



cosmonucleação regenerativa e encantamento no manejo
de territórios tradicionais em pernambuco

a ciência da mata xukuru

primeiro caderno



chã
2022



*Este caderno é dedicado à
à memória de dona Lica
e à espiritualidade
do povo Xukuru do Ororubá*

PRIMEIRA PARTE

COSMONUCLEAÇÃO REGENERATIVA E ENCANTAMENTO NO MANEJO DE TERRITÓRIOS TRADICIONAIS EM PERNAMBUCO

APRESENTAÇÃO INSTITUCIONAL	
VIVER, SABER E ENCANTAR	09
O PROJETO	
TECER, FAZER E SABER	14
NOTA DAS EDITORAS	
ESCUTAS, COLHEITAS E PARTILHAS	21
INTERLÚDIO	
DESLOCAMENTOS E ENCANTAMENTOS: UM CONVITE À LEITURA	25

SEGUNDA PARTE

A CIÊNCIA DA MATA XUKURU

A NATUREZA VAI DAR A RESPOSTA	
BELLA XUKURU - PLANTAS MEDICINAIS, COZINHA TRADICIONAL E TORÉ	35
SALVE A NATUREZA SAGRADA	
DONA SOCORRO - QUINTAIS, TEMPEROS E MEMÓRIAS	41
UM ESPAÇO PRA GENTE SE REUNIR EM TORNO DO ALIMENTO	
A COZINHA COMO LOCAL DE PODER, DESTAQUE E FORÇA	46

O REINO DO TRONCO VELHO	<i>50</i>
O RASTRO DAS SEMENTES	<i>54</i>
O REINO GRANDEZA DO VERDE	<i>61</i>
FOLHA SECA	<i>69</i>
COMPLEXO SAGRADO DA BOA VISTA	
O CAXO DA BOA VISTA	<i>73</i>
A COZINHA DO TERREIRO	<i>75</i>
O RE-USO DA ÁGUA E A	
COSMOLOGIA XUKURU	<i>76</i>
BARRACA DO BOM COMER	<i>77</i>
ENSAIO FOTOGRÁFICO	<i>82</i>
CARTILHA	
A CIÊNCIA DA MATA XUKURU:	
ALIMENTOS QUE CURAM - XERÉM COM GALINHA E FAVADA	<i>126</i>
NOTA FINAL - A CULTURA DO ENCANTAMENTO	<i>167</i>
REFERÊNCIAS	<i>171</i>
CRÉDITOS	<i>175</i>

primeira parte

cosmonucleação regenerativa
e encantamento no manejo de
territórios tradicionais
em pernambuco



viver, saber e encantar

DRA LOUISA ACCIARI

*Coordenadora Global de Redes – GRRIPP
University College ILondon*

O projeto GRRIPP (Resiliência Responsiva ao Gênero e Interseccionalidade na Política e na Prática), sediado na Universidade de Londres (UCL), tem por objetivo construir ou fortalecer redes entre acadêmicos, ativistas e gestores públicos, para repensar o gênero a partir dos saberes e experiências do dito ‘Sul’ global. Através de financiamento de projetos na América Latina, África e Ásia do Sul, buscamos encontrar e divulgar vozes, rostos e conhecimentos plurais que possam desafiar os quadros dominantes, colocando o gênero e a interseccionalidade no centro do debate.

O GRRIPP não trata apenas de iniciativas inovadoras de pesquisa e desenvolvimento, mas também propõe repensar métodos e formas de trabalho; estamos comprometidos em liderar o projeto de forma feminista e guiados por uma abordagem decolonial, ou seja, uma avaliação crítica das relações de poder entre e dentro dos países, comunidades e relações sociais em geral. Nossa estrutura de gestão é horizontal, e todos os parceiros do projeto seguem um código de conduta que garante um ambiente de trabalho aberto, justo e seguro. Com essa mudança de foco e métodos, esperamos poder contribuir para renovar a teoria e implementar melhores políticas e práticas nas áreas de redução de risco de desastres, ação de mudança climática e desenvolvimento, que sejam sensíveis ao gênero.

Nesse sentido, demos total autonomia aos nossos parceiros

na África, América Latina e sul da Ásia para decidirem suas linhas de ações e os tipos de projetos que queriam apoiar. O edital para a região América Latina e Caribe abriu em maio de 2021, com o tema “Gestão territorial, Gênero e Cuidado”, e foi coordenado pela equipe local, sediada na Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP). A interpretação das temáticas, assim como o tipo de atividades a serem realizadas, foi deixada a livre apreciação dos grupos interessados. O objetivo era aprender com eles, a partir de suas experiências e conhecimentos.

É nesse contexto que fomos apresentados com o projeto “Cosmonucleação Regenerativa e Encantamento no Manejo de Territórios Tradicionais em Pernambuco”, que reúne três comunidades em três territórios Pernambucanos em torno da questão do cuidado da terra, da alimentação e dos saberes ancestrais. A proposta nos encantou imediatamente, e usamos a propósito a palavra encantar, tão central a esse projeto. A partir de construções físicas, de cozinha, de uma casa de produção de remédios fitoelaborados e de uma casa de atendimentos e beneficiamento de alimentos e remédios, seriam potencializadas ações e reflexões em torno do Bem Viver, do cuidado com a terra e com os espíritos. Esse projeto traz formas ancestrais de viver, conhecer e se relacionar, absolutamente necessárias para repensar o mundo atual.

E quem diz cuidado, diz mulher e relações de gênero. São elas as principais detentoras dos conhecimentos de preparo dos alimentos e plantas de cura, assim como dos cuidados, cultivos e coletas. O projeto “Cosmonucleação Regenerativa” confirma a centralidade do que várias feministas chamaram de reprodução social, que são todas as atividades - visíveis e invisíveis - necessárias a reprodução do ser humano, tais como manutenção dos espaços, cozinha, cuidado com as pessoas. Historicamente, e através das mais variadas formas de sociedade, essas tarefas têm sido atribuídas às mulheres, e continuam sendo vistas como atividades femininas. A mulher, mãe e esposa, é quem que cuida dos outros. Tanto que no seu relato, Bella Xukuru, protagonista de destaque desse projeto, nos ensina: “Aqui no terreiro a gente é homem e mulher, até o marido vai cozinhar”. Ou seja, a cozinha é associado ao feminino.

Um papel predeterminado de gênero, mas também a fonte da sabedoria e do lugar social imprescindível da mulher. Ela detém uns dos conhecimentos mais essenciais para a reprodução da sua comunidade: a alimentação.

A partir daí, entendemos a importância dos espaços físicos que foram construídos com o recurso do GRRIPP, essas estruturas permitem relações, conexões, trabalhos espirituais e de cuidados. Uma ligação entre o material e o imaterial. Entre a Natureza e o ser humano. Nos relatos aqui transcritos, a Natureza aparece em vários momentos como protagonista, acima de todos, mãe-terra, fonte de sabedoria e de vida. Salienta-se a importância de cuidar de suas raízes, como ser humano e como povo, e de plantar sementes... é isso que esperamos ter alcançado com esse projeto, um início, uma semente que ainda vai render muitos frutos e muitos sonhos.

Às vezes parece que no atual contexto de crise permanente, destruição e morte, sonhar se tornou um luxo. Mas o projeto “Cosmonucleação Regenerativa” nos fez sonhar. Nos fez imaginar outras formas de viver, saber e sentir. Seria possível levar algumas dessas sementes de volta para os centros urbanos e para o ‘Norte’ global? Reencantar nossos cotidianos pautados pelo neoliberalismo e a competição permanente entre os seres humanos? Imaginar que o papel tão importante de cuidadoras desempenhado pelas mulheres seja fonte de sua força e não de sua exploração?

Num momento em que palavra ‘sustentável’ se tornou pauta incontornável em qualquer discussão sobre desenvolvimento, ouvir as vozes dos povos tradicionais é essencial. A crise pandêmica da Covid-19 mostrou os limites do modelo atual de desenvolvimento, que levaram à crise dos cuidados, da saúde e da alimentação, destruindo o meio ambiente e amplificando as desigualdades raciais, sociais e de gênero. Enquanto isso, comunidades indígenas e afrodescendentes, como as desse projeto, estão lutando há mais de 500 anos para poder existir e manter formas de vida, que são, elas, realmente sustentáveis. São comunidades que sabem ouvir a natureza e viver de acordo com a terra. Uma parte da solução para os desafios globais que estamos enfrentando, sem dúvida, se encontra aqui.

O projeto exposto nesse caderno traz uma lição de saber viver e saber produzir. Nas comunidades aqui apresentadas, a preservação do meio ambiente está no centro de qualquer atividade. As mulheres sábias conhecem as plantas para curar o corpo e a alma. As cozinheiras usam alimentos saudáveis e produzidos localmente. O cultivo de plantas nativas da região favorece a biodiversidade e a segurança alimentar. Comer bem, alimentos de qualidade e com prazer, é um direito nosso. Ser cuidado e cuidar dos outros, é um ato de resistência. Ouvir a Natureza e seus espíritos é necessário à nossa sobrevivência.

O PROJETO

tecer, fazer e saber

MARÍLIA NEPOMUCENO PINHEIRO

Responsável técnica pelo projeto Cosmonucleação Regenerativa e Encantamento no Manejo de Territórios Tradicionais em Pernambuco. Mestranda em Antropologia pela Universidade Federal de Pernambuco.

Em meio a um grande cenário global de emergências, entre Outubro de 2021 a Março de 2022, construímos no chamado “Sul” do mundo, ou melhor, “Sul do sul do sul do mundo”, dentro dos territórios rurais e tradicionais de Pernambuco - Estado Nordeste do país Brasil - situado na América Latina, grandes construções físicas e subjetivas dentro do espectro do projeto fomentado pela rede GRRIPP intitulado de Cosmonucleação Regenerativa e Encantamento no Manejo de Territórios Tradicionais em Pernambuco.

Um dos grandes focos de nossas ações no projeto foi dar vida as três obras do que podemos chamar de construções de uma arquitetura para o cuidado. Seja o cuidado do corpo físico ou subjetivo que nos faz vivos em nossas comunidades, que foi potencializado com as construções; ou o cuidado que foi pautado em múltiplas dimensões: no método, técnica e material usado nas construções, feitos a partir do ambiente local; seja no manejo e partilhas dos saberes advindos de cada território; ou seja nos usos dos espaços construídos que servirão para atividades e ações de acolhimento, debates, atendimentos em saúde comunitária e curas. Essas construções são: uma Cozinha Ritual Xukuru (Território Indígena Xukuru, na Aldeia do Caxo da Boa Vista), uma Casa de

Atendimento e Produção de Remédios Fitoelaborados (Zona da Mata Norte de Pernambuco, no Sítio Malokambo, situado na cidade de Tracunhaém) e uma Casa de Vivências, atendimentos, Benzos, Curas e Beneficiamento de Alimentos e Remédios (Serra dos Paus Dóias, Sertão e Chapada do Araripe, situada na cidade de Exu).

Além destas três construções físicas, o projeto GRRIPP Cosmonucleação Regenerativa e Encantamento proporcionou momentos de vivências e oficinas presenciais com troca de saberes de enorme importância. Durante o processo imersivo e de execução do projeto tratamos de uma infinidade de temas e questões que atravessam e unem os três territórios fortalecidos pelo projeto. Entre todas as nossas ações, foi possível vivenciar os saberes locais e as concepções específicas de cada território junto às reflexões sobre o que no mundo global é nomeado interseccionalidade e perspectivas não-coloniais, contra-coloniais ou decoloniais, enquanto maneávamos informações, indicadores sociais complexos, narrativas, ações e materiais transdimensionais envolvendo as realidades econômicas, ambientais e sociais articuladas com as desigualdades de raça, classe e gênero que estruturam as comunidades deste projeto no estado de Pernambuco.

Além disso, foi possível entender a necessidade das construções como ponto físico de apoio, segurança e acolhimento para as mulheres protagonistas da comunidade poderem manejar suas sabedorias e fazeres de cuidado e cura, e, por conseguinte, sua comunidade também; Foi possível evidenciar as confluências entre os saberes e fazeres de cuidado e bem viver praticados por comunidades indígenas, negras e rurais do Estado de Pernambuco; Foi possível identificar, conhecer, e narrar sobre as plantas poderosas de cada um dos territórios, entendendo seus usos e potencialidades de cura tanto no universo dos alimentos, da cozinha, como no universo da produção de remédios fitoelaborados; Foi possível perceber a necessidade de fortalecimento, visibilização e escancarada sabedoria das mulheres produtoras e agricultoras de subsistência do mundo, que são também tecelãs de nossas memórias enquanto povo e comunidade; Além de perceber o diálogo e a passagem do conhecimento popular e tradicional no manejo de todas as

dimensões da vida cotidiana, desde técnicas de construção de casas à técnicas de percepção do mundo e da relação com o outro, entre plantas, animais, humanos, famílias e gerações.

Todo este processo foi inicialmente organizado com ênfase para os momentos de escuta e troca de saberes sobre as experiências vividas no projeto. Cada coordenadora territorial reuniu pessoas importantes de seu entorno, detentores/as de saberes e práticas populares e tradicionais de cuidado e cura, para partilhar sobre os seus modos de vida, suas práticas em torno do alimento, da comida, das plantas sagradas, das rezas e das curas. Em meio às ações instaurou-se a percepção acentuada da demanda por registro daqueles saberes pautados coletivamente, e mantidos pela oralidade. Foi então que uma equipe editorial já integrada ao projeto foi estabelecida e ficou com a tarefa e responsabilidade de condensar dentro de uma publicação escrita um pouco do que foi vivenciado no projeto como um todo. A posteriori, a equipe responsável pela construção do material editorial do projeto reuniu materiais advindos de cada território e comunidade, em interlocução com as atividades de execução das construções, muito atentas à potencialidade e diversidade de saberes das pessoas que estavam presentes nas atividades do projeto. Nestes momentos foram vivenciadas oficinas de técnicas de bioconstrução, oficina de feitura de tijolos tradicionais, oficinas de produção de remédios fitoelaborados, oficinas de construção de tecnologia social de re-uso de águas, construção de ferramentas para captação de águas das chuvas, plantio de mudas e oficinas de destilação de óleos e hidrolatos vegetais, por exemplo.

Para cada uma dessas construções e imersões, fomentadas pelo GRRIPP, desenvolvemos ilustrações, mapas lúdicos, compartilhamos receitas e registramos momentos através de fotografias que podem ser vistas ao longo desta publicação dividida em três cadernos.

Por fim, para dar conta da magnitude do vivido neste projeto, diante das imersões e construções nos três territórios enfocados pela Cosmonucleação Regenerativa e Encantamento, podemos perceber e potencializar o contínuo Reencantamento do Mundo. Muito próximo ao que Silvia Federici (2022) em sua obra “Reencantando o

Mundo: Feminismo e a Política dos Comuns” aponta sobre a vida e a política dos comuns, já que, afinal de contas, nosso território é um profundo poço de saberes vivos entre nossos Brasis, como bem nos diz estas mulheres e projeto.

Alargando os nossos horizontes e nos convidando a perceber as agricultoras da subsistência do mundo, ou as tecelãs da memória, somos todas convidadas a olhar, ou nos reencantar, para a política do que no Brasil chamamos de povo, a política da comunidade, e os saberes e fazeres que detém as mulheres e os comuns em cada um dos territórios cosmonucleados e em regeneração que protagonizam este projeto.

Olhar, pensar, ouvir, conversar ou (en)cantar em coro, ou em coletivo, sobre as estratégias que devemos nos munir, não para remontar o passado e sim para reencantar e reconstruir o futuro, desemboca na mola propulsora que tece esta publicação e seu desejo de salvaguardar nossos saberes e práticas tradicionais de cura e cuidado, entre nós e o ambiente, enquanto estratégia de reencantamento coletivo do mundo. E assim torna-se ferramenta poderosa da ciência de um poço coletivo, popular e profundo, como conta Maria Silvanete Lermen:

“Eu sempre digo que quem faz a nossa história somos nós, desde que a gente conte, que a gente registre. Nós precisamos registrar isso. Por isso que eu estou aqui, agradecendo a vocês por estarem nesse espaço socializando. E aqui são os meninos e as meninas que vão estar nos ajudando a fazer esse relato. Na verdade, nós vamos contando pra elas, e elas vão escrevendo, já que a gente não tem essa habilidade tão boa de escrever com uma facilidade maior. Então, eu gostaria que cada uma de vocês dissesse o nome, quantos filhos tem e se pudesse quantos anos mora aqui, então isso é muito interessante para elas poderem saber que somos filhas daqui mesmo.

Porque falar dos Paus Dóias (comunidade da Serra dos Paus Dóias) é dizer que aqui nós temos um berço de saberes ancestrais muito profundo, que muitas vezes nós que estamos aqui nem nos tocamos que temos isso, e é tão profundo, tão histórico, e é o que faz a nossa resistência e nossa continuidade.” (Maria Silvanete, em conversa coletiva junto a sua comunidade da Serra dos Paus Dóias, em Novembro de 2021.)

Este trecho, narrado por Maria Silvanete Lermen, uma das coordenadoras territoriais do projeto, agricultora, benzedeira, mezinheira, e orientadora em saúde comunitária da Serra dos Paus Dóias - povoado no alto da Chapada do Araripe, no município de Exu, Sertão do Araripe Pernambucano -, evidencia a consciência e pertença ao campo sócio-biodiverso em que estão inseridas antigas e novas sabedorias de cura entre as protagonistas deste projeto. Sua região, a Chapada do Araripe, muito pouco conhecida entre os brasileiros de maneira geral, é um santuário vivo para seres humanos e não humanos, e guarda e compartilha até os dias de hoje uma infinidade de sabedorias para o manejo de uma vida em confluente regeneração junto ao ambiente, como bem narram suas moradoras, experiências e histórias com a terra e com a vida. Pois o que somos nós, humanos e não humanos, senão a própria Natureza?

Diante de uma reunião de escancarada força e sabedoria, e da necessidade de realização por parte das protagonistas dos territórios de fortalecer seus ofícios e saberes, conseguimos perceber o que a filósofa Vinciane Despret APUD Deborah Rose (2016) aponta sobre estarmos mergulhados e, cada vez mais, conscientes de que estamos sim em tempos de extinção. No entanto, em meio a este cenário, mulheres, povos indígenas, quilombolas e negros, comunidades rurais, e a periferia da periferia do que se chama de “Sul” global têm tecido teias e maneiras de substâncias sábias para solucionar problemas de nosso mundo. A publicação e os demais resultados deste projeto são atestado disso, por evidenciar como estamos implicados e aptos a fomentar e criar outras histórias (de não-extinção) para nos ensinar a mudar nossa relação com o mundo, tornando-o menos violento, menos mecânico e menos dominador. E assim potencializarmos o entendimento de uma Cosmoecologia, uma Ecologia da Atenção, do Tato e da Preocupação, que irradia se Cosmonucleando em territórios e comunidades próximas, e reencanta mundos e vidas em sua pedagogia da experiência cotidiana.

O projeto Cosmonucleação Regenerativa e Encantamento figura portanto como fio largo e forte, bastante significativo, nesta teia de experiências e entrelaçamentos de novos e antigos esforços,

junto às narrativas e experiências de vida que inspiram mudanças de rumos coletivos entre seres humanos e não humanos, com raízes fincadas a partir das mulheres do Sertão, Agreste e Zona da Mata Pernambucana, em territórios periféricos, nordestinos, brasileiros, e ao Sul global, por excelência.

O material desta publicação, por sua vez, que têm autoria coletiva entre os três territórios e pessoas envolvidas no projeto, é fruto de uma observação permeada por afetos e laços, e se dá através de uma colaboração desempenhada com prazer e zelo durante meses, através do qual compartilhamos com o mundo a oportunidade de observar, aprender, ouvir, viver e se encantar com universos e sabedorias desses territórios de Pernambuco. Com o objetivo de produzir conhecimento com uma co-intencionalidade como propõe a antropóloga colombiana Diana Gómez, em que as atividades, ações e questões debatidas na execução do projeto são percebidas coletivamente por determinarem a vida das pessoas e comunidades. E perceber que as premissas que foram levadas em consideração durante todo o processo partiram do impulso de aproximar universos que jamais deveriam ser antagônicos, como o da teoria e prática ou academia e movimentos sociais, além de criar conhecimentos para o luto e para o cuidado e cura, sobretudo se tratando de um contexto territorial e social permeados por diversas violências como é a América Latina, é que esse projeto nos dá, portanto, mais oportunidades para aprender com o mundo e não sobre o mundo.

A interação advinda da Cosmonucleação Regenerativa e Encantamento no Manejo de Territórios Tradicionais e Pernambuco, fomentado pela REDE GRRIPP, (re)cria e fortalece laços entre as protagonistas e sabedoras dos três territórios enfocados nas ações, proporciona visibilidade a seus ofícios, aos territórios, comunidades, aos biomas e regiões em que estão inseridas (Zona da Mata Norte, Agreste e Sertão Pernambucano), além de ser capaz de produzir uma memória coletiva para si, para a região, estado e país, sobre quem são e o que fazem.

escuta, colheitas e partilhas

**MARÍLIA NEPOMUCENO, ANA CARVALHO, FABRÍCIO BRUGNAGO,
GIUSEPPE BANDEIRA E MARIANA SOBRAL**

Escuta atenta e partilha foram a estrutura, ponto de partida e os princípios metodológicos que nortearam o mergulho pelas profundas águas dos fazeres e saberes entre os territórios que conformam o projeto “Cosmonucleação Regenerativa e Encantamento”. A partir do impulso do amplo coletivo que integra esta iniciativa de registrar e fazer longo o alcance e conhecimentos sobre as práticas, experiências, modos de vida, narrativas e conhecimentos salvaguardados pelos povos e comunidades da Zona da Mata Norte, Agreste e Sertão Pernambucanos, que coexistem com a natureza, com seus seres visíveis e invisíveis; e, a partir de suas práticas populares e cotidianas, regeneram, reflorestam a vida e promovem a cura dos seus territórios, que essa publicação se fez.

Entre afluentes, nascentes, enchentes e correntezas e, do encontro das águas de histórias de três comunidades em Pernambuco, entendemos a responsabilidade e a grata tarefa de contar, sem intencionar colocar filtros na narrativa das protagonistas deste projeto, que agora também é uma publicação que une três cadernos e muitas seções. Os cadernos aqui dispostos nesta publicação são histórias contadas a partir das vozes das protagonistas e detentoras de saberes e práticas populares e tradicionais de cuidado entre seus territórios, que compartilharam entre si e conosco suas histórias do fazer viver em seus mundos e comunidades. De suas relações

com a comunidade e suas práticas de cuidado e saúde, da semente à mesa, das receitas, da comida e alimento como cura, do poder das cozinhas e dos quintais. Histórias que se entrelaçam por serem protagonizadas, em sua maioria, por mulheres que promovem sem que ainda assim nomeiem dessa maneira, autonomia e soberania em territórios rurais e tradicionais, pretos e indígenas do Brasil (e América Latina), reiteradamente ameaçados por enormes violências sociais, políticas e ambientais, diante dessa grande crise sanitária e civilizatória em que atravessamos.

Desta publicação também reafirmamos o compromisso de anunciar sobre o encantamento, mas também os enfrentamentos que nos contam esses povos e comunidades, entre encontros, cotidianos, construções, oficinas, estradas, áudios, transcrições, relatórios, fotografias e prazos, relações, afetações, sentidos, cores, linhas e fios se encontram para tecer essas páginas e nos contar sobre a urgência de (re)escrever sobre um futuro ancestral, que ao pautar o que há de potente no hoje e no ontem nos ajuda a reinaugurar o amanhã. Além de tudo, não há atravessamento maior disposto nestas páginas senão a grande evidência da importância e da necessidade de cuidarmos da memória ativa e em plenos pulmões que carregam as sementes de nossos povos, seja a semente vegetal ou a semente-povo, como elucida tão bem Iran Ordônio Neves, indígena do povo Xukuru do Ororubá (PE) e coordenador territorial do projeto em conversa coletiva durante vivência imersiva: “tem essa concepção de semente-povo que precisa germinar que vai ser plantado, e tem a semente vegetal que tem saber, tem conhecimento. Vamos juntar os dois”.

No cenário da atual crise climática e ambiental enfrentada pelo planeta, e da urgência de refletirmos sobre as ameaças do modelo de produção de alimentos, das monoculturas do agronegócio e seus pacotes de veneno - agrotóxicos – estes três cadernos surgem com grandes intenções de valorização dos conhecimentos e dos saberes sobre as plantas, as agriculturas, a comida e o alimento como cura, além do manejo dos agroecossistemas em consonância com o Bem Viver e o Bom Comer. Desde a sutileza da dança e das práticas de afeto dos seres vivos que estreitam e tecem laços com a natureza para construção de novas paisagens.

O primeiro caderno “A Ciência da Mata Xukuru” registra e revela sobre a ciência e as práticas de encantamento, dos seres encantados do povo indígena Xukuru do Ororubá (PE); o segundo caderno “As Filhas da Terra da Serra dos Paus Dóias” nos conta a história de quatro gerações de famílias que se interseccionam, mulheres que protagonizam e promovem saúde a partir da ciência dos remédios do mato e do benzo, mulheres detentoras de saberes do alto da Chapada do Araripe (PE) e; por fim, o terceiro caderno “Saberes das mãos: parteiras, plantas, capoeiras”, do Sítio Malokambo, registra-se os saberes das mulheres que cuidam, se remediam e acolhem em Tracunhaém (PE).

É, portanto, com grande alegria que propomos que essa publicação nos chegue com a mesma intensidade da força que carrega uma semente, que germina o novo trazendo consigo toda a sua herança ancestral, como nos relembra Helena Tenderini, mulher negra e coordenadora territorial de nosso projeto em Tracunhaém:

“Acreditamos que quem chega é quem já foi, então uma criança é um ancestral, né? Então todo nascimento é isso, é a cobra que morde o rabo porque é um ser antigo que tá chegando, só que ele é novo. Então, ao mesmo tempo que ele é novo, ele é antigo, ao mesmo tempo que é antigo é novo.” Helena Tenderini em conversa coletiva junto a sua comunidade no Sítio Malokambo, em Março de 2022.

deslocamentos e encantamentos: um convite à leitura

VÂNIA FIALHO

Antropóloga; Coordenadora do Núcleo de Pernambuco do Projeto Nova Cartografia Social; Professora do Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pernambuco.

Entre Encantados e encantamentos, estamos diante de um conjunto de narrativas que deslocam o nosso lugar e nosso olhar sobre o mundo. Como nos comunicamos aqui através da língua portuguesa, início com uma provocação, considerando que o des-locar tem importância fulcral nesse nosso entrevero.

Vou assumir esse atrevimento e solicitar que a leitura deste texto seja realizada de forma deslocada no intuito de retirar cada leitor ou leitora de seu lugar comum. Intercalarei os parágrafos que escrevi com a poesia de Graça Graúna¹, escritora indígena Potiguara do Rio Grande do Norte, posicionando-a na margem direita do texto. Advirto que a relação entre os dois textos não é linear, mas compõem o jogo de palavras que desconcerta o porvir, assim como o conteúdo das três publicações resultantes do projeto Cosmonucleação Regenerativa e Encantamento no Manejo de Territórios Tradicionais em Pernambuco, realizado através da rede

1. GRAÚNA, Graça. Flora da Mata. Belo Horizonte: Penninha Edições, 2014.

GRRIPP - Resiliência Responsiva ao Gênero e Interseccionalidade em Políticas e Práticas.

Entre o sono e a vigília
O canto da cigarra
Inunda o Sertão

Estamos diante de um grande aprendizado. Algo que marca toda ação subversiva e insurgente, capaz de apontar o Sul como norte: o senso de coletividade. Algo somente possível pelo envolvimento e generosidade dos povos e comunidades tradicionais implicados neste projeto, cujos conhecimentos foram organizados de forma cuidadosa e muito sensível.

Braços para o infinito
O espantinho subverte
A ferocidade do mundo

Transformar a ordem vigente e afirmar o sentido de coletividade é o que nos propõem os três cadernos dessa empreitada que articulam saberes de regiões geograficamente diferentes do estado de Pernambuco e de experiências vividas em três contextos sociais distintos, indicando a potência dos saberes locais e a radicalidade das experiências de produção simbólica e de atribuição de sentido ao mundo.

Água, terra, fogo e ar:
Labirintos do ser
Em todos os tempos

Os cadernos constituem as três possibilidades de percebermos que o conhecimento se estrutura por experiências vividas, compostas por processos intensos de implicação nos movimentos que a própria vida apresenta. A observação dos ciclos vitais, das permanências e mudanças e a sua conexão com diferentes dimensões presentes na compreensão de mundo se mostram latentes e nos desconcertam com o desencantamento que permeia nosso cotidiano marcado pela força do capital e sua imperiosa razão.

*Uns cavaleiros sonham
Mas só sonham só
Com a mais-valia*

Mas há a possibilidade de subverter. Tomar a vida como um evento que acontece de dentro de tudo, o tempo todo, como Ailton Krenak escreve em sua carta para quem quer cantar e dançar para o céu², e possibilita apostar em novos movimentos de contração e expansão.

*Apesar dos pesares
Resta-nos sonhar
A Mãe Terra nos anima*

Essa mudança de ângulo de visão, de posição, de transposição da lógica dominante, é possível com os ensinamentos que vêm dos cuidadores e cuidadoras, benzedeiras e benzedeiros, raizeiros e raizeiras, parteiras e cientistas da vida vivida. Os Truká, povo indígena do Sertão de Pernambuco, costumam falar de suas práticas rituais religiosas como sua cienciazinha. A despeito de toda discussão que essa afirmação possa promover, estamos diante de quem faz ciência da vida vivida, com cheiro, gosto, textura e cor.

*Dançar o toré
Perto da gameleira
Entre os Encantados*

O percurso que tenho palmilhado é o antropológico, alimentado pela experiência etnográfica que possibilita o descentramento e o encantamento pelas lógicas de outrem. É com a complexa ideia de cultura, que foi tomada desde os primórdios da empreitada antropológica pelo mundo dos outros, que se firmam as experiências compartilhadas nesses três volumes. Essa mesma ideia deve ser tomada como “chave de compreensão do mundo, sem a qual cada um teria a impressão de estar submerso em um caos angustiante”, como

2. KRENAK, Ailton. Carta para quem quer cantar e dançar para o céu. In: COSTA, Suzane Lima; XUKURU-KARIRI, Rafael. Cartas para o bem viver. Salvador: Boto-cor-de-rosa livros arte e café/paraLeLo13, 2020, p.20-22.

diz o filósofo búlgaro Tzvetan Todorov³. Ela, a cultura, em todas as suas dimensões e grandezas, serve de vínculo à comunidade que a compartilha e permite que seus membros se comuniquem entre si. É também a partir dos laços que sustentam essa coletividade e que lhes dão sentido que passamos a adentrar na sabedoria desses povos.

*Velho pote de barro
Um colar noturno,
Cheiro de terra molhada*

Os ciclos da vida pulsante são inspiradores. Joseane Mautê Sousa, professora de literatura que estuda narrativas contemporâneas, numa outra carta que compõe o livro *Cartas para o Bem viver*, escreve ao tempo, e faz também referência à forma cíclica que vive a natureza e a importância de percepção do tempo associando à ideia do Bem Viver. Diz ela:

O que é o BemViver senão a capacidade de torná-lo potência, de sentir, de experienciar, de escutar e de viver a Natureza, a de dentro e a de fora, em equilíbrio? Há Tempo? Há, tempo? Nosso modelo de vida atual invade a existência, apressa o passo, devora o tempo, consome rápido, tudo descarta, nada reaproveita, rejeita o velho, oprime o diverso.⁴

Eis a insurgência e a potência desse projeto: desestabilizar a ordem vigente, potencializar outras lógicas, reconhecer a consistência e a profundidade dos conhecimentos locais compartilhados, compreender os territórios como territórios de vida. É a aposta na arquitetura do cuidado expressa na recomposição da Casa de Vivência e Cura, no território afroindígena Serra dos Paus Dóias,

3. TODOROV, Tzvetan. O medo dos bárbaros, para além do choque das civilizações. Petrópolis: Vozes, 2010.

4. SOUZA, Joseane Maytê. Carta para o tempo. In: COSTA, Suzane Lima; XUKURU-KARIRI, Rafael. *Cartas para o bem viver*. Salvador: Boto-cor-de-rosa livros arte e café/paraLeLo13, 2020, p.200-204.

na Chapada do Araripe; a potencialização da Cozinha Ritual Tradicional Xukuru, na serra do Ororubá, Agreste do estado; e a reestruturação do Laboratório de Fitoelaborados no Território Cabôco da Zona da Mata Norte, em Tracunhaém. Todas as três iniciativas destacam noções que aqui se coadunam com uma outra forma de ver o mundo e enunciam de maneira forte e contundente princípios vinculados à ciência da mata, à filiação às serras e ao partejar nas capoeiras.

Encantadora leitura!

Utopia é cantar
Uma trajetória possível
Pindorama





segunda parte

a ciência
da mata xukuru



*Viva nossa Mãe Tamain
Viva o nosso pai Tupã
Viva Mestre-Rei do Ororubá
Salve a Rainha das Floresta
Salve a força encantada
Salve a natureza sagrada
Salve as pedras
Salve as águas
Salve as mata
Salve Xicão Xukuru
Salve os encantados do Ororubá
Salve Orubá terra
Salve os tronco velho do Ororubá
Salve Nosso Pai Tupã, nossa Mãe Tamain
Mestre-Rei do Ororubá*



a natureza vai dar a resposta

BELA XUKURU - PLANTAS MEDICINAIS, COZINHA TRADICIONAL E TORÉ

Relato de Bella Xukuru e sua experiência como Bacurau, em conversa coletiva no ano de 2021

*A natureza quando vem, minha filha,
é dessa forma, dá resposta.*

Eu sou Angela Neves Pereira, conhecida como Bella Xukuru. Tenho 29 anos, moro na aldeia Couro Dantas, na região da Serra do Território Indígena Xukuru do Ororubá. Faço parte do coletivo Jupago Kreká, onde tenho me aprofundado no cuidado da medicina, nas relações com as plantas medicinais, com a culinária tradicional do povo Xukuru e também onde sou a primeira Bacuroa do meu povo.

O bacurau é a pessoa que puxa o Toré na frente, e antigamente só tinha homem nesse papel. Quando a gente reativou o Terreiro da Boa Vista, que está com três anos, não tinha nenhuma mulher cantando, então, eu recebi a orientação de cantar no Toré, na frente. Mas fiquei me perguntando: - “Porque puxar na frente se só tinha homem? Onde eu estava me metendo?”. Eu comecei a puxar, houve muita repercussão, preconceito, muita gente que eu achava que iria me apoiar não apoiou, não queriam me deixar cantar, chegaram até dizer que se eu cantasse ia trazer maldição pro meu povo, vê a coisa,

doutro mundo, né? Quando foi um dia, eu contei a Iran chorando: - “Iran, o que é que eu vou fazer agora? Se eles me deram essa missão de cantar?”. E ele falou:

- “A natureza vai dar resposta, a natureza vai dar resposta”.

Nesse dia a gente teve uma visita com Dona Zenilda (Mãe do Cacique Marcos e viúva do Cacique Xikão Xukuru. Liderança feminina de maior referência entre o povo Xukuru), em que ela veio para o terreiro com uma freira. Nisso, no final de sua fala ela disse:

- “Hoje quem vai puxar o Toré serão as mulheres. Esse terreiro é das mulheres. Venha pra cá, minha afilhada Bella, vamos puxar o Toré!”

Aí a gente foi puxar na frente, ela fazia a primeira voz, eu a segunda, depois vice-versa.

- “Aí saía natureza.”

Ela [Mãe Zenilda] é uma grande liderança do nosso povo, Mãe Saquarema, mãe do povo Xukuru, e foi daí que a natureza deu a resposta. Através dela, ela não sabia de nada dessa história e aconteceu. Depois a gente conversou com ela, porque eu estava sofrendo perseguição, preconceito, aí ela chegou e disse: - “A natureza quando vem, minha filha, é dessa forma, dá resposta”. E deu a resposta.

Hoje eu me aprofundo na parte de culinária tradicional do povo, que é o preparo da comida tradicional: é o Feijão Guandu, a Fava, o Mogolô, tem o Xerém Casado e tem o Xerém, que serve ele solo, tem o Fubá de milho, o Beiju, que é feito da Mandioca, a gente rala, espreme no pano e faz. Esses alimentos também são ofertados para os nossos Encantados, os nossos encantos de luz, onde a gente oferta na Laje do Cabôco para que os espíritos de luz se alimentem também daquele alimento e através daquele alimento, ele nos traga paz pra o nosso espírito e também traga a cura. Porque a cura vem

do alimento, se você não se alimenta bem você não tem uma cura.

Se você tiver tomando o melhor remédio da farmácia, mas se você não tiver a cura do espírito, você não faz nada, você vai terminar tomando remédio, morrendo de tanto tomar remédio e nunca vai vir sua cura, porque a cura quem traz pra gente são os espíritos.

É nosso espírito, é a nossa matéria que está doente, então, ela é curada através dos alimentos, através de banhos, que são alimentos dos nossos ancestrais. E tem a maneira de cozinhar também. Não é só você chegar e colocar no fogo, fazer de todo jeito: “vou botar Knorr, vou botar Sazón” (marcas de condimentos alimentares artificiais, e industriais, popular e largamente usados por brasileiros no preparo de seus alimentos), isso aí é uma bomba que você tá colocando na comida. Pra quem sabe, entende, sabe ler, sabe que o Sazón é uma grande bomba nos nossos pratos, é um veneno!

Quando a gente tá alimentando o espírito a gente não coloca todo tempero. E também não coloca óleo, essas coisas, só vai o sal e muitas vezes nem o sal vai, se a gente for pra uma oferta na mata, a gente já não coloca sal, só se for pra cura do espírito da gente, né?

E sabe por que meu nome é Bella? Porque, eu fiquei toda deformada quando era criança, meu corpo todo inchado, cheio de ferida por todo canto, e todo mundo olhava pra mim estranhamente. Eu fui pro hospital, os médicos me desenganaram, diziam que não tinha cura aquilo que eu tinha. Aí nisso (minha) mãe me levou pra casa, e o povo ia me visitar e dizia: “Vixe, que menina tão feia!”, e ficava se admirando, porque, assim, eu estava, e meu corpo estava, doente. Nisso, o Pajé Zequinha, seu Zequinha, ele conta essa história, mãe falou que ele chegou pra mim e disse assim: “Não, ela não é feia não, ela é bela, ela é bela e ela vai se chamar Bella!”. Por isso todo mundo me conhece por Bella, porque foi um nome dado por ele, e não me batizaram [na igreja, com ritos católicos-cristãos], porque acharam que eu não ia escapar, aí ele batizou. Mãe disse que ele me batizou e foi pegar um monte de erva, até grande [quando ela - Bella - deixara de ser criança] ele ia buscar pra mim tomar banho. Fazia aquelas paneladas de cozimento, numa panela de barro e dava banho nêu, até eu grande, mas escapei, tô aqui. Ele [Pajé Zequinha]

falou: - “Você tem muita história, tem muita história pela frente”. E eu tô aqui fazendo a minha história, o médico me enganou, mãe trouxe eu pra enterrar, e eu dizendo: - “Eu não vou morrer não”.





salve a natureza sagrada

DONA SOCORRO - QUINTAIS, TEMPEROS E MEMÓRIAS

Relato de Dona Socorro e sua experiência junto dos alimentos e plantas de cura e cuidado Xukuru, em conversa coletiva no ano de 2021

Olha aí um Moinho, um Pilão que eu faço café de cinco sementes, torro no fogo e piso aí e faço o café. E essa pedra aí é de Beiju e aquele outro de moer o Milho... Aquele Xerém que a gente comeu veio daí, entendeu?

Antes de caminhar no quintal vamos cantar. Eu te falei que eu recebi um canto que a minha neta, Maria Brenda, vinha... Aí minha menina diz: - “Mãe, cuidado com Maria Brenda aí. Aí ele vem vindo, e aí ela me trouxe esse bem bonito!”:

Ô minha mãe natureza
O que é que eu vim fazer aqui?
Ô minha mãe natureza
O que é que eu vim fazer aqui?
Abastecer as minhas energias
E receber a luz dos infantis
Salve as Matas
Salve a Mãe Terra
E Salve a Natureza Sagrada!

- Faz de conta que ela perguntou e a natureza respondeu, e ela disse: “O que é que eu vim fazer aqui? E a natureza rapidinho respondeu: ‘abastecer as energias e receber a luz dos infantis’”

Minha mãe viveu oitenta anos e eu acho que eu tive uns quarenta anos com ela, assim, aprendendo e vendo. Porque ela trabalhava de artesanato, já era com a natureza, aí eu aprendi muito.

Eu fui uma mulher muito guerreira em mostrar que a natureza é mais, que a natureza cuida de quem se preocupa, ela cuida e dá conta.

Quando a minha mãe faleceu, eu já tinha a minha Maria das Dores (uma filha), que tinha o nome da minha mãe, depois a minha sogra faleceu demos o nome de Márcia Luiza (mais uma filha), que era o nome da mãe do meu esposo, aí depois nasceu a minha caçula, eu quis botar o nome da bisavó, da minha vizinha: Generosa. Meu marido falou assim: - “Esse nome é muito pesado”, e eu falei: - “Mas ela não vai carregar nas costas”. Mas ele achou muito comprido Generosa, e não botei Generosa não. Ficou Marcela (mais uma filha), por conta, que já tinha Márcia Luiza e já tinha Maria das Dores.

Quando eu ganhei minha primeira filha, eu estava com trinta e dois anos. Depois que veio a outra já puxando pra meus quarenta anos. Aí eu disse: - “Tenho que parar”. Mas se eu fosse mais nova eu queria mais filhos. Porque minha mãe teve 12 filhos e dizia que a gente não cria não, a gente só cuida, quem cria é o Encanto dos Encantos, cria nós e nossos filhos. E aí a gente fica nessa, né... E assim mesmo tudo (via cirurgia) cesariana, porque elas nasceram tudo em São Paulo, e nos treze anos que eu fiquei lá eu tive as três filhas e casei.

[caminhando no quintal...]

- Se segurem que vocês vão sentir o cheiro de muita coisa hoje, vocês vão sair bem perfumados daqui. Esse, o Hortelã, que a gente usa nos sucos, nas saladas, enfim, a Hortelã da folha pequena... Aí esse daqui é a Hortelã do Reino. Tá vendo a diferença? Ele é cheiroso. Tem um cheirinho bom. Esse daqui também é Manjerição

do menor, aquele é do maior. Então, são esses que a gente junta tudo, quando for para nós fazer o negócio lá no laboratório [de fitoelaborados Xukuru], eu mando dizer a vocês e vocês vêm para a gente levar essas coisas e fazer.

Essa daqui é o Samba Caitá, que eu não sei se vocês conhecem por Alfazema do Mato. A gente conhece pela Alfazema, aí já tem esse nome e ela é cheirosa também, dá um sabonete muito bom. E tem também a Alfazema de Cabôco. A gente prepara diferente, que essas ervas retiradas da horta, dá uma lavada, coloca pra murchar um pouco e coloca dentro da garrafinha com álcool. Não estraga e a gente pode fazer as essências, porque, é assim: a gente que faz essas coisas do mato. Eu não gosto de mistura (artificial), eu mesmo eu não misturo nada, eu deixo só o cheiro delas mesmo.

- Uma vez eu trouxe uns sabonetes, aí uma mulher chegou e disse assim: - “Ô mulher, teus sabonetes não estão cheirosos”. Eu falei: - “Ah, minha filha, tinha que ter a essência”... Aí minha cunhada que é de Recife, me disse: - “Olhe Socorro, se você quiser, eu trago todo tipo de essência que você quiser pra você misturar nas suas coisas”.

E eu falei: - “Não, nós têm que deixar esse povo acreditar nas coisas que a gente faz, que seja um cheirinho diferente, que seja um cheiro mais ativo, que não tenha cheiro, mas acreditar que é assim, que foi a gente que fez”.

- Outra mulher disse: - “O sabão ou sabonete, você pra fazer, pra dar corte, você tem que botar soda cáustica”. Eu estava na feirinha e vi uns sabonetes de Argila, aí eu fui lá e perguntei: - “É você mesmo que tá fazendo esse produto? ”. Ela falou: - “É”. E aí eu falei: - “Mulher, muito bom o sabonetinho de Argila. Porque é uma coisa boa, né? ”. Mas aí estava muito cheiroso e eu perguntei: - “Mulher, e esse cheiro? Como é que você consegue? ” Ela falou: - “Eu coloco perfume”. - Perfume? Eu falei: “Mulher, muito bom, mas pra mim já tá por fora...”

- Mas escute, se você vai fazer, ou você vai comprar o sabão em si, eu gosto muito do Sabão Amarelo. Eu já tive quatro cirurgias, tive que correr mesmo para médico, porque na fase de cortar não tem outro jeito, né? E eles mandam lavar depois da cirurgia com

Sabão Amarelo, os próprios médicos. Então já é uma coisa boa, e já tem a soda caustica, não é? Então não precisa mais você comprar. Desmancha aquele Sabão Amarelo com o qual você vai fazer a sua tintura e você já vai mexendo e deixa dar o ponto. Vai demorar? Vai botar fogo? Não, para isso nós não usamos nem gás. Vai na lenha porque na lenha você pode usar até dar o ponto. Então já tem aquele lá, que já tinha naquele sabão (a soda caustica), então não precisa você acrescentar mais. Isso é o meu pensamento, só que em laboratório, como será o que vamos fazer eu não sei como é que vai ser...

E então, aí o resultado: Eu acho que a gente tem que puxar de nós e pedir à natureza luz pra trabalhar com ela, porque se não vai se misturar muito.

- Ah! E porque tem que cortar tudo muito bem? Minha filha, a natureza é que vai lapidar e ela vai fazer encantar. Cortadinha, do seu jeito que você vai cortar, bonitinho, coloque tudo direitinho, com paciência, que você também vai entrar no mercado com uma coisa diferente. Agora, tem que querer assim, se for pra misturar não... Os defumadores, por exemplo: tem um defumador nas casas de umbanda... Mas faça o seu, junte tudo, faça o seu, que você sente aquela coisa boa, dos seus, da natureza o que ela te deu. Ela te mostrou esse aqui, você junta um pouco desse e daquele, fica uma coisa linda e sadia para você usar.



um espaço pra gente se reunir em torno do alimento

A COZINHA COMO LOCAL DE PODER, DESTAQUE E FORÇA

Relato de Bella Xukuru e Iran Neves Xukuru, lideranças ativas do Terreiro do Caxo da Boa Vista - Aldeia da Boa Vista, em conversa coletiva no ano de 2021

O alimento é cura

[Bella] Essa cozinha que estamos construindo com o projeto de Cosmonucleação Regenerativa e Encantamento, minha filha, caiu do céu. Eu fiquei muito feliz quando falaram desse projeto para construir a cozinha, porque antes a gente cozinhava na minha casa ou na casa de Iran, ou aqui [na cozinha da Casa de Sementes Mãe Zenilda, longe do terreiro de rituais do Caxo da Boa Vista, ou no perto do ritual, sem estrutura]. Eu ia cozinhar no Meio do Tempo [expressão para descrever estar fazendo a atividade a céu aberto], sem estrutura, sem o fogão, tudo no chão... - Todo dia tô aqui cozinhando, todo dia você me vê cinco horas da manhã nessa cozinha [da Casa de Sementes Mãe Zenilda].

Hoje a gente vê um sonho, um sonho realizado na nossa Mata Sagrada: o Terreiro da Boa Vista tem uma cozinha! A gente vai ter ali um fogão, vai ter um cantinho adequado para lavar os pratos, vai ter um cantinho de montar a mesa bonitinho com tudo, Banana, Jerimum, Pé-de-Moleque, Bolo de Milho, Bolo de Mandioca, Fava,

Feijão, o que quiser em cima, vai, na mesa. Vai ser muito importante, né? Porque, assim, o cozinhar no Meio do Tempo é importante, mas quando a gente tem uma estrutura melhor, uma estrutura adequada, a comida fica com mais vida, mais bonita.

Em todo ritual a gente sempre tem comida. Quando não leva comida, o ritual tipo o Toré, levamos no mínimo um lanchinho, um bolo, chá, café, e já leva preparado de casa. Tendo lá a cozinha, a gente vai fazer lá. Era cada topada com os Tachos de Comida subindo daqui [da Casa de Sementes Mãe Zenilda] lá pra cima... A metade da comida caia no chão, toda melada. Você enfeitava um prato de salada tão bonito, chegava lá em cima só tinha molho de carne em cima, porque ia balançando. Tudo feito lá vai ser muito gratificante pra gente, esse projeto só veio a somar.

Se a gente tem uma casa, todo mundo entra, faz tudo lá e não coloca tudo no mesmo lugar. Não limpa, não conserta o que quebrou, não coloca no mesmo lugar, vai acabar com o tempo. A mesma coisa na cozinha, a cozinha tem que ter uma pessoa à frente, e eu sou a pessoa de frente lá, para estar lá, só fazendo, se não, “tchau, gente, acabou-se”. Aqui é assim: não suje, deixe limpo, porque se acaba... Se a gente não tomar de conta, as coisas se acabam.

Aqui no terreiro a gente é homem e mulher, até o marido vai cozinhar, mas em outros lugares é mais as mulheres, e a gente tá pensando num projeto bem massa, fazendo uma cartilha das mestras-cozinheiras e vai ser tudo nessa cozinha, chama Ciência da Mata.

Então, nela a gente vai desenvolver pratos tradicionais, resgatar os pratos antigos, com as cozinheiras antigas e novas, por exemplo, como Dona Socorro, que vai ser a segunda convidada... Eu já fui, cozinhei lá no Meio do Tempo com minhas panelas no meio do nada (risos).

[Iran] Acho que um pouco daquilo que eu falei do terreiro dessa necessidade de tá provendo um espaço pra gente se reunir em torno do alimento... Não sei se a palavra certa é conforto, tranquilidade porque, assim, não sei se vocês perceberam que na hora do ritual, na hora que o espírito vem e usa a matéria, tem uma força feminina, muito marcante, muito potente, então, os corpos

femininos eles recebem muito mais com muita frequência do que o corpo masculino, né? Então, é esse portão de entrada através do corpo humano. Ele vem com muita sutileza, vem no sentido de cuidar, de informar, de trazer saber.

Na hora que o espírito vem e usa a matéria, tem uma força feminina muito marcante, muito potente, então os corpos femininos recebem com muito mais frequência do que o corpo masculino, né?

Às vezes quando vem no homem, é a minha visão, acontece muito atropelo também, muita coisa acontece e pouco se fala, e pouco se orienta. É claro que um Pajé é totalmente diferente, porque ele sabe dosar isso, pela experiência que ele tem. Mas a gente percebendo isso e percebendo o que também é, percebo que tem essa procura pela cozinha quando tem movimento em casa, encontros... Mas é movimento Xukuru, como é a Assembleia Xukuru. Ou você organiza ou organiza, se não a coisa desanda, porque todo mundo vai pra cozinha. Principalmente as mulheres, entendeu? E aquela coisa “Quem vai, vai!”... Porque, assim, não é só fazer a comida, entendeu? Rola muita coisa ali.

Se você for observar na Assembleia Xukuru, todo mundo que vai visitar, que vai participar, vai à cozinha e toma café e se abraça. É um momento de encontro, então tem essa força política, é um espaço político, de poder, e aqui não é diferente.



o reino do tronco velho

Relato de Iran Neves Xukuru, sobre o Tronco Velho Xukuru, em conversa coletiva no ano de 2021, no Terreiro do Caxo da Boa Vista - Aldeia da Boa Vista.

*Esse reinado, ele traduz esse conhecimento,
esse saber que é adquirido em vida
através do alimento.*

Quando a gente faz as celebrações sempre ofertamos alimentos pros encantados. Então, tem um reinado que ele está muito ligado com a comida, que é o reino do Tronco Velho. Então, se você vai trabalhar com Tronco Velho tem que ter comida, comida velha: Fava, Beiju... Porque esse reino são os espíritos que tombaram com vida avançada, são pessoas em vida que morreram com 80, 90 anos de idade e aí eles têm um saber acumulado que se traduz na vida, no cotidiano, através da comida. Porque antigamente, se previa comida, mas se discutia antes de ter comida, né?

Pra ter comida tinha que se discutir o Plantar, a Agricultura... E tinha toda uma discussão de organização social e política, e de encantamento de santo. Esse reinado traduz esse conhecimento, esse saber, que é adquirido em vida através do alimento. Não é só o alimento que atende às necessidades nutricionais, mas sim aquele alimento que é remédio. Porque o remédio, a medicina, também é um alimento.

O chazinho que você toma ali, ele tem um princípio ativo, é organismo vivo que tem aí, que tem água e tem tudo ali. Então você

também vai tá se alimentando. É o alimento-remédio, o remédio-alimento.

Essa cozinha ritual traz para a gente essa discussão: remédio-alimento, alimento-remédio, agricultura-medicina, agricultura-medicina-saúde, tudo junto. E traz essa força de Tronco Velho.

Em nossos festejos, por exemplo, a Festa do Terreiro, vai ter o momento lá de Folha Seca, Boca da Mata [Espíritos Encantados e Reinos Xukuru], dos espíritos da criança... Mas quando for ofertar na Laje, mesmo sendo o reino de Laje Grande, Espírito de Laje, Tronco Velho vai vir se alimentar. Então, ele tem o local dele, mas se tiver alimento ele vem. Ele vem se alimentar, mas ele vem festejar, porque tem uma coisa que é importante:

O que a gente faz aqui é trazer os espíritos para festejar. Ele só vem festejar, ou viver esse momento de encantamento, se a gente tiver aqui balançando o Maracá. Se não eles não vêm. É aquela história: “A natureza vive muito bem sem a gente, não vive?”... Já essa Natureza Encantada não, ela não vive. Porque ela depende do índio, do índio estar na mata fazendo ritual, ou mesmo em casa. Mas, se ele deixar de fazer rituais, o espírito não vem festejar... Eles vão ficar aqui mas eles não vem brincar, o espírito encantado não vem orientar.

O Tronco Velho, o espírito velho, tem nessa parte ritualística essa referência com os troncos. Tronco-árvore mas que também é Pessoa-tronco. A gente fez essa relação fazendo uma comparação com a árvore, pois a história tem que ter raiz, se não tiver raízes, a árvore tomba. E o tronco é justamente a história de vida daquela pessoa, né?

Isso tudo faz uma referência a esses verbos e essa cozinha que é para trazer esses Encantamentos, encantamentos tipo encanto, mas também encantamento tipo reação, nossa natureza encanto. Quando a gente chama Cultura do Encantamento [conceito nativo Xukuru], não é cultura do encantado, é uma cultura que traz os encantados, que traz natureza, que nos traz enquanto natureza para promover a natureza e a sua vida biológica e espiritual. Por isso que Encantamento é toda essa Filosofia de Vida, essa prática e estrutura de pensamento que traz pra viver, sentir e perceber essa magia do

encantamento, dos encantados.

A cozinha, a proposta dela, é promover essa força que tem a comida. E a gente resolveu no último dia do ano trazer e organizar uma banquinha de alimentos ali... Enchia de comida, e levava nas Capembas - que é aquela parte da inflorescência do Coco Catolé, que a gente chama de Capemba. Levamos as Quengas de Coco e ofertamos. Só que nesse dia a gente não come, a gente vem, faz o banquete, deixa e vai embora, a festa é dele [do Encantado]. A gente chama da última festa, a última dança...



o rastro das sementes

Relato de Iran Neves Xukuru, sobre o Caminho das Sementes Nativas, em conversa coletiva no ano de 2021, no Terreiro do Caxo da Boa Vista - Aldeia da Boa Vista.

*Tem essa concepção de semente-povo
que precisa germinar que vai ser plantado,
e tem a semente vegetal que tem saber, tem
conhecimento, vamos juntar os dois.*

A Casa de Sementes - essa compreensão de semente pra mim, começou quando fui estudar. Eu fiz curso de técnico agrícola e terminei em 1995 em Belo Jardim (PE), depois em Recife (PE). Só que, assim, tinha algo que me chamava atenção: que era forma como meu avô lidava com a Roça. A Roça pra ele era tudo, era a vida dele. Lembro que um dia, não sei se era o almoço de natal ou alguma data assim, a gente estava esperando o meu avô e nada dele chegar. Minha avó começou a chorar: “Vai lá procurar teu avô. Aconteceu alguma coisa com meu avô e agora?”. Aí andando lá pelo mato: - “Vô! Vô!”, só escutava o barulho da foice na terra... Ele estava lá. Estava trabalhando. Isso era quase meio-dia, e eu perguntei: - “Vô, o que tá fazendo aqui?”. Ele: - “Trabalhando, tá vendo não?”. Eu: - “Então, todo mundo está esperando o senhor”. Ele: - “Pra quê? O almoço lá com a família? Eita, meu filho, esqueci! Me desculpa!”. Enfim, ele era tão ligado com essa questão da Roça, da agricultura, que ele esquecia de tudo. Isso me chamava atenção e ele tinha uma semente que era a vida dele, que era o Feijão de Corda Galo de Campina, e eu achava

bonito a maneira como ele falava...

Quando voltei [de Recife], ele já estava doente. Tanto é que com poucos anos depois ele veio a falecer. E quando retornei dos estudos e comecei a trabalhar aqui ele não trabalhava mais na roça, estava cansado. Ele sempre trabalhou na terra dos outros e quando chegou o momento que ele tinha condição de ter a terra dele, ele não podia trabalhar. Isso era a grande decepção da vida dele.

Um dia, perguntei sobre a semente. Ele encheu os olhinhos de lágrima e disse: - “Perdi, meu filho. Não plantei mais. Ela estava aí, deu bicho... Quem têm eu não sei”. O tempo passou e no primeiro encontro do Orubá Terra [encontro organizado por Xukuru para partilha e troca de conhecimentos sobre a terra e o território], que foi na Aldeia Capim de Planta, comecei a perguntar [sobre a semente] às pessoas.

Fui seguindo o rastro das sementes.

Conversando com um e com outro... E nada e nada. Um dizia: - “Eu tenho essa”, outro: - “Que massa, nunca tinha visto”, e assim ia... Na agronomia você não vê isso, colégio agrícola você não vê iss, esse conhecimento sobre variedades resistentes... Aí tem aquela discussão que nem todo grão é semente, nem toda semente é grão, aquela discussão genética da lei das sementes... E no meio disso fui encontrando uma diversidade de sementes. O Cabucuçu Branco - semente que havia sumido aqui do território mesmo, achei dessa maneira. O Alho-Folha, que não tem o bulbo, não desenvolve raiz, só folha. A Melancia de Forrageira também, que minha mãe fazia doce com a Melancia de Cavallo. O Chuchu de Vento também, do mesmo jeito, achei no meio desse caminho. E comecei perceber que a maioria dessas culturas [de sementes] que estava encontrando não era novidade, era um reencontro da cultura com as pessoas, era um reencontro que estava acontecendo.

A gente foi vendo que foi um reencontro dessas culturas e que tinha uma história, que tinha um saber e que tinha um conhecimento.

- E encontrou a semente de fava?

- Sim. E fiquei alegre, mas depois fiquei triste. Porque perdi de novo. Mas fiquei alegre novamente, porque a saga continua né?

(risos). Seu João que trouxe, só que ela [a semente] estava meio surrada, velha. Aí muita gente levou dessa semente, e eu plantei aqui também. Ele desenvolveu um pouco, germinou um pouco, eu tinha algumas poucas ainda, um banco de Fava cultivada... Aí o gado da vizinhança entrou e, muitas variedades que a gente tinha, perdemos. A gente conseguiu resgatar aqui uma variedade de Fava com um único grão. O Pajé fez isso com um único grão. Ele tem uma Fava que ele chama Fava-feijão. Porque Fava-feijão tem bem uns cinquenta tipos, essa era branca e tinha um tracinho assim preto, aí ele pegou esse único grão, começou e juntou, juntou, e aí conseguiu juntar duas, três garrafinhas dela [garrafas pet, já utilizadas, são o principal objeto de armazenamento de sementes no Brasil atual]... Aí as pessoas fazem muito isso hoje a partir dessa experiência. E mesmo assim eu perdi a semente Galo de Campina... Mas é aquela coisa... Ela aparece, né? Cedo ou tarde ela vai aparecer. Até 2005, por aí, foi esse negócio de trazer sementes, depois eu percebi que a semente é o caminho, mas eu estava fazendo isso tudo pra encontrar a Galo de Campina. Meio sem querer a gente já tinha montada uma rede não de troca, mas de procura por sementes.

Comecei a perceber que na procura das sementes apareciam outras sementes como Cabucuçu, por exemplo. Aparecia PANCs, Chuchu Vento, Quiabo de Cabaça comestível... O povo dizia: - “Esse eu tenho”, “Tem aquela semente que nunca mais eu plantei”, e foi mobilizando-se essa busca, essa reflexão sobre as sementes.

*A questão da semente não é só a semente vegetal,
tem a semente do saber, a semente da luta,
a semente da resistência.*

Mas além da semente vegetal estava surgindo a semente povo: o povo semente estava acordando para isso, para essa Agricultura Modo de Vida, por soberania. E a gente começou a discutir a questão da semente não como apenas a semente vegetal, e sim como a semente do saber, a semente da luta, a semente da resistência...

Que já remete a fala de Dona Zenilda: “Xikão Xukuru foi semente, mas ele não foi semente quando foi plantado, ele foi

semente quando ele despertou que era índio”.

Saulo [Saulo Feitosa, médico e grande parceiro do povo Xukuru] conta uma história interessante... Quando ele chegou aqui, sabe quantos índios Xukuru tinha? Nenhum, era tudo cabôco. Não tinha. Então Xikão Xukuru se assumia enquanto índio e começou a trabalhar a Semente-Povo para que ele germinasse e assumisse. O que acontece hoje aqui, é diferente... Muitas pessoas na cidade ainda não tiveram a oportunidade de se assumir, porque Xikão não passou por lá ainda, ainda não surgiu Xikão de outros espaços, de outros territórios para trabalhar essa semente povo.

Existe então essa concepção de Semente-Povo que precisa germinar que vai ser plantado e tem a Semente-Vegetal que tem saber, tem conhecimento, vamos juntar os dois O bem-viver é isso: plantar, colher e comer, plantar, comer, colher e curar, plantar, comer, colher e cuidar.

E qual é a ideia das sementes? É circular! A gente não tá aqui guardando semente, a gente tá trazendo semente, identificando semente, identificando os sábios que vão cuidar dessas sementes.



*Através das sementes, semente remédio,
ele [Anauá] oferta, ele oferece pra gente as semente remédio,
que é o grão, que é o material genético, mas é também o
conhecimento, o cuidado. Isso é semente,
é aquilo que possa tá germinando
também dentro de nós, no sentido de cuidar das pessoas.
Aí tem a história também do espírito semente,
que aí já é de outro reinado, né? Do Reino Grandeza do Verde,
tem a sua força maior, o seu espírito protetor.*

o reino grandeza do verde

Relato de Iran Neves Xukuru, sobre o Grandeza do Verde, em conversa coletiva no ano de 2021, no Terreiro do Caxo da Boa Vista - Aldeia da Boa Vista.

Um território pra ter qualidade, pra ser uma terra sadia, não pode ser bom só pra nós

Esse é o Encantamento da Boa Vista, estamos discutindo duas coisas: que é a questão de cuidar do espaço, aquela história sobre dizerem que a mata crescendo é abandono e a gente fazendo uma reflexão dizendo que não está abandonado... Troquei as palavras para isso: Sabe “abandono”? Você coloca “a” com “h”, no sentido de existir, e você coloca “um dono”, “há um bom dono”! Existem pessoas do bem cuidando, mas existem os verdadeiros donos... Por exemplo: - “A mata tá abandonada”, dizem. Ela tem um dono, que são os encantados. “Abandono” não tá abandonada, há um bom dono. E aí é meio que uma provocação para as pessoas e a questão da [aldeia da] Boa Vista. E se perguntarem: - “Você tá discutindo só a Boa Vista”, a resposta é: - “Eu tô discutindo ‘boas vistas’, né?”

É como aquela coisa de você ver sistemas agrícolas com arranjo de policultivo sadios, e quando você olha aquilo ali, você diz “olhe, bonito”, “boas vistas”. Não é só a [aldeia da] Boa Vista, é também uma estratégia de a partir da [aldeia da] Boa Vista, discutir outras boas vistas, passar e ver paisagens agrícolas sadias, mata sadia. Não é mata abandonada, é mata abandono-cuidada, né? Com

um bom dono! São essas reflexões que a gente tá trazendo. Isso é uma provocação, tem o poder da sutileza, do reino gentil, você precisa também criar estratégia de confrontar, mas de forma que até no mínimo, provocando uma reflexão.... Brincar com as palavras, brincar um pouco com essas coisas.

A questão do Reino Grandeza do Verde aparece para gente justamente nesse período de abandono dos indígenas da cidade. E aí tem questão do pássaro protetor, o Yanowá, do Were, Passarinho-semente que são todos os espíritos que aparecem nesse reinado, na forma de pássaro, e que também traz pra gente esse ensinamento para que a gente dialogue com a comunidade. Já que tem um reino onde os espíritos que estão se regenerando, nascendo, ressurgindo, vem na forma de passarinho-semente, porque mais gente vai pegar o nosso passarinho aqui e não cuidar? Também traz essa reflexão de não aprisioná-los, esse diálogo com a comunidade. Porque passarinho é quem está plantando, né? Pegam os seres que estão plantando pra eles, e aprisionam na gaiola! Eu não consigo entender... Confesso a vocês, eu sempre falo nos passarinhos, pois para mim é a maior aberração da humanidade.

É o símbolo da liberdade... O símbolo da liberdade é o passarinho! Ele é bonito, pode ser até o pardal, aquela coisa que aparentemente não é tão atrativa, e é bonito, canta bonito, passa para você sentimento de liberdade. Aí você pega e "gaiola"! Não dá para engolir não...

Aqui ainda atem muito Pica-pau! Eu já percebi que essas áreas de pasto - que eram pasto, elas estão se regenerando... Então tem muita Jurema, tem muitas plantas arbustos, e os pássaros estão voltando. Aqui também tem muita caça, mas tem muita pressão dessa divisa com o estado da Paraíba... Aqui mesmo é uma área de refúgio para os animais, tem Veado aqui, Tatu, Preá, inclusive Cachorro do Mato que o pessoal chama Guará...

Tenho vontade de fazer um catálogo sobre quantas espécies de animais temos aqui, quantas espécies de vegetais... A laje, o que é que se tem no entorno dela, até pra convencer o pessoal, "olha, a

riqueza que é, né?”, isso tem uma importância pra essa qualidade de vida do território, porque, um território pra ter qualidade, pra ser uma terra sadia, não pode ser bom só pra nós. Isso é o grande problema, porque o pessoal pensa: - “A terra é pra gente, Xikão botou pra quê?”. E eu tenho certeza que Xikão não botou para isso, tanto é que a primeira retomada de Xikão, e do Pajé, foi para tirar o pessoal que estava na pedra [A Pedra D’Água - local sagrado Xukuru], na mata onde hoje ele tá plantado [maneira de se referir ao rito fúnebre Xukuru]. Foi uma retomada ecológica: pega a pedra do Mestre-Rei do Ororubá e devolve ao Mestre-Rei, pega a Mata Sagrada e devolve às entidades que moram na mata. Depois vamos pensar, a gente precisa alimentar, vamos fazer a retomada da área de roçado, mais primeiro foi isso, devolver a quem era devido. Pouco se discute isso: “Por que foi no terreiro?”. E por que foi terreiro? Não tinha terreiro ali, o terreiro foi construído para o Pajé fazer seus trabalhos porque o local que orientava era a pedra [A Pedra D’Água]. Quem dizia ao Pajé, quem dava ciência à Dona Lica [irmã de Pajé Zequinha, também Pajé de seu povo, que veio a falecer em Agosto de 2020, e está plantada na Mata da Pedra D’Água]... Aquela história que ela contava de um parente que sumiu e que entrou na pedra... A família-Pajé que era orientada pela Pedra do Mestre Rei do Ororubá. Se você observar o ponto de força deles, que tinha um local de poder... E o que eles fizeram? - Cosmonucleação! Depois foi para Pedra D’Água, a partir de quê? Do Mestre Rei do Ororubá! Depois foi a retomada, tudo a partir da Cosmonucleação! Têm todos os elementos que a gente traz para cá: o ponto de força, o local de poder e toda essa discussão baseada. Quem orienta? Quem dá força? A força de Xikão vem da onde? Vem da Mata, dos Encantados.

Aqui em Xukuru, tem um ditado que diz: “se deu ruim, deu na pedra”. Se você observar, toda trilha sagrada dá na pedra. Essas pedras sagradas, que são os espaços sagrados do nosso povo: Mestre-Rei do Ororubá, Pedra do Crajé, Pedra do Conselho, Pedra em Cajueiro, Pedra do Xis, Pedra do Facão, Pedra do Portão, só tem pedra, toda vez que o povo Xukuru vai se relacionar com os encantados.

Aqui na Boa Vista, sedimento rochoso, o reino que orienta a

gente é o reino de Laje Grande, tríade das pedras, a gente descobriu mais duas pedras que não davam para ver, mas que estavam lá. Inclusive tem Ingazeira, Ipê já florando, ela se regenerando, e Alecrim da Ribeira. Seu João certa vez me disse: “Iran, essa vegetação de pedra o pessoal sabe muito pouco dos seus usos”. Seu João com aquela idade, conhece todo mundo. Se eu quiser descobrir um conhecimento local aqui no território sobre essa vegetação, sobre as pedras, Seu João que era a minha referência não vai poder ajudar muito, porque ele não sabe quem tem esse conhecimento, quem são os guardiões. Aqui tem casa da família dele que passou por aqui, então, ele tem uma relação aqui na Boa Vista, mas a gente está meio que perdendo, tem muito conhecimento, muita coisa que tem ciência, tem medicina, tudo nessa vegetação em torno de Laje, que a gente não sabe. Mas ao mesmo tempo é contraditório que nossa força espiritual vem de lá. Então nossa força vem de um lugar onde a gente não está dialogando muito com esse espaço, não está cuidando muito dele.

Uma vez a gente discutindo: “mas a gente precisa resgatar o Reino da Jurema”... Uma pessoa olhou para mim e sorriu: - “Você não consegue ver que lá está bonito, está sadio, tem cada árvore imensa”. E eu: “Mas eu quero ver, eu quero pegar, eu quero abraçar, eu preciso disso”. “Só se tiver lá...” E aí como é que vai ser? Então, aquela coisa da Queda do Céu: para a gente aqui é um pouco do espelho, isso aqui reflete o que é lá de cima, lá de baixo, do lado, eu não sei exatamente, mas lá é aqui, é igual. Se aqui não tiver cuidado...

Se quiser ver a ciência, vá à mata. Ou seja: para ver ciência tem que ir na mata, para ter ciência tem que ter na mata.

Surgiu numa conversa com Neto Jorge, ele fez uma cirurgia, e pediu para o pessoal do terreiro apoiar ele, enquanto estivesse em casa, cada terreiro ia uma vez. Quando chegou o meu dia, eu fui lá, levei o pessoal e fui conversar. E começou a balançar o Maracá: - “Olha, Iran, tá escutando?”. Ele disse uma coisa que a conversa era o seguinte: - “Não tem índio sem Toré”, então, para ter índio tem que ter Toré. Toré ritual não é dançar e balançar o Maracá, e para ter mata tem que cuidar. A gente cuida da mata para ter o Toré, porque tem ciência e consequentemente tem índio.

A gente fez um ponto de Toré que é o seguinte:

não tem índio sem toré
só tem mata
se dela cuidar.
mas se tem mata
tem ciência
terreiro de ororubá
eu sou índio
eu sou guerreiro
no terreiro
eu vou trabalhar
a minha jupago
e meu coité
xanduré, maracá, juremá

Esse Toante surgiu dessa conversa com Seu Neto. Sem querer ele me alimentou. Saí de lá com aquela conversa e de repente a gente estava cantando aqui. Acontece muito. A maioria das letras que a gente canta aqui são reais e não reais, que são também espirituais. Então muita coisa de conversa de repente a gente tá cantando, a gente canta aquilo que sente, percebe e acredita. Essa reflexão do Seu Neto, “pra ter índio tem que ter mata, pra ter ciência, pra ter toré, consequentemente tem que ter o ritual” é o que nos define.

Nós somos Toré, o que define é o Toré. Então, imagina se a gente discute uma gestão territorial e ambiental onde o principal ponto não é a mata em pé?! Ou seja, aquela coisa do povo, Povo-Árvore que não cuida da sua história, da sua raiz vai tombar. Pode ter árvore, mas vai estar caindo direto, caindo para um lado, tombando pro outro.



“O Guitador aparece nessa função de espírito que protege as caças, então, ele afugenta os cachorros, ele maltrata os cachorros, ele bota os cachorros pra correr. isso é uma coisa interessante que o cachorro de Bela quase morria e ela correu pra fazer um trabalho espiritual e quem orientou ela pra curar o cachorro foi Guitador.

Aí ela ficou meio confusa. Aí eu disse "Bela, mas teu cachorro caça?" Ela disse "não". Então, tá explicado, né? Eu acho.

Eu não sei se eu contei, mas o reino grandeza do verde ele tem acesso nessa árvore aqui, a partir, dessa árvore.

Por isso, quando eu canto pra ela, eu canto pra árvore, a partir da árvore que dá, tá surgindo outras ideias, outros encantos de organizar esse espaço e esse espaço é um espaço que é importante pra nós, mas tem uma importância especial pra que vem de fora, que ele pode ser também um espaço de cuidado pra quem tá desse outro lado da história, do território não demarcado e que tá ali meio que procurando suas identidades, suas histórias, suas origens, né? O reino Grandeza do Verde através de Anauá protetor pode orientar, pode cuidar”.

(Iran Xukuru)

folha seca

Relato de Bella Xukuru e Iran Neves Xukuru, Sobre o Reino de Folha Seca, em conversa coletiva no ano de 2021

***O Boca da Mata é o guardião do terreiro,
ele que dá permissão de entrar, de sair.***

O Boca da Mata, a função dele, no terreiro, é guardar o terreiro.

***Pronto, ele tem, ele tem, é como se fosse o porteiro,
ele tem a chave de entrada, né? E ele também anuncia:
Folha Seca, Folha Seca pra aparecer anunciado por ele.”***

(Iran Xukuru)

[Iran] Bella vai contar a história de Folha Seca, que ela também tem a história dela.

[Bella] A história que eu tenho de Folha Seca veio de um sonho. Eu sonhei e fui falar o sonho pra Iran. E ele tinha sonhado o mesmo sonho. Folha Seca é uma cabôca encantada, que mora na chegada do Terreiro... Rem um espaço que é de Folha Seca lá. Por incrível que pareça não cria árvore grande, tem um espaço que é só folha no chão... E no sonho eu sonhei com uma liderança antiga também, sonhei com a cabôca Folha Seca. Ela chegava na mata, ia entrando, e dava um livro pra gente estudar. No livro quando ela mexia as mãos, assim (gesto), pra me entregar o livro, era só folha. E ela ia passando aquelas ramas assim (gesto)... Quando ela passava, como tivesse passando uma página, aí vinha as folhas subindo, e virava para o outro lado assim (gesto), como se fosse um caderno

gigante cheio de coisas pra gente aprender, cheio de ciência... Aí ela entregava o livro na minha mão e na mão de Iran e pedia pra gente aprender, fosse buscar, que ela estava ali pra ensinar.

[Iran] Nesse dia a gente estava conversando... E naquele tempo a gente já tinha vontade de fazer a Cartoneira [editora Xukuru], né? Aí a gente estava discutindo como seria o nome: “Qual é o nome, qual é o nome?”. Aí Bella chega: - “Compadre, eu tive um sonho”. Como ela diz: - “Chegou toda toda”. Aí sentou e começou a contar, contar, contar, quando Bella terminou, eu falei: - “Pronto, já tem um nome da cartoneira: Folha Seca”. Porque Bella trazia na visão dela essa imagem, de uma mulher dona do saber, dona da ciência e que ao mesmo tempo é mulher, mas é natureza, né? Ela é folha, ela é galho, ela é raiz, parte do tronco dela, da cintura pra cima, era mulher, da cintura pra baixo, era raiz, o cabelo era folha, era galho, folha seca, e o livro era tipo aqui, ela fazia isso, “olha” (gesto), “olha aqui o livro” e ia folheando, ia folheando, e as folhas secas se transformando, tirava o livro e mandava a gente estudar, “vai estudar”.

Ela [Folha Seca] traz essa questão da ciência, da orgânica, a ciência da mata, né? Ciência do Natural.

Aí eu disse: - “Não, já que a gente está pegando esse conhecimento, e tentando fazer de forma artesanal. De forma, assim, bem natural mesmo, então, acho que Folha Seca vai ser o nome da nossa editora. E tem uma história, até acho que Dona Socorro, não sei se ela pode contribuir, mas que Xikão Xukuru, era conhecido também como o Folha Seca, né? O pessoal se referia a ele, como Folha Seca. Aí eu perguntei: por que era Folha Seca? E uma das versões é de que no tempo das retomadas, tanto Xikão Xukuru como o Pajé usavam esse termo. “Se engurtava”! Se engurtar quer dizer: se integrar à natureza, estar ali, e você passa e não vê. É como se ele tivesse camuflado nas folhas secas, aí chamava: o Folha Seca.

Tem um poema de Angelus, e o poema da filha de Dona Maria feito no dia que Xikão Xukuru morreu: “Mataram Folha Seca, Folha Seca tombou”... Aí eu conversei com Dona Maria, e Dona Maria deu a versão da filha, do que era o Folha Seca, né? Já outras pessoas, aqui

mais da serra, deram essa versão. O tempo das retomadas, Folha Seca, a referência de Xikão Folha Seca era se integrar à natureza... Ele tá ali, mas ele tá como natureza, você passa e não vê. A gente tem até um ponto de Toré que traz essa ideia: “Ao estar na natureza, na sua sombra descansar, repousar qual Folha Seca, Folha Seca de Orubá”.

Aí você quando tá na natureza e quer se integrar à natureza, além de Folha Seca trazer essa concepção de ciência orgânica do natural, ela traz também a ideia de integração, integrar-se. Você é natureza, você está sendo natureza.



complexo sagrado da boa vista

Por Bella Xukuru, Iran Xukuru, Raniere Feitosa e Fabrício Brugnago, em conversa coletiva no ano de 2021, no Terreiro do Caxo da Boa Vista - Aldeia da Boa Vista.

O CAXO DA BOA VISTA

O CAXO (Centro de Agricultura Xukuru do Ororubá) da Boa Vista é um espaço coletivo que desde 2012 promove ações de preservação, valorização e difusão dos saberes ancestrais culturais do povo, do Bem Viver, da Agricultura do Encantamento, através de ações de formação e aprendizado mútuo entre crianças, adolescentes e sábios idosos, parcerias com outras entidades e instituições, registro e produção de conhecimento da cultura Xukuru, eventos artístico-culturais, dentre outros.

O Caxo da Boa Vista está situado no Complexo Sagrado da Boa Vista que fica situado no centro do Território Xukuru e que atualmente é o principal espaço de formação do povo dentro dos princípios do Bem Viver Xukuru, que alimentam os debates sobre o Projeto de Vida Xukuru.

O Coletivo é composto por agricultores/as, jovens, sábios/as e outros coletivos que, juntos, organizam um calendário recheado de ações que promovem a identidade Xukuru como patrimônio imaterial. O espaço do Caxo da Boa Vista sedia e serve de base para o Coletivo Jupago Kreká, o Coletivo de Mulheres e o Coletivo da Juventude Poya Limolaigo. Os representantes desses coletivos discutem os projetos e ideias do Caxo, e planejam ações conjuntas

dentro do espaço.

O Caxo anima um calendário anual de eventos na busca de reunir a comunidade e valorizar as tradições de conhecimento Xukuru. Os eventos do ciclo anual do Caxo são:

- Urubá-terra: Encontro de troca de sementes, realizado em escolas com a participação de sábios partilhando conhecimentos sobre agricultura, sementes tradicionais e medicina. O evento é realizado em 2 dias no mês de novembro e em sua última edição recebeu 600 pessoas.

- Lonjy-Abaré: Encontro de sábios que compartilham as leituras do tempo, conhecimentos tradicionais ancestrais, que preveem como serão as chuvas ao longo do ano, possibilitando o planejamento do cultivo pela comunidade.

- Festa do Terreiro da Boa Vista: Evento que conta com apresentações culturais para crianças, e celebração do terreiro com a promoção da gastronomia tradicional. O Toré é celebrado com cantos Xukuru na mata do terreiro da Boa Vista. O evento recebe aproximadamente 150 pessoas por edição.

- Barraca do Bom Comer: Recebe os cortejos Xukuru de São João e de Mãe Tamain, para a partilha do alimento, servindo café da manhã com alimentos tradicionais Xukuru;

No espaço do Caxo está situada a Casa da Semente Mãe Zenilda – espaço multiuso, de atividades artístico-culturais, espirituais e para o desenvolvimento das tradições de conhecimento Xukuru. Ela é cuidada e curada pelo Coletivo do Caxo e os demais coletivos aqui citados. O espaço trabalha a alimentação, medicina tradicional, promove encontros culturais e a discussão da regeneração do meio ambiente.

A COZINHA DO TERREIRO

No terreiro da mata sagrada da Boa Vista, ela vai ficar próxima da casa da cura, uma casa onde a gente faz rezas, recebe cura espiritual... Não necessariamente o encantado vem falar que a gente está precisando disso, mas você vai sentir, entendesse?

Quando você entra na casa da cura, você sente o que está precisando, o que seu corpo tá precisando, ela vai ficar próxima à casa da cura, no Terreiro Sagrado, onde todo sábado a gente tá lá, fazendo o nosso Toré, o nosso ritual sagrado e ao lado vai ter a cozinha.

A base de todos os trabalhos do Caxo é feita em diálogo com a Natureza Sagrada, morada dos encantados. O principal ponto de comunicação com os encantados é o Terreiro da Boa Vista, onde são realizados semanalmente os rituais de Toré, e que recebe anualmente encontros para celebrar a espiritualidade Xukuru em harmonia com todos os seres encantados.

O terreiro possuía uma cozinha a céu aberto onde se faziam fogueiras no chão para cozinhar o alimento sagrado, que era servido em mesas de varas para as pessoas e como alimento ritual para os encantados. O projeto GRRIPP possibilitou a concretização de um sonho de ter uma cozinha estruturada no próprio terreiro, o que amplia a possibilidade do uso do espaço e gera conforto para quem cozinha e para quem se alimenta, inclusive nos períodos de chuvas.

O primeiro evento que recebemos com a nova cozinha foi o Longy-Abaré que é o grande encontro de sábias e sábias, que compartilham seus conhecimentos de previsão do tempo a partir da natureza sagrada com a comunidade. Nestes eventos os sábios orientam como será todo o ano de chuvas para a comunidade, o que serve de guia para as agricultoras e agricultores no planejamento de seus plantios para terem abundância de alimento.

A alimentação é central para o Modo de Vida Xukuru, que

guarda grande tradição na agricultura a partir de princípios do Bem Viver, no qual o alimento é o principal caminho para uma harmonia do corpo-mente-espírito em ligação direta com a natureza sagrada, alimentando-se do que se planta e compartilhando sua abundância. O prazer de comer o que vem da terra sagrada é incorporado pelos sentidos e memórias da luta Xukuru pelo seu Bem Viver e serve de base para a manutenção das tradições de conhecimento Xukuru em harmonia com os ciclos da natureza, renovando-se ano a ano pelas rotinas dos agricultores, e pelos encontros para compartilhamentos, como os promovidos dentro do Terreiro Sagrado.

O projeto também possibilitou o registro de conhecimentos das cozinheiras e a produção de uma cartilha que poderá ser compartilhada com a comunidade e que valoriza as tradições de conhecimento das cozinheiras, que são cuidadoras dos corpos e da espiritualidade Xukuru, assim como do ambiente sagrado, pela valorização da produção de um alimento que não agrida a terra, mas que cuida dela, pois a saúde no povo Xukuru é encarada de forma holística. Para os corpos terem saúde, o ambiente e todos os seres que o habitam também precisam ter saúde, inclusive os encantados. Para cuidar da saúde dos encantados é preciso cuidar de sua morada, assim é preciso cuidar não só do alimento plantado, mas cuidar das matas, das águas, dos animais e das pedras.

O RE-USO DA ÁGUA E A COSMOLOGIA XUKURU

No Caxo da Boa Vista existe uma fonte da água natural, mas que sofreu historicamente nos processos de colonização, por degradação. Atualmente o Caxo da Boa Vista tem focado na captação das águas das chuvas para alimentar a comunidade e aos eventos que acontecem nele. Para ampliar o uso dessa água e preservar as fontes naturais locais, o Caxo decidiu reaproveitar as águas cinzas da Casa da Semente Mãe Zenilda para irrigação dos cultivos de alimentos e plantas medicinais. Outro processo foi a instalação de tanques de

peixes que possibilitam a irrigação com adubação natural. Com o auxílio dos recursos do GRRIPP, foi possível construir esse sistema de filtragem das águas, o que possibilitará a produção de alimentos que serão utilizados tanto na cozinha da Casa das Sementes, quanto na Cozinha do Terreiro da Boa Vista. Assim amplia-se a possibilidade de alimentar a comunidade com um alimento saudável e cuidar da natureza sagrada, deixando a água para a água.

Outro ponto importante é que na área irrigada serão cultivadas plantas medicinais. Recentemente conseguimos concretizar a Sala de Preparados Medicinais na Casa de Sementes Mãe Zenilda. Essa sala de preparação é organizada e utilizada pelas Mulheres Xukuru, que tem preparado medicinas para o compartilhamento na comunidade e para vendas em públicos externos. Rapidamente a sala já se tornou uma fonte de renda para Mulheres Xukuru, que estão conseguindo viver pelo compartilhamento de sua sabedoria a partir de produtos que elas mesmos criam.

BARRACA DO BOM COMER

Plantar, cultivar a terra e comer.

(Iran Xukuru)

A primeira construção foi em 2012, o nome era barraca do bem viver porque em 2010 a gente fez três seminários aqui para discutir o bem viver. O bem viver essencialmente era plantar, cultivar a terra e comer bem. Quando trazíamos as concepções nas relações víamos que não era só isso e a gente ficou referindo-se a agricultura como bem viver. Numa caminhada em 2010, a gente vinha caminhando aqui, uma galera de Cana Brava... Quando chegou nesse ponto [gesto] já tinha um povo esperando.

Porque é um lugar de espera, a parte que vem da Serra e a parte que vem da Ribeira, espera aqui pra ir pra Cimbres. Quando

chegamos já estava aqui seu Milton, e estava chovendo uma chuva danada, e ele parado, naquele frio... Eu digo: - “Seu Milton, esperando a gente?”, e ele disse: - “É, rapaz, um frio danado e não aparece um filho de Deus para oferecer um chazinho, um cafezinho... Antigamente tinha, antigamente morava uns senhores ali que davam chá e o pessoal trazia beiju, então a gente esperava o pessoal aqui e o mesmo tempo comia. Hoje em dia ninguém liga pra nada...”. Então eu disse: - “Apois no próximo ano vai ter, viu? A gente vai fazer uma barraca. Tinha barraca?”, e ele: - “Era no meio do tempo”, e eu: - “Agora vai ter a barraca”. E Bella disse: - “então vamos fazer a barraca do bem viver pra dar comida a esse povo”. E começamos a fazer aqui nesse espaço.

Isso aqui é eucalipto. Tem o tempo disso, o tempo daquilo e tal, palha tem que cortar assim, não pode cortar tudo, que o pessoal faz de maneira errada, tem a fase da lua... A gente começou a pegar madeira da Serra mesmo com o tempo... Inclusive, tem um livro aqui que uma parte fala da arquitetura e vai contando a história... Aí ficou Kringó Kronego, o nome da barraca, porque eu estava lendo um material e na discussão do bem viver tem um termo lá que eles [o povo Xukuru mais antigo] utilizavam com relação à comida, à gastronomia tradicional, que era medicina, que é remédio, que é essa parte de saúde mental também. Aí pensei “vou colocar o bom comer, o nome da barraca”, eu sempre tento fazer isso de pesquisar palavras Xukuru pra dá nome às coisas, tipo: Xeker, que é casa ou morada e Jetí, que é espírito, Casa dos espíritos ou Morada encantada. Na prática a Casa da Cura; Bateysakar - sementes, e Xinumpre, referência aos indígenas antigos, ancestrais Xukuru, Sementes Tradicionais Indígena Xukuru - que é a rede de troca de sementes; Jupago, bastão que conduz o ritual sagrado, e Kreká, que é cabeça... Boas ideias na cabeça. E Kringó, comida ou ato de comer e Kronego, bom ou bem... Logo: o Bom comer!

Tudo que eu faço é aquela coisa: não é que eu não me sinta bem, mas não tenho essa prática de “vamo todo mundo junto lá e pensar”, né? Aí tudo que eu vou fazer assim, se eu vou escrever, se eu vou pensar em projeto, o que eu vou fazer, eu vou à mata e fico lá... Foi aí que surgiu o ponto de força, local de poder. Fico lá e

depois venho, geralmente Bella e as meninas aqui fazem muito isso também. E esse movimento aqui da barraquinha foi bom porque a gente começou a refletir sobre essa questão do alimento, né? De perceber como a gente come muito mal, né?

*A comida aqui, minha filha, é toda tradicional.
O Beiju veio lá de Seu Edvaldo, não foi Iran?*

[Bella] Hoje vamos comer bem! Tem pé de moleque, feito pela sobrinha do Pajé, o bolo de Mandioca de Edvaldo... Ele faz bolo de mandioca, de milho, tudo tradicional. Esse daí é beiju de forma, ele é feito na casa de farinha. Nessa barraca aqui não pode ter nada transgênico. A gente serve Munguzá, Café, Chá, Bolo de Mandioca, Bolo de Milho, Bolo de Leite, Beiju de Forno, Pé de Moleque, Tapioca, Chá de Capim Santo e Cidreira, Macaxeira, Milho Cozido.







ensaio fotográfico

aldeia da boa vista

território indígena xukuru do
ororubá







































































50 Anos de Solidades

Arreio da pai
MUKURU















cartilha

**ciência da mata: alimentos que
curam - xerém com galinha e
favada**



Ciência da Mata - Alimentos que curam: Xerém com Galinha e Favada foi elaborada pela Editora Folha Seca (Editora Autônoma Indígena Xukuru) e inserida para complementar esta publicação e temperar ainda mais esse caldeirão de sabores e saberes da Ciência dos Invisíveis do Povo Xukuru do Ororubá.





*Dedicamos aos encantados e aos troncos velhos que
nos orientam com a alimentação ancestral de cura*

ciência da mata: alimentos que curam - xerém com galinha e favada

Bella Xukuru, em colaboração com Raianire Feitosa do Araújo e Fabrício Brugnago

No dia 24 de abril, Bella foi a cozinheira responsável pela inauguração do projeto Ciência da Mata : Alimentos que Curam, no qual decidiu fazer um prato importante dos domingos de sua família, o Xerém com Galinha complementado por uma favada. Esses três alimentos preparados e combinados são referências na identidade culinária Xukuru e perpassam as memórias dos encontros e da vida na terra.

O planejamento dos ingredientes foi a partir da disponibilidade de alimentos plantados no Caxo, buscando a conexão do alimento com o local. As duas galinhas utilizadas não foram do Caxo, pois não há criação de animais na área, mas vieram de seu irmão que disponibilizou duas galinhas de seu quintal

O preparo começou dias antes e envolveu a comunidade. Entendendo que o ambiente também é importante para a alimentação, foi iniciado um trabalho de renovação no terreiro da Boa Vista. Foram retiradas palhas de Coco Catolé na Mata que foram utilizadas para renovar a mesa de varas e o Peji. O terreiro foi todo limpo, decorado com palhas e foi criado um jardim em torno de uma árvore.

Para a cozinha, foi organizado o espaço aberto do terreiro que historicamente é utilizado para se preparar os alimentos. Os fogos utilizados foram as trempes, fogões tradicionais Xukuru feitos com três pedras grandes para serem alimentados com lenha, tradição resgatada por Dona Socorro para o terreiro da Boa Vista e que foi amplamente utilizada nas cozinhas de retomada.

Ao final, as pessoas envolvidas participaram de uma cachimbada, para limpar as energias e receber as orientações para o evento, tendo como caminhos a oferta de alimentos para os Troncos Velhos, guardadores dos conhecimentos das antigas tradições Xukuru, inclusive de alimentação.

A separação dos alimentos foi feita escolhendo favas e espigas de milho secas da última colheita do Caxo. Tanto as favas quanto os milhos eram nativos Xukuru de diversas variedades e cores. As sementes nativas Xukuru expressam a história dos agricultores Xukuru e suas relações em um modo de vida baseado na Agricultura do Sagrado. Depois foram colhidos os alimentos frescos na horta, onde estavam os temperos e as couves que serviriam para a salada. Bananas verdes também foram colhidas para adicionar as favas, pois engrossam o caldo.

***Todos os alimentos utilizados vieram
do Caxo ou do território Xukuru,
com exceção do sal e do alho.***

(Bella Xukuru)



Angela Neves Pereira, conhecida por todos como Bella, é cozinheira, mãe de quatro filhos, cuidadora do espaço do Caxo da Boa Vista e é a primeira Bacuroa (responsável pelos cantos no ritual sagrado) do território Xukuru, puxando os Torés todos os sábados no Terreiro da Boa Vista.

Bella trabalha a alimentação e a espiritualidade enquanto conectados. Ela recebe a comunidade com conselhos e sessões de trabalhos para ajudar em suas curas com ervas, banhos e alimentação, com o intuito de cuidar do corpo, mente espírito. Sua inspiração vem das tradições de sua família e das conversas com os encantados, que guiam o modo de vida a partir de uma alimentação saudável.





o xerém

Em relação aos alimentos, o processo começou com o preparo do Xerém. O antigo moinho de pedra Rei foi reativado, pois era nele que Bella ajudava sua mãe moendo o Xerém na sua infância. Durante a moagem, várias pessoas da comunidade se reuniram, destacando-se a presença de Janicleide, que mantinha o conhecimento técnico de uso do moinho. Janicleide explicou que para se conseguir uma moagem uniforme, com o mínimo de esforço era preciso manter uma velocidade alta no giro da pedra e alimentar o moedor com quantidades pequenas, sem parar de girá-la. Janicleide alternava entre as mãos no giro do moinho para alimentar o milho com precisão no centro do da roda. O milho foi passado duas vezes no moinho para alcançar uma homogeneidade e chegar ao tamanho certo para o Xerém. Após, ele foi peneirado em peneira fina, separando a parte mais fina para outras receitas como cuscuz, reservando o Xerém.

No dia do cozimento, o Xerém foi lavado com várias águas, onde se eliminam as palhas do milho e o excesso de amido que fica na água, pois esse pode fazer o xerém grudar muito. O Xerém foi cozido como tradicionalmente, utilizando-se somente

água e sal no fogo de lenha e em panelas de barro, que são muito eficientes pois agregam boa temperatura, mantém o Xerém quente por muito tempo e foram muito fáceis para se levar, pois o Xerém do fundo da panela soltou facilmente na limpeza. O ponto do Xerém é identificado quando forma uma nata no topo da panela.

Receita Xerém

Ingredientes:

2 litros de água

1 litro de Xerém

1 colher de sopa de sal

Preparo: Coloque a água para ferver, e depois adicione o Xerém e o sal, mexa de 5 em 5 minutos até formar uma nata dura.

Tempo de cozimento: 45 minutos











Raianire preparou a salada de couve com limão que é muito utilizada no dia a dia do Caxo. Segundo Raianire, em tempos de pandemia, alimentos como a couve e o limão são essenciais na saúde para aumentar a imunidade e ajudam nas curas enquanto alimento medicinal. A Salada foi preparada com as couves da horta cortadas em tiras fininhas, limão galego do quintal, cebola e tomates em fatias.

No sábado, Eu, Bella e toda sua família, juntos com Fabricio, Iran e sua família, fomos para a mata as 08:00 da manhã. Estava um dia lindo de sol, e fomos aprender a fazer o Xerém com Bella na mata Sagrada onde nos reunimos todos os sábados para o Toré. Ao chegar na mata Cris e Fabrício já estavam fazendo o fogo a lenha para fazer o café para todos nós tomarmos. Ao tomarmos o café, Bella foi preparar o Xerém, Fabrício foi tirar as fotos para documentar o evento e eu com a força do encantamento do Terreiro Sagrado comecei a tirar todas as folhas secas e enfeitei o espaço sagrado com flores, com as crianças brincando ao redor.

(Relato de Raianire sobre o dia da Ciência da Mata)



a galinha

Almir, irmão de Bella que mora na aldeia Caípe, trouxe na sexta-feira as duas galinhas vivas para serem preparadas. Seu João, que frequenta o mutirão foi responsável pelo abate e Bella e Raianire depenaram a galinha, passando-a depois no fogo para queimar os canhão (restos de penas que sobram). Bela separou algumas penas para fazer artesanatos como brincos e colares. Cris cortou a galinha e limpou os miúdos, inclusive as tripas que são invertidas para serem lavadas. Foi retirado somente o féu que amarga a carne e a cabeça da galinha.

De véspera temperou-se a galinha com alho e colorau, para pegar mais gosto e amaciar a carne. No dia seguinte, já no terreiro, levou-se a panela ao fogo, onde a Galinha foi cozida lentamente com os temperos retirados da horta.

Os temperos frescos da horta são essenciais na formação do sabor da tradicionalidade Xukuru e um dos prediletos é a semente que agrega sabor único aos pratos. Elas são maceradas em pilão, junto com as flores e depois adicionadas ao cozido. O caldo da galinha foi aproveitado para fazer um pirão. Antes do final do

cozimento separou-se parte do caldo para outra panela. A farinha foi molhada em água fria e depois foi adicionada ao caldo até formar o pirão, pois caso contrário ela pode empelotar.

Cozinhar a galinha de capoeira envolve paciência e técnica, pois a galinha pode estar com a carne muito dura, assim é preciso ir avaliando a textura até que se atinja o ponto desejado.

Receita da Galinha

Ingredientes:

*2 galinhas de capoeira inteiras com miúdos
3 dentes de alho amassado
1 cebola picada
3 tomates picados
1 banda de pimentão (meio pimen-tão)
1 colher de sopa de sal
3 1/2 colheres de colorau
1/2 litro de água
1 pé de coentro
Semente de coentro verde
1 pé cebola de folha (cebola verde)
Talos de couve
1 Macaxeira*

Preparo: *Adicione ao fogo a água, a galinha com os temperos (alho, cebola, tomate, pimentão, sal, colorau, semente de coentro verde) e a macaxeira. Quando estiver chegando o final do cozimento, que pode variar dependendo da galinha se for velha ou nova, adicione o coentro, os talos de couve e a cebola de folha.*

Tempo de cozimento: 2 horas











a favada

As favas foram colhidas do Caxo no ano anterior e armazenadas em garrafas PET. As favas escolhidas para esse prato eram de 6 variedades distintas, cada uma com sua cor e forma. Mesmo sendo distintas, elas atingiram o mesmo ponto de cozimento, pois estavam armazenadas juntas. Foram separadas e escolhidas para limpar seus resíduos logo no terreiro, e seu cozimento foi feito de forma lenta em panela de barro.

É uma tradição a utilização da banana verde descascada e picada em pedaços no cozimento da fava. A banana engrossa o caldo e adiciona nutrientes.

Durante o processo de cozimento, Bella provava várias vezes o caldo da Fava e adicionava os temperos de pouco a pouco. A ideia era a de agregar lentamente o sabor as favas para atingir a perfeição de temperos no cozimento.

Receita da Favada

Ingredientes:

*1 kg de fava
2 litros de água
3 dentes de alho
1 cebola seca (cebola comum)
1 pé de coentro
1 pé de cebola de folha(cebola verde)
8 bananas verdes descascadas e picadas em
pequenos cubos
1 porção de semente de coentro verde
1 porção de cominho
1 colher de sopa de sal
1 pedaço de jerimum, cortado em cubos
grandes*

Preparo: *Junte na panela, a água com as favas e adicione o alho, a cebola, o coentro, cominho as sementes de coentro, a banana, e o sal. Cozinhe até que as favas estejam começando a amolecer, adicione os pedaços de Jerimum. Cozinhe até a fava estar bem molinha.*







KEEP YOUR
MIND
WIDE OPEN



“Estamos no resgate de tradições de nosso povo Xukuru. Nós viemos para a mata logo cedo e estamos preparando a galinha capoeira, o xerém tradicional ralado no moinho de antigamente e a fava. O xerém, é todo tradicional, o milho foi plantado aqui em nosso espaço, moemos todo o milho, depois lavamos para tirar a palha e o tempero do milho é só água e sal feito na panela de barro do jeito que nossos antepassados faziam. Da mesma forma a fava, que foi plantada aqui no Caxo da Boa Vista, que limpamos, tiramos as palhas e levamos ao fogo com água, sal, banana verde e todos os temperos que a gente cultiva na hortinha aqui, todo tradicional e da base agroecológica. Não tem nenhum tipo de agrotóxico, química dentro dessa culinária. O que a gente usou de fora só foi o sal e o alho. A mesma coisa a galinha de capoeira, a gente não cria galinha aqui mas pegou de um vizinho que alimenta as galinha só com restos de hortaliças. Colocamos ela no fogo temperando com semente de coentro, cominho, alho, cebola seca e não usou óleo porque a gordura que usa é da galinha, e adicionou também a macaxeira daqui. E a gente está se aproximando nesses conhecimentos para que não se perca os pratos dos antepassados. A gente está nessa batalha de fazer uma vez por mês esse resgate da culinária tradicional. Vamos deixar esse registro para que os nossos mais novos não percam essa identidade e essa cultura, para termos também esse fortalecimento, para que além do toré, se tenha o fortalecimento dessa culinária que vêm de nossos antepassados.

Eu me sinto encantada de estar cozinhando no terreiro onde nós praticamos o ritual sagrado todos os sábados, por que é um ambiente que nos traz muita paz e eu sinto que é um alimento que cura e fortalece nossos espíritos. O lugar de cozinhar nossos alimentos que curam além de nossas cozinhas, é a mata sagrada, vocês não têm ideia da força que vem do alimento cozinhando em um espaço sagrado que é o terreiro de toré. Ciência da Mata, alimentos que curam, é tudo que envolve a natureza, tudo que envolve a mata, é a culinária tradicional, o cará do mato, a galinha de capoeira, a macaxeira, a pornunça, o beiju feito na pedra, isso é ciência da mata e alimento que cura, pois alimenta o nosso corpo, mente e espírito.”

(Bella Xukuru)



***Salve o Kringó Kronengo!
Salve o Bom Comer!
Salve os Troncos Velhos do Orubá!***





a cultura do encantamento

IRAN XUKURU

Esse entendimento que eu tenho sobre o encantamento, essa cultura do encantamento, que eu chamo, é uma compreensão de ser, não é aquela questão de estado. Por mais que a gente se esforce, tem essa dificuldade de vivenciar isso, mas a gente procura o máximo se esforçar, principalmente a gente que tá nesse circuito de terreiro, do sagrado, de condição de cuidado da terra e da natureza como um todo. A gente se polícia, nesse sentido, pra permanecer sendo, - estar -, ter essa condição de ser: de ser natureza, de se compreender enquanto natureza.

O encantamento traz muito essa condição do humano que é natureza. É uma relação de integração, de você fazer parte de todo esse sistema, promover a vida do natural, de regenerar, de cuidar, de recuperar. Isso é uma coisa que a gente discute entre nós em relação à cultura do encantamento: você ritualizar, promover os circuitos de espiritualidade.

No meu caso, estar discutindo a espiritualidade, estar puxando ritual nessa condição de cuidador, bacurau e ir para além do espaço do terreiro e do sagrado, a gente sempre fica atento a isso. Essa condição de encantamento se coloca também nessa condição de respeito, de dignidade, de cuidados, que vai além da pessoa humana. Você se colocar no lugar do outro, mas também considerar esse outro, esses outros corpos, como o corpo árvore, água, pássaro,

os animais, a pedra, o solo, tentar enxergar, nesses corpos, uma matéria tão importante quanto a vida humana e cada um com sua importância específica, diferenciada, mas que são importantes pra esse bem-estar comum.

O encantamento é aquela coisa que traz a cultura da sutileza, o ser sutil para perceber, dialogar, ler sinas da natureza, fazer interpretações, aí não só prever a questão de quando chover, plantar, colher, mas tentar prever o bem comum. A cultura do encantamento traz a cultura da sutileza, do ser sutil, do pisa leve, devagar. Essa cultura de baixo impacto, de muito baixo impacto, desse impacto mais suave. Pisou na terra causa impacto! A grande questão é como a gente tá pisando, como a gente tá produzindo alimento, como a gente tá trabalhando a questão da saúde, da educação, da organização social, esse pisa leve não é só caminhar, não é só fazer agricultura, mas são todas as relações que exigem a sutileza, o cuidado, o respeito.

Essa pedagogia do encantamento são esses métodos que tem Xukuru em curso, que se percebe essa sutileza, essa conexão, que faz um processo de ensino aprendizagem, que passa pela escola, mas não fica na educação sistema; que passa pela saúde e não fica e nem deve ficar no sentido de ser incorporado, assimilado, trabalhado pelo sistema, porque ele deixa, ele perde seu encantamento. Por mais que esse sistema seja fiel, dificilmente será.

Essa pedagogia e sutileza são trabalhar esses processos de ensino e aprendizagem, de leitura do tempo, de leitura das próprias manifestações culturais, as percepções de você dialogar com o espaço, com o tempo, com os corpos árvore, pássaros, da sua leitura e estar discutindo e desenvolvendo estratégias desse bem comum. Ela traz essa ciência orgânica, a ciência orgânica que a gente se refere, a ciência do natural, essa ciência que é a inteligência verde, a própria dinâmica de sucessão vegetal: como as fisiologias, esses vegetais estão se comunicando, estão dialogando entre si, vivendo; como eles estão colonizando, promovendo dentro de um sistema de acumulação pra que haja um sistema de abundância, esse bem comum.

As inteligências dos animais, dos insetos, até dos mais evoluídos, dos mamíferos. Quais são os mecanismos de sobrevivência,

essa cadeia alimentar, essas relações, essa comunidade que tem de animais, toda essa inteligência, também essencialmente essa ciência invisível? Ela é muito importante dentro dessa pedagogia do encantamento, uma pedagogia da terra mãe, organismo vivo, que é a casa de espírito. Essa pedagogia do encantamento, ela traz uma pedagogia ligada à terra, mas não é uma concepção só de produção, da agroecologia, mas essencialmente espiritual. Trata-se de dialogar, de cuidar, estar conectado com corpo, casa de espírito, aquilo que eu sempre falo. Ela traz essa relação de respeito, zelo e de ensinar para além dos livros. São outros processos de leitura, relações, ciências, aprendizagens, que vão além da escola. Essa pedagogia, ela trabalha a saúde com educação. Através da educação a gente também faz processos de cura, promove a questão da saúde, essa coisa que traz também processos de caminhadas, de circuitos fora dessas caixinhas, da caixinha de produção, a caixinha ou a gaveta da saúde, a caixinha ou gaveta da educação.

Outra concepção que a gente trabalha muito é essa pedagogia para além dessas articulações internas, meio que também isoladas, de jovens com jovens, só jovem, de mulher com mulher e só mulher, a gente se esforça pra que haja essa bagunça, assim como, entre aspas, uma floresta biodiversa se relacionando, a integração, a comunicação, toda a diversidade de várias manifestações. Espelhados na floresta a gente também tem que caminhar nossas vidas, que é uma bagunça e que ao mesmo tempo é organizada, ou seja, é um nível de organização que foge desse padrão de separação, de simplificar e limitar toda essa complexidade da vida.

A cultura do encantamento, ela possibilita você potencializar a diversidade, você dar visibilidade à diversidade e promover isso como algo positivo, pra que a gente viva baseado em uma diversidade de pensar, uma diversidade de se organizar, de orar, de expressar nossa espiritualidade sem padronizar e sem simplificar.

Essa cultura do encantamento pode ser movida, trabalhada e potencializada com essa pedagogia do encantamento, ela traz um pouco disso.

referências

ALENCAR, Rívia Ryker Bandeira de (Org.). Salvaguarda de bens registrados: patrimônio cultural do Brasil: apoio e fomento / coordenação e organização. Brasília: IPHAN, 2017.

BONET, Octavio. Itineranças e malhas para pensar os itinerários de cuidado. A propósito de Tim Ingold. Sociol. Antropol. [online]. 2014, vol.4, n.2, pp.327-350.

CARVALHO, Ana (Org.). Caderno de plantas e ervas medicinais das mulheres da Zona da Mata Norte. Ed. Chã, 2021. Disponível em http://selvagemciclo.com.br/wp-content/uploads/2021/08/PLANTAS-MEDICINAIS-DAS-MULHERES-DA-ZONA-DA-MATA-NORTE_caderno.pdf

DAS, Veena. Affliction: health, disease, poverty. New York: Fordham University Press, 256 pp, 2015.

DESPRET, Vinciane. O que diriam os animais se...1. Caderno de leituras n.45. 2016.

FEDERICI, Silvia. Reencantando o mundo: feminismo e a política dos comuns / Silvia Federici; tradução de Coletivo Sycorax - São Paulo: Elefante, 2022.

INGOLD, Tim. *Estar vivo: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição*. São Paulo: Vozes, 2017.

MENENDEZ, Eduardo L. Modelos de atención de los padecimientos: de exclusiones teóricas y articulaciones prácticas. *Ciência e Saúde Coletiva*, v. 8 (1), 2003. p. 185-207.

_____. *Sujeitos, Saberes e Estruturas: uma introdução ao enfoque relacional no estudo da saúde coletiva*. São Paulo: Ed. HUCITEC, 200.

PINHEIRO, Marília Nepomuceno. SABER DA CAATINGA: O encontro e o desejo coletivo de salvaguardar saberes (Artigo). In: *Coletiva - Diversidade Socioambiental*. nº 19. Publicado em 29 março 2022. Disponível em: <https://www.coletiva.org/diversidade-socioambiental-n19-saber-caatinga-o-encontro-e-o-desejo-coletivo-marilia-nepomuceno>. ISSN 2179-1287.

PINHEIRO, Marília Nepomuceno. De Volta para Casa: uma etnobiografia de Dona Lica Xukuru. In: *Revista ANTHROPOLÓGICAS*, Ano 25, 32(2): 339-350, 2021.

PIRES, Maria Jaidene; NEVES, Rita de Cássia Maria; FIALHO, Vânia. Saberes Tradicionais e Biomedicina: reflexões a partir da experiência dos Xukuru do Ororubá, PE. *Revista Anthropológicas*, v. 27, n. 2, 2016.

POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. *Revista estudos históricos*, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

créditos

cosmonucleação regenerativa e encantamento no manejo de territórios tradicionais em pernambuco

realização

Chã - Coletiva da Terra

coordenação geral e técnica

Marília Nepomuceno

coordenação GRRIPP

Belen Desmasion

Clara Soto Aryas

Damaris Herrera Salazar

Louisa Acciari

Luis Henrique Valeriano

Maureen Fordham

Pablo Vega Centeno

produção

Ana Carvalho

Bella Xukuru

Clara Soto Aryas

Edite Sousa

Fabício Brugnago

Fernanda Lermen

Giuseppe Bandeira
Helena Tenderini
Iran Neves Ordônio Xukuru
Mariana Sobral
Maria Silvanete Benedito de Sousa Lermen
Marília Nepomuceno

articulação territorial

Bella Xukuru
Edite Sousa
Fabrício Brugnago
Fernanda de Sousa Lermen
Helena Tenderini
Iran Neves Ordônio Xukuru
Jeferson de Sousa Lermen
Maria Silvanete Benedito de Sousa Lermen
Pedro de Sousa Lermen
Vilmar Luiz Lermen

coordenação territorial

Helena Tenderini
Iran Neves Ordônio Xukuru
Maria Silvanete Benedito de Sousa Lermen

assessoria de imprensa

Giuseppe Bandeira

fomento

Prêmio UKRI Collective Fund ‘Gender Responsive Resilience and Intersectionality in Policy and Practice (GRRIPP) - Networking Plus Partnering for Resilience’ é financiado pelo Global Challenges Research Fund

apoio

Associação Kapi’wara Agroecologia Urbana
Agência Motyrõ

parceria

Instituto Abdalaziz de Moura (IAM)

Agrodóia - Associação de Agricultoras (es) Familiares da Serra dos Paus Dóias

Caxo Xukuru - Coletivo Caxo da Boa Vista

Sítio Malokambo

cozinha tradicional ritual do terreiro do CAXO da boa vista**desenho**

Caxo Xukuru - CAXO (Centro de Agricultura Xukuru do Ororubá) da Boa Vista

Ancestral Arquitetura

consultoria de projeto arquitetônico

Ancestral Arquitetura

Guima da Mata

construção

Caxo Xukuru - CAXO (Centro de Agricultura Xukuru do Ororubá) da Boa Vista

**o caderno
a ciência da mata xukuru****coordenação editorial**

Marília Nepomuceno

organização e edição

Ana Carvalho

Fabício Brugnago

Giuseppe Bandeira

Iran Neves Ordônio Xukuru

Mariana Sobral
Marília Nepomuceno

articulador territorial

Iran Neves Ordônio Xukuru

pesquisa em campo

Fabício Brugnago
Giuseppe Bandeira
Iran Neves Ordônio Xukuru
Mariana Sobral
Marília Nepomuceno

narradoras/es protagonistas

Bella Xukuru
Dona Socorro Xukuru
Iran Neves Ordônio Xukuru
Raianire Feitosa do Araújo

sistematização, redação e edição

Ana Carvalho
Fabício Brugnago
Iran Neves Ordônio Xukuru
Giuseppe Bandeira
Marília Nepomuceno

a partir dos depoimentos de

Bella Xukuru
Dona Socorro Xukuru
Iran Neves Ordônio Xukuru
Raianire Feitosa do Araújo

interlúdio

Vânia Fialho

fotografias

Acervo Xukuru

Fabrcio Brugnago
Giuseppe Bandeira
Marlia Nepomuceno

ilustraões

Mariana Sobral

revisão de texto

Ana Carvalho
Fabrcio Brugnago
Giuseppe Bandeira
Iran Neves Ordônio Xukuru
Marlia Nepomuceno

projeto gráfico e diagramação

Ana Carvalho

transcriões

Diego Vinicius

a cartilha

ciência da mata - alimentos que curam: xerém com galinha e favada

*(gentilmente cedida pela Editora Folha Seca | Editora Xukuru
para publicação neste caderno)*

autoras/es

Bella Xukuru
Fabrcio Brugnago
Raiane Feitosa do Araújo

editora folha seca

Editora Autônoma Indígena Xukuru
Caxo da Boa Vista, T.I. Xukuru, Pesqueira-PE | Brasil
caxodoboavista@gmail.com

agradecimentos

A energia que fomenta essa publicação e caderno Xukuru foi e é germinada como um gesto de agradecimento às grandes mulheres Xukuru, e todo o seu povo. Agradecemos por terem, neste mundo que habitamos hoje, entregado suas energias vitais e sabedorias ao bem comum, a fim de que a cada novo dia possamos esperar e construir um bom viver para todas e todos no(s) mundo(s).

Nosso agradecimento mais que especial segue portanto à existência, energia e contribuições feitas por Dona Lica Xukuru, hoje plantada na Mata Sagrada da Pedra D'água Xukuru; à Dona Socorro Xukuru, colaboradora ativa deste projeto e também publicação; e à Dona Zenilda Xukuru, grande-enorme inspiração e Mãe Saquarema de seu Povo Xukuru

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

A Ciência da Mata Xukuru [livro eletrônico] :
primeiro caderno / organização Ana
Carvalho...[et. al]. -- Recife, PE : Giuseppe
Wellinberg Guilherme Bandeira, 2022. --
(Cosmonucleação Regenerativa e Encantamento no
Manejo de Territórios Tradicionais em
Pernambuco ; 1)
PDF

Outros organizadores: Fabrício Brugnago, Giuseppe
Bandeira, Iran Neves Ordônio Xukuru, Mariana Sobral,
Marília Nepomuceno.

Vários colaboradores.

Bibliografia.

ISBN 978-65-00-45052-1

1. Ancestralidade 2. Conhecimentos tradicionais
3. Cultura popular 4. Memória coletiva 5. Povos
indígenas - Pesqueira (PE) 6. Territorialidade
I. Carvalho, Ana. II. Brugnago, Fabrício.
III. Bandeira, Giuseppe. IV. Xukuru, Iran Neves
Ordônio. V. Sobral, Mariana. VI. Nepomuceno, Marília.
VII. Série.

22-110826

CDD-306.098134

Índices para catálogo sistemático:

1. Saberes tradicionais : Pernambuco : Estado :
Aspectos sociais 306.098134



Fomento



Realização



Apoio



Parceria





ISBN 978-85-00-45052-1



CDL

9 786500 450521