



REVISTA DE ESTUDIOS BRASILEÑOS

e-ISSN: 2386-4540  
[https://doi.org/10.14201/  
reb2019611205210](https://doi.org/10.14201/reb2019611205210)**AUTOR****Linda Midori Tsuji  
Nishikido\***lindanishikido@  
gmail.com\* Mestre pelo programa  
de pós-graduação em  
Língua, Literatura e  
Cultura japonesa da  
USP.

# Cogumelos como hábitos alimentares dos índios Yanomami - saberes associados à ciência, à preservação e à defesa da floresta amazônica

Setas como hábitos alimentarios de los indios Yanomami - saberes asociados a la ciencia, a la preservación y a la defensa de la selva amazónica

*Mushrooms as Food Habits of Yanomami Indians - Knowledge Associated with Science, Preservation and Defense of the Amazonian Forest*

**RESUMO:**

Baseada na obra *Sanöma samakönö sama tökö nii pewö ao wi ĩ tökö waheta: anaamopö = Enciclopédia dos alimentos Yanomami (sanöma): cogumelos*, esta resenha objetiva analisar os estudos sobre cogumelos comestíveis consumidos pelo grupo indígena sanöma pertencentes à etnia Yanomami, observando, igualmente, outros saberes desenvolvidos pelos índios, como o manejo sistemático da roça, fundamentais para a preservação e defesa da floresta amazônica. A importância da obra se estabelece pela revelação de um conhecimento alimentar pouco comum dos indígenas que são os cogumelos, associada ao saber científico, sendo laureada com o Prêmio Jabuti em 2017, na categoria Gastronomia. É uma produção bilíngue na língua sanöma e portuguesa, e a investigação conta com a parceria entre os professores sanöma e diversas instituições de pesquisas. Dentro desse contexto, Noêmia Kazue Ishikawa e Keisuke Tokimoto tiveram papel fundamental atuando como pesquisadores e mediadores, cujo resultado é a obra ora a resenhar.

**RESUMEN:**

En la obra de *Sanömasamakönö sama tököniipewö al wi ĩ tököwaheta: anaamopö = Enciclopedia de los alimentos Yanomami (sanöma): setas*, esta reseña objetiva analizar los estudios sobre setas comestibles consumidas por el grupo indígena sanöma perteneciente a la etnia Yanomami, observando, igualmente, otros saberes desarrollados por los indios, como el control sistemático de la roza, fundamentales para la conservación y defensa de la selva amazónica. La importancia de la obra se establece por la revelación de un conocimiento alimenticio poco común de los indígenas como son las setas, asociada al saber científico, siendo galardonada con el Premio Jabuti en 2017, en la categoría Gastronomía. Es una producción bilingüe en lengua sanöma y portugués, y la investigación es una colaboración entre los profesores sanöma y diversos centros de investigación. Dentro de ese contexto, NoemiaKazue Ishikawa y KeisukeTokimoto tuvieron un papel fundamental actuando como investigadores y mediadores, cuyo resultado es la presente obra.

**RESUMO:**

Based on the work *Sanöma samakönö sama tökö nii pewö ao wi ĩ tökö waheta: anaamopö = Encyclopedia of Yanomami (sanöma) foods: mushrooms*, this review aims to analyze the studies on edible mushrooms consumed by the Yanöma indigenous group belonging to the Yanomami ethnic group, other knowledge developed by the Indians, such as the systematic management of the field, fundamental for the preservation and defense of the Amazon forest. The importance of the work is established by the revelation of an unusual food knowledge of the Indians that are mushrooms, associated with scientific knowledge, being awarded the Jabuti Prize in 2017, in the Gastronomy category. It is a bilingual production in the Sanöma and Portuguese language, and the research counts on the partnership between sanöma teachers and several research institutions. In this context, Noêmia Kazue Ishikawa and Keisuke Tokimoto played a fundamental role acting as researchers and mediators, whose result is the work to be reviewed.

Sanuma, O. I., & Tokimoto, K. et al. (2016). *Sanöma samakönö sama tökö nii pewö ao wi i tökö waheta: anaamopö = Enciclopédia dos alimentos Yanomami (sanöma): cogumelos*. São Paulo: Instituto Socioambiental.

Quando se refere à alimentação dos índios, a mandioca é a primeira a ser evocada, o que não significa uma assertiva incorreta, pois existem variedades de iguarias que a têm como ingredientes. Contudo, não somente de mandioca se alimentam os índios. A série *Enciclopédia dos Alimentos Yanomami: cogumelos* apresenta uma realidade pouco conhecida dos hábitos alimentares indígenas<sup>1</sup>, que é o consumo de cogumelos, cuja importância está calcada não apenas na revelação do consumo de cogumelos, mas no conhecimento que os indígenas detêm sobre a natureza amazônica, manejando a terra de forma sistematizada, de maneira que o desenvolvimento da roça não é aleatório, mas previamente pensado e planejado. Assim afirma Davi Yanomami<sup>2</sup> no prefácio da obra: “Primeiro observamos. Depois que observamos, esperamos as lideranças falarem, e só depois derrubamos um pedaço da floresta” (Sanuma & Tokimoto et al., 2016, p. 18). Há de se perceber no excerto duas situações: a primeira está relacionada ao respeito que os Yanomami reservam aos seus companheiros mais experientes e a segunda, ao manuseio das roças de forma consciente que resulta em obter maior variedade de cogumelos comestíveis.

Além disso, David Yanomami enfatiza a importância do livro, tanto para os não indígenas que desconhecem os valores alimentares da sua etnia à base de cogumelos, quanto para os indígenas, especialmente aos jovens, que são as gerações responsáveis em levar adiante o conhecimento indígena para posteridade. Desta forma, a publicação do livro abre possibilidades de desnaturalização da cultura alimentar entre os próprios indígenas, pois, de modo geral, os valores das práticas habituais por fazerem parte do cotidiano tornam-se imperceptíveis. Em outras palavras, contemplar através da obra a sua cultura abre possibilidade de conscientizar sobre a importância dos valores tradicionais herdados pelos seus antepassados Yanomami.

A relevância da obra teve sua consagração quando foi laureada, em 2017, na 59ª edição do prêmio Jabuti, na categoria Gastronomia (Câmara Brasileira do Livro, 2017), por destacar para a sociedade não indígena um conhecimento restrito basicamente à comunidade indígena. Em outros termos, a parceria entre o conhecimento tradicional indígena e o conhecimento científico dos não indígenas proporcionou novas interpretações sobre a culinária indígena ampliando os saberes alimentares que se encontram geralmente restritos à mandioca, caça e pesca.

É possível observar essa restrição ao consultar literaturas relacionadas às temáticas indígenas, tais como a *Indiologia*, de Angyone Costa (1943), *Cozinha Amazônica*, de Osvaldo Orico (1972), *Amazônia: formação social e cultural*, de Samuel Benchimol (2009) e a *História da Alimentação do Brasil*, de Luís da Câmara Cascudo (2011), que dedica um capítulo à culinária indígena, nos quais não há menção de consumo de cogumelos. Pode-se argumentar que as etnias indígenas constantes nas obras não são pertencentes ao grupo Yanomami, o que é um argumento aceitável. Entretanto, fica a interrogação se outros grupos indígenas os consumiam ou não. De qualquer modo, esta obra traz importantes revelações sobre os cogumelos que são alimentos dos índios do grupo Yanomami, e junto destas, encontram-se entrelaçadas outras características inerentes ao cotidiano alimentar do grupo em questão.

Vale salientar que a classificação desta obra em enciclopédia se justifica pela intenção de lançar outros exemplares de uma série dedicada aos saberes das florestas pelos Yanomami, descrita na apresentação da obra (Sanuma & Tokimoto et al., 2016, p. 9). A apresentação física da obra constitui em capa dura, cujos textos estão entremeados com fotos coloridas de cogumelos

#### PALAVRAS-CHAVE

Cogumelos;  
alimentação;  
índios Yanomami;  
hábitos  
alimentares;  
floresta  
amazônica.

#### PALABRAS CLAVE

Setas;  
alimentación;  
índios Yanomami;  
hábitos  
alimenticios; selva  
amazónica.

#### KEY WORDS:

Mushrooms; food;  
Yanomami Indians;  
eating habits;  
Amazon rainforest.

Recibido:  
27/08/2018

Aceptado:  
14/01/2019

comestíveis brotados nos troncos das árvores em decomposição e de iguarias à base de cogumelos preparados pelos índios. É uma obra bilíngue, descrita na ordem primeira em língua dos Yanomami e segunda em língua portuguesa, contendo no total 108 páginas. Davi Kopenawa Yanomami afirma, no prefácio da obra, a importância da língua e da escrita como forma de “preservá-la e fortalecê-la” (Sanuma & Tokimoto *et al.*, 2016, p.17).

É um exemplar elaborado em conjunto entre indígenas e não indígenas de várias instituições, a saber: professores Sanõma, da região de Awaris<sup>3</sup>, as instituições Hutukara Associação Yanomami (HAY), Instituto Socio Ambiental (ISA), Universidade Federal de Minas Gerais, Instituto Nacional de pesquisa da Amazônia (INPA), Instituto de Micologia de Tottori do Japão, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP), Instituto de Botânica (IBt) e do Instituto ATÁ. Os pesquisadores não indígenas Noêmia Kazue Ishikawa e Keisuke Tokimoto se destacaram como mediadores entre o conhecimento científico e o conhecimento sanõma sobre o tema, o que se configurou como fundamental na tessitura da obra.

A pesquisa transformada em livro, na forma bilíngue e alicerçada em estudos científicos, deixa evidente a importância do conhecimento indígena sobre a floresta e a relevância da ciência como forma de dar maior credibilidade ao conteúdo.

Divididos em cinco capítulos, os autores destacam os lugares onde são encontrados os cogumelos comestíveis, como e por quem são geralmente coletados. Outrossim, faz-se referência ao desenvolvimento sistemático da roça que propicia a formação de cogumelos, sobre o modo tradicional de preparo das iguarias à base de cogumelos e sobre os acompanhamentos que são consumidos juntos. Além disso, estão cientificamente identificadas as árvores que são derrubadas e que, ao se decomporem, favorecem o desenvolvimento de cogumelos comestíveis. São enfatizadas e detalhadas quinze espécies de cogumelos comestíveis da região de Awaris, destacando a que espécie pertencem esses cogumelos, onde são encontrados e o modo como são preparados para consumo. O exemplar faz menção à existência de pesquisas anteriores, Fidalgo e Prance (1976) e Prance (1984), mas estes limitaram-se à divulgação no âmbito da pesquisa acadêmica.

No Capítulo 1, destaca-se as roças e as capoeiras como o habitat dos cogumelos comestíveis, mas é possível encontrá-los também na floresta. Nas roças e capoeiras são geralmente as mulheres mais velhas responsáveis por coletá-los e na floresta, os homens, que aproveitam a ida para a caça. Estes cogumelos são preparados embrulhados nas folhas<sup>4</sup> e assados na brasa ou cozidos em água, formando um caldo saboroso. Normalmente, os indígenas sanõma são exigentes no paladar quanto ao consumo de cogumelos, preferindo os mais apetitosos, destacando as espécies “*naõnaõ amo (Lentnula raphanica)*, *waikasõ amo (Favolus brasiliensis)* e *atapa amo (Polyporus philippinensis)*” (Sanuma & Tokimoto *et al.*, 2016, p. 27).

Embora esses cogumelos possam ser coletados durante todo o ano, encontram-se em maior quantidade no inverno, quando a chuva acelera o seu crescimento: “No inverno, entre os meses de abril e setembro, quando chove muito, os cogumelos podem ser colhidos até três dias depois de nascerem, antes de apodrecerem” (Sanuma & Tokimoto *et al.*, 2016, p. 28). Isso faz lembrar o testemunho de uma imigrante japonesa do pós-guerra no Amazonas que viveu em Tamugan, Filipinas, antes e durante a II Guerra Mundial, que relatou ser de costume consumir cogumelos naquele país: “*abakanaba*, cogumelo que nascia da palha curtida da palmeira Manila, tinha um sabor inesquecível. Tatsuko<sup>5</sup> costumava coletar logo após a chuva, enchendo a cesta” (Nishikido, 2018, p. 91). O interessante é observar como o fenômeno da natureza influencia no desenvolvimento de cogumelos e a interação do ser humano ao meio para obter alimentos, não obstante em lugares e épocas diferentes.

A obra também deixa clara a diferença entre a roça e a capoeira, lugares onde são encontrados a maioria dos cogumelos comestíveis: “as roças são usadas durante três ou quatro anos e depois são abandonadas, dando lugar às capoeiras” (Sanuma & Tokimoto *et al.*, 2016, p. 27).

O Capítulo 2 retrata o trabalho sistematizado dos índios sanõma no cultivo das roças, promovendo o desenvolvimento anual dos cogumelos, ou seja, “as técnicas de cultivo de mandioca usadas pelos Sanõma estão intimamente relacionadas à diversidade e à quantidade de cogumelos coletados cotidianamente” (Sanuma & Tokimoto *et al.*, 2016, p. 27). Outrossim, é possível observar a divisão de trabalho no desenvolvimento da roça, onde os homens fazem a derrubada das matas, cavam buracos para o plantio das manivas e às mulheres cabem o plantio das mudas, a limpeza da roça e a colheita de cogumelos.

O Capítulo 3 desenvolve a receita dos sanõma à base de cogumelos, sendo basicamente de duas maneiras: assados, embrulhados em folhas sem nenhum tempero, ou cozido com água, cujo caldo quente, com acréscimo de massa de beiju, resulta numa consistência espessa, tendo em vista que a massa é rica em amido. Os cogumelos assados são consumidos com beiju e banana verde assada e o caldo pode ser bebido ou embeber o beiju que faz parte da refeição.

A combinação de cogumelos consumidos com banana verde assada e beiju configura-se estranha e incomum aos não indígenas, mas caracteriza-se um costume que identifica o grupo sanõma, da etnia Yanomami. Nota-se, além disso, a frugalidade na forma de preparo e consumo, bem como a presença do ritual no comer, pois ao término de cada refeição toma-se o *xibé*, líquido à base de beiju hidratado com água.

A obra trata também, de forma resumida, a respeito dos nutrientes contidos nos cogumelos, benéficos a saúde humana:

Os cogumelos comestíveis em geral contêm vários compostos com ação biológica que são solúveis em água. Assim, além dos valores nutricionais, tanto o cogumelo quanto o caldo podem atuar como alimentos funcionais (Sanuma & Tokimoto *et al.*, 2016, p. 47).

Explorar esse quesito com maior profundidade apresenta-se essencial para a propagação da cultura alimentar à base de cogumelos.

Vale salientar que a visualização das iguarias apresentadas pelas fotografias neste capítulo estimula no leitor habituado a comê-los o desejo de degustar tais iguarias, sobretudo pela simplicidade com que são apresentadas, embrulhadas em folhas e assadas em brasa, ou então o ensopado cozido em fogo a lenha.

O Capítulo 4 mostra, em forma de tabela, uma relação de troncos sobre os quais se desenvolvem os cogumelos. As colunas apresentam os troncos na ordem de nome sanõma da madeira, sua espécie vegetal, nome sanõma dos cogumelos que brotam na madeira em decomposição, seguido de nome científico das espécies de cogumelos citados.

O Capítulo 5 apresenta em detalhes o lugar onde são encontradas as 15 espécies de cogumelos comestíveis e o modo de preparo de cada um deles, com fotos coloridas. São eles: Atapa amo - *Polyporus philippinensis* Berk, Hami amo - *Pleurotus albidus* (Berk.) Pegler. Hasasömökali amo - *Polyporus aff.thailandensis* Sotome, Hiwala amo - *Pleurotus djamor* (Rumph.ex. Fr.) Boedijin, Kotopo amo - *Polyporus tricholoma* Mont., Naõnaõ amo - *Lentinula raphanica* (Murrill) Mata & R. H. Petersen, Ploplolemö amo - *lentinus concavus* (Berk.) Corner, Sama amuku / Samasamani amo - *Polyporus aquosus* Henn, Sikimö amo / Olomai tili amo - *Hydnopolyporus fimbriatus* (cooke) D. A. Reid, Siokoni amo - *Panus neostrigosus*, *Panus strigellus*, *Panus velutinus*, *Lentinus bertieri*, *Lentinus crinitus*, 10) Waikasö amo - *Favolus brasilienseis* (Fr.) Fr. Ademais, faz referência comparativa de cogumelos classificados na obra com relação aos estudos anteriores de Fidalgo e Prance (1976) e Prance (1984).

Em se tratando de amazônidas não indígenas que não estão habituados a consumir cogumelos, a revelação dessa riqueza existente naturalmente no habitat amazônico tem uma importância singular, pois permite abrir novas opções de culinárias autênticas da região. Caso se adapte a outras receitas existentes à base

de cogumelos, como nas receitas preparadas com *shiitake* e *shimeji*<sup>6</sup>, é possível recriar novas formas de consumo, mantendo a peculiaridade regional. Contudo, o fato dos amazônidas não terem o hábito de consumir receitas à base de cogumelos, é possível que a aceitação em comê-los demande tempo, pois, como considera Zuin (2009, p. 21) sobre a alimentação, trata-se de “(...) um ato cultural, pois está cercada de diferentes rituais, hábitos, formas de cultivo, manufatura, entre outros”. Assim sendo, iguarias de peixes da região com mistura de cogumelos podem se apresentar como opções interessantes e convidativo para o consumidor local, como já é possível observar em um restaurante manauara: mojica à base de cogumelos coletados pelos índios Yanomami, mesclada com peixe assado na brasa e desfiado, acompanhada de beiju de tapioca; risoto de cogumelos e camarão com molho a base de cogumelos.

As práticas alimentares à base de cogumelos do grupo sanõma, pertencente à etnia indígena Yanomami, consubstanciada em estudos científicos, apresenta um legado inestimável à culinária indígena, uma vez que são hábitos alimentares repassados de gerações a gerações, o que revela uma característica identitária tradicional peculiar do grupo sanõma. Além disso, traz uma contribuição significativa, no sentido de revelar uma realidade pouco conhecida para os não indígenas.

A importância em ressaltar o conhecimento alimentar dos indígenas está calcada não somente no quesito culinário, mas na possibilidade de vislumbrar, por meio deste, valores sociais e culturais, assim como é possível perceber que são detentores do saber sobre a natureza amazônica, ancorado na tradição, tão importante para a nossa sociedade. É como afirma Carneiro (2003, p. 5): “(...) a alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado”.

No prefácio da obra, a descrição do indígena Davi Yanomami há de desenvolver uma proximidade maior sobre a cultura dos Yanomami, numa linha antropológica, fazendo com que o leitor não adquira apenas conhecimento da existência e consumo dos cogumelos, mas da importância deste saber como forma de compartilhar ao mundo os saberes sobre a natureza amazônica, fazendo notar essa harmonia do homem com a natureza: o desmatamento pensado, o brotar dos cogumelos nas roças e capoeiras, o ciclo da vida se renovando com a agricultura itinerante.

Outrossim, considerando que nas escolas brasileiras são abordados temas transversais relativos a Ética, Pluralidade Cultural, Meio Ambiente, Saúde e Orientação Sexual, como meio de ampliar o conhecimento e formar cidadãos capazes de atuar condignamente na sociedade, respeitando o espaço, a coletividade e o meio ambiente (PCN<sup>7</sup>, 1997), apresenta-se oportuno estudar os saberes indígenas através de outros meios, como a gastronomia, a literatura, pesquisa in loco de cogumelos e de tronco em decomposição etc. Objetiva, com isso, fortalecer a importância desses saberes indígenas como parte da pluralidade cultural brasileira, bem como fazer conscientizar sobre o valor da fauna e flora amazônica.

Portanto, pondera-se que a obra aqui resenhada, destacando cogumelos na alimentação dos índios Yanomami, seja apenas o princípio de muitos outros conhecimentos indígenas que ainda há por revelar.

## NOTAS

<sup>1</sup> Conhecimentos específicos do grupo sanõma, integrante da etnia Yanomami.

<sup>2</sup> Xamã e presidente da Hatukara Associação Yanomami (Sanuma & Tokimoto *et al.*, 2016, p. 12).

<sup>3</sup> Terra indígena Yanomami (Sanuma & Tokimoto *et al.*, 2016, p.9).

<sup>4</sup> Pertencentes às famílias Zingiberaceae, Arecaceae, Marantaceae, Heliconiaceae (Sanuma & Tokimoto *et al.*, 2016, p. 104-105).

<sup>5</sup> Imigrante japonesa entrevistada em 03 agosto de 2014 (Nishikido, 2018, p. 52).

<sup>6</sup> Espécies de cogumelos empregados na culinária japonesa.

<sup>6</sup> Parâmetros Curriculares Nacionais (Brasil, 1997).

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Benchimol, S. (2009). *Amazônia: formação social e cultural*. Manaus: Editora Valer.

Brasil. S. E. F. (1997). *Parâmetros Curriculares Nacionais: apresentação dos temas transversais, ética*. Brasília: MEC/ SEF. Recuperado de [<http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/livro081.pdf>]. Consultado [30-06-2018].

Câmara brasileira do livro. (2017). Prêmio Jabuti 2017. Recuperado de [<https://www.premiojabuti.com.br/premiados-por-edicao/premiacao/?ano=2017&categoria=19c36ff3-5221-e811-a837-000d3ac085f9>]. Consultado [25-06-2018].

Carneiro, H. (2003). *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus.

Cascudo, L. C. (2011). *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global.

Costa, A. (1943). *Indiologia*. Rio de Janeiro: Livraria e Editora Zélio Valverde.

Nishikido, L. M. T. (2018). *Hábitos alimentares esmerilados pelos imigrantes japoneses do pós-guerra no Amazonas (1953-1967): a reconstrução do passado através da memória*. Dissertação de mestrado, Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil. Recuperado de [<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8157/tde-06062018-113344/pt-br.php>] Consultado [27-06-2018].

Orico, O. (1972). *Cozinha amazônica*. Pará: Universidade Federal do Pará.

Zuin, L. F. S. (2009). *Tradição e alimentação*. Aparecida, São Paulo: Idéias & Letras.