenak, do vale do rio Doce, em Minas; Bruno e Gildo, tikunas, do Alto Solimões, no Amazonas. Ao lado, Geraldo, yanomâmi, de Roraima, e, mais à esquerda, Almir, suruí, de Rondônia



EDUCAÇÃO

Na volta para a escola, a cada início de semestre, os seis estudantes percorrem um longo caminho. Para chegar até a chácara em Goiânia, onde estudam há três anos, os que andam menos atravessam quase todo um Estado. É o caso de Carlos, índio da nação krenak, cuja aldeia fica em Respiendor, município próximo a Governador Valadares, MG. Ou ainda de Jamiro, xavante, da área indígena de Pimentel Barbosa, em Nova Xavantina, no Mato Grosso. Bruno e Gildo, tikunas, vêm de muito mais longe. Têm que viajar três dias de barco, subindo o rio Solimões, para ir de sua aldeia até Tabatinga, no Amazonas, a 50 quilômetros de Cacoal, atravessa todo o Estado de Mato Grosso. Mas a viagem mais acidentada é a de Geraldo, jovem ianomâmi, da aldeia Uatoriteri, em Roraima. Ele sai de manhãzinha de casa e anda o dia todo no meio da mata até chegar a outra aldeia, a beira da rodovia Perimetral Norte.

Lá recomeça a caminhada. Em fevereiro, usou uma bicicleta emprestada de um padre para mais de um dia de jornada até alcançar um posto da Funai, onde pegou carona até Caracará. De lá foi de ônibus até Boa Vista, onde, finalmente, pegou o avião até Goiânia.

Depois da viagem, seis retomaram a rotina que os ocupa durante a maior parte do ano na chácara-escola. Lá, as aulas têm pouco do formato tradicional. Aprende-se mais é na prática,



Alton: atualizar sem colonizar

Hora de aula na chácara de Goiânia, em frente a uma das casas em estilo xavante onde moram os estudantes

ca, no trabalho. Os alunos alimentam e tratam os animais criados em semicativeiro: capivaras, queixadas e catedos. Cuidam também dos tanques de piscicultura, onde são criados pacus, tambaquis e bagres. Preparam mudas de dezenas de árvores nativas, frutíferas na maioria, e cuidam das lavouras de milho e de feijão-guando e calopogônio, duas plantas preciosas para a recuperação do solo. Mas, neste semestre, enquanto trabalhavam, tinham em mente que, depois de três anos de aprendizado, havia chegado o momento de voltar à tribo e tentar aplicar seus novos conhecimentos em proveito de suas comunidades.

O xavante Jamiro já passou a maior parte do último semestre do curso em sua aldeia, onde vão adiantados os trabalhos do viveiro de plantas nativas e os estudos para a preparação de um plano de manejo de caça. Outros dos estudantes têm ideias bem claras sobre o que fazer quando voltarem para casa. Carlos Krenak, por exemplo. Sua gente mora perto do rio Doce, casti-

Povos Indígenas no Brasil

Fonte Revista Globo Rural Class.: 656

Data Jun/92 Pg.: _____

LUX JORNAL | REVISTA GLOBO RURAL | - JUN 1992
BRASIL



9 A alimentação dos animais criados em cativeiro faz parte do trabalho diário. A queixada terida recebe tratamento especial



gado pela poluição industrial e sem a mesma fartura de peixes de antes. "Podemos fazer tanques para criação e depois iniciar o repovoamento do rio", diz ele. A aldeia de Carlos está brigando na Justiça para recuperar seu território tradicional, quase todo invadido por fazendeiros. "A terra foi toda ocupada por pastagens. Será preciso recuperar o solo e a vegetação", ele afirma. A nação suruí, de Almir, tem uma história parecida, apesar da ocupação bem mais recente. A chegada dos brancos aconteceu só nos anos 70, com a abertura da rodovia BR-364, mas trouxe os mesmos problemas para a tribo, com o cerco a seu território e a redução da riqueza da fauna.

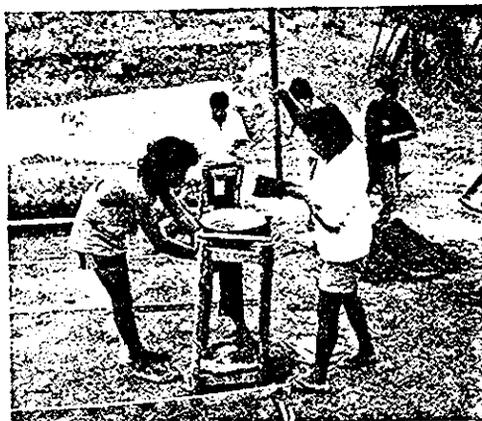
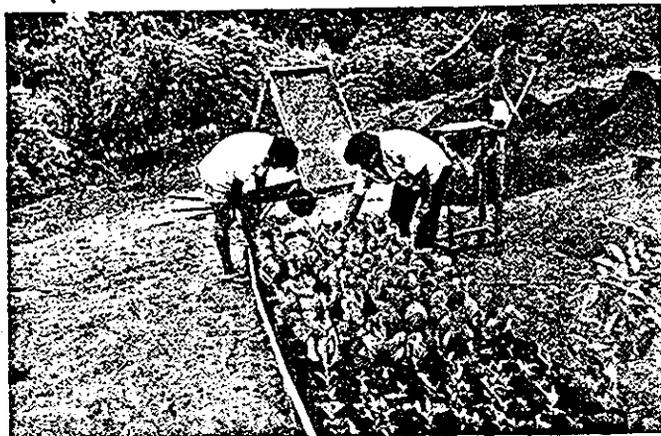
E um destino comum a maioria dos povos indígenas. "Muitas vezes as nações não encontram mais, em seus si-

tnos tradicionais, recursos naturais em volume suficiente para sustentá-las através simplesmente da coleta ou da extração", afirma Ailton Krenak, presidente da UNI — União das Nações Indígenas. A idéia do curso para os jovens nasceu exatamente da constatação de que seria preciso uma atualização tecnológica dos conhecimentos tradicionais, principalmente agora que os povos in-

dígenas estão tendo o direito a suas terras reconhecido. Só que, de acordo com Ailton, o caminho para a atualização teria que evitar o risco de uma prática colonizadora, na qual os valores tradicionais das comunidades acabam substituídos pela cultura e, principalmente, pelos produtos dos brancos.

A concretização do projeto do curso para os jovens índios foi possível depois que Ailton Krenak recebeu um prêmio internacional por seu trabalho em defesa do povo indígena. Com o cheque de 100 mil dólares que acompanhou o prêmio, foi possível comprar a chácara de Goiânia e nela dar partida ao CPI — Centro de Pesquisa Indígena. O curso de extensão de Biologia Aplicada para os jovens designados pelas comunidades indígenas foi a primeira iniciativa do centro para construir uma ponte entre "a competência tecnológica criada pela pesquisa científica e os conhecimentos tradicionais indígenas", como define Ailton. As áreas nas quais se procura a atualização foram escolhidas por sua importância no dia-a-dia das aldeias. "Os bichos, as plantas, as espécies aquáticas são as bases da vida material e do universo cultural do nosso povo", afirma Ailton Krenak. O aprendizado, portanto, concentrou-se neles: o manejo da fauna silvestre, o plantio de árvores nativas, a piscicultura e ainda a agricultura regenerativa, com plantas escolhidas por sua capacidade de enriquecer solos degradados.

Várias instituições de pesquisa e ensino cederam pesquisadores para formar um reforçado corpo docente para o curso. A Universidade Católica de Goiás foi a base do curso, participando da formação do currículo e cedendo todos os seus professores. O Centro de Pesquisa Agropecuária dos Cerrados, da Embrapa, contribuiu com seu trabalho sobre a vegetação nativa. A Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, da USP, orientou a criação de animais em cativeiro, e a Escola de Agronomia da Unesp, as experiências com espécies nativas de camarões de água doce. Até pesquisadores do IBGE, especialistas no manejo da fauna silvestre, fazem parte do corpo de consultores. Os conhecimentos dos pesquisadores, no curso, passam pelo filtro dos valores tradicionais indígenas. Na universidade, por exemplo, os cientistas estudam a criação em cativeiro de ani-



Os alunos cuidam do viveiro e preparam a terra para plantar novas mudas de árvores frutíferas nativas

9

EDUCAÇÃO

mais silvestres para exploração comercial. No entanto, para os índios, principalmente os mais velhos, cativoiro de animais é um tabu. "Os bichos têm uma importância simbólica muito grande no universo cultural de quase todas as nações", afirma Ailton. Por isso, os animais criados na chácara não foram apanhados na natureza, e sim doados por universidades e zoológicos. E seus filhotes, nascidos em cativoiro, serão destinados à liberdade. "O objetivo do aprendizado das técnicas da criação é estritamente o repovoamento das matas e a alimentação das tribos através da caça", afirma Edson Nishi, dire-

tor técnico do centro. Como o índio faz questão de ver os bichos livres, o CPI dá muita importância ao trabalho dos especialistas em fauna que concentram seus estudos nos animais em seu habitat. Principalmente as pesquisas que acompanham as flutuações da população de determinados animais e que, na prática, significam a possibilidade de dar um alerta no caso de uma redução expressiva da população de alguma espécie a tempo de tomar medidas de proteção. Uma trégua na caça, por exemplo. Como a caça é, junto com a pesca, a base da alimentação da maioria das nações indígenas, o CPI, segundo Ailton, tem grande interesse nesses estudos. E ainda mais: conhecendo os hábitos alimentares dos animais, seria até possível plantar roças com um cardápio definido que os atraíssem. Provavelmente mais que oportuna em regiões, como a dos xavantes do Mato Grosso, em que a ocupação da área vizinha das aldeias por fazendas torna a caça cada vez mais rara.

Agora que chegaram ao final do curso, os estudantes da primeira turma do

CPI têm a missão de difundir e aplicar o que aprenderam. Multiplicar, enfim, os ensinamentos recebidos na chácara de Goiânia, levando para as aldeias as técnicas da piscicultura, do plantio de mudas de plantas nativas e das lavouras que recuperam o solo. Ou ir além disso, em vários projetos que o CPI tem engatilhados para colocar em andamento. O destino imediato dos estudantes, transformados agora em multiplicadores de conhecimentos, é o Acre. Mais precisamente a região do Alto Juruá, num projeto que envolve não só índios mas também os outros "povos da floresta" — seringueiros e habitantes ribeirinhos — para a exploração de uma reserva extrativista definida pelo governo. Uma das idéias é fazer um inventário da fauna da região, ainda abundante, para disciplinar a prática da caça. Outra área de atuação será a dos xavantes de Pimentel Barbosa, onde, depois da preparação do viveiro de mudas, será iniciado o trabalho de plantio de árvores cujas frutas fazem parte dos hábitos alimentares da tribo, como o baru, o cajuzinho, o jatobá e o pequi.

Com o plantio das árvores, os indígenas não querem apenas atender a seu próprio consumo. Essas frutas nativas são, de acordo com os idealizadores do centro, produtos com bom potencial de mercado, cuja venda poderia ser uma fonte de renda para as tribos. Os planos indicam a instalação na área xavante de uma minifábrica para processar os frutos — fazer, por exemplo, a farinha do jatobá e abrir as castanhas do baru — e embalá-los. O CPI não está de olho só no mercado regional, grande para frutas como o pequi. Assesta a mira também para mais longe, no mercado internacional. O centro recebeu encomendas de uma empresa alemã que quer comprar farinha de jatobá, castanha de baru e cajuzinho desidratado, que pretende usar como ingredientes de um tropicalíssimo müslü — mistura de cereais e frutas secas usada na refeição matinal. A fábrica de cosméticos inglesa Body Shop já compra óleo de castanha extraído pelos índios caiapos da aldeia Aukre, no sul do Pará. Na esteira dos movimentos de defesa das florestas tropicais, ha um espaço de mercado a ser preenchido — e ninguém mais habilitado que os mais antigos habitantes da mata para ocupá-lo.

Da
 Fo
 P
 C