



INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA-INPA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM BOTÂNICA

*“ISSO É COMIDA DE HUNI KUÏ!": ETNOBOTÂNICA DA
ALIMENTAÇÃO INDÍGENA NO BAIXO RIO JORDÃO, ACRE.*

MÁLIKA SIMIS PILNIK

Manaus, Amazonas
Julho, 2019

MÁLIKA SIMIS PILNIK

“Isso é Comida de Huni Kuĩ!”:

Etnobotânica da Alimentação Indígena no Baixo rio Jordão, Acre.

PROF. DR. VALDELY FERREIRA KINUPP

Dr. Moacir Haverroth

Dissertação apresentada ao Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia como parte dos requisitos para obtenção do título de Mestre em Ciências Biológicas, área de concentração em Botânica.

Manaus, Amazonas
Julho, 2019

P642" Pilnik, Málika Simis

"Isso é Comida de Huni Kui!": etnobotânica da
Alimentação Indígena no Baixo Rio Jordão, Acre.
/ Málika Simis Pilnik; orientador Valdely Ferreira Kinupp;
coorientador Moacir Haverroth -- Manaus: [s.l], 2019.
473 f.

Dissertação (Mestrado - Programa de Pós
Graduação em Botânica) -- Coordenação do Programa de
Pós-Graduação, INPA, 2019.

1.Etnobotânica indígena. 2. Plantas alimentícias. 3.Segurança e soberania
alimentar. I. Kinupp, Valdely Ferreira, orient. II. Haverroth, Moacir,
coorient. III. Título.

CDD: 580

Às mulheres *Huni Kuĩ*, em especial, à Aldenira Sereno Kaxinawá (*in memoriam*), eu dedico.

Agradecimentos

Agradeço, primeiramente, ao Grande Espírito manifestado nos primores da Mãe-Natureza e no Cosmos, o qual permite a vida em todas suas mais belas formas. Logo, agradeço a minha família por me conceberem como sou, no plano material, e a todos os nossos ancestrais por nos permitirem bordar alguns fios da majestosa colcha de retalhos que é a vida.

Sou muito grata ao Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA) por tornar este trabalho possível, assim como aos meus orientadores, Valdely Ferreira Kinupp e Moacir Haverroth pela confiança, suporte, paciência e ensinamentos.

Ao Povo *Huni Kuĩ* da Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão sou humildemente grata por permitirem, mediante esta pesquisa, uma breve sistematização do vasto conhecimento que detêm sobre o mundo natural e sobrenatural. Sem vocês o projeto jamais teria saído do papel. Agradeço por me acolherem como um ente familiar, pelos infinitos aprendizados, por acreditarem no nosso trabalho, por compartilharem um pouco de suas vidas para que juntos possamos fortalecer meios alternativos de continuar caminhando neste Planeta, com mais harmonia e menos destruição.

Aqui, um agradecimento especial a Tarik Argentim pelo companheirismo de todos os dias, revisões do texto, auxílio nas atividades de campo, risadas em momentos de ansiedade, trocas e insights, aprendizados, cuidado e amor.

À todos os queridos irmãos e irmãs que me auxiliaram de alguma forma a realizar esta pesquisa: Clara Machado, Maiara Gonçalves, Caetano Franco, Julia Simon, Ricardo Gomes, Francisco Farroñay, Tomaz Lanza, Nicoll Escobar e Ariel Molina eu agradeço muito pela força!

Aos professores Lin Chau Ming, Natalia Hanazaki, Ari Hidalgo, Viviane Fonseca-Kruel, Sonia Alfaia, Maria Cristina de Souza, Marcus Athaydes, Glen Shepard, Gilton Mendes e Elisa Wandelli sou grata pelos ensinamentos botânicos e sugestões de metodologias para a realização da pesquisa. Agradeço aos antropólogos Marcelo Iglesias e Terri Aquino, bem como ao Txai Macedo pelos conselhos, histórias, orientações, sugestões de bibliografias, conversas e incentivos.

Sou muito grata ao Laboratório de Bromatologia e Tecnologia de Alimentos da Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária (FAV), pertencente a Universidade de Brasília (UnB), em nome de Ricardo Gomes, pelas análises da composição nutricional das amostras enviadas.

A todos os taxonomistas generalistas e especialistas que me auxiliaram na identificação das amostras coletadas em campo, representados por: Valdely Ferreira Kinupp, José Ramos, Daniel Villamontero, Francisco Farroñay, Nallaret Davilla, Marcos Sobral, Claes Persson, Charlotte Taylor e Maria Cristina de Souza, sou grata! Também aos Herbários INPA e EAFM e a todos os técnicos pelo auxílio no depósito das exsiccatas das plantas alimentícias registradas.

Agradeço a Comissão Pró-Índio (CPI), a Associação do Movimentos dos Agentes Agrofloretais do Acre (AMAAIAC), a Federação do Povo *Huni Kuĩ* do Estado do Acre (FEPHAC) e a Associação de Seringueiros Kaxinawá do Rio Jordão (ASKARJ) por abrirem as portas deste mundo que é a Amazônia e sua rica sociobiodiversidade. Também pelo suporte no início da caminhada e por disponibilizar material documental que, seguramente, enriqueceu esta pesquisa.

À Secretaria Municipal de Educação do município do Jordão/AC, em nome de Raimundo Marinho de Farias, agradeço pela atenção e contribuições à pesquisa.

Por fim, sou grata a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), fundação do Ministério da Educação (MEC) pela bolsa de Mestrado concedida, bem como pelo financiamento das atividades de campo através dos programas “Programa Nacional de Cooperação Acadêmica da Amazônia (PROCAD-Amazônia) ” e “Programa de Apoio à Pós-Graduação a à Pesquisa Científica e Tecnológica em Desenvolvimento Socioeconômico no Brasil (PGPSE) ”.

Mãe da Mata

Na mata fechada
taboca afiada
te cuida menina
que a cobra te mata
na volta do pique
no pique de volta
a presa amolada
caçada entaiada
espia, devia
desvia, espia
antigo buraco
tem fera entocada
te cuida te guarda
com reza fechada
teu corpo saúda
a fé que te salva
o rio que te lava
sacia tua sede
a dona das águas
é a sereia encantada
que abre os caminhos
na mata cerrada
te mostra os ensin
dos sons bem baixinhos

de todos os ninhos
da sua bicharada
nessa toada
suave levada quem
aqui vos fala é a
mãe da mata
cabocla ligeira
escondida, agachada
na sua passada
sutil passarada
sumiu na fumaça
das brasas, a chama
fogueira sagrada
que alumia a noite
acalenta, traz graça
oh! lua prateada
na terra, encantada
floresta encarnada
são seres divinos
de presença marcada
nestes versinhos
singelos, curtinhos
simples ensin
alegre morada

Resumo

O povo indígena Kaxinawá (autodenominado Huni Kuĩ) é nativo da Amazônia – na fronteira entre o Brasil e o Peru – e detém vasto conhecimento associado à biodiversidade. Este saber ancestral está diretamente relacionado às práticas alimentares e é transmitido de forma oral e empírica, de geração a geração, a tempos imemoriais. Isto porque a alimentação constitui-se elemento central na cultura deste povo, sendo um dos aspectos mais importantes da vida social dos núcleos familiares. Dada a carência de pesquisas botânicas na região, este trabalho trata de investigar, junto à população de três aldeias da Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC, as dimensões material e imaterial do uso das plantas na alimentação e sua relação com a segurança e soberania alimentar e nutricional. Para tanto, utilizou-se prioritariamente as metodologias: observação participante, entrevistas semiestruturadas, turnês-guiadas, atividades de grupos focais e oficinas de preparos tradicionais, entre outras. Obteve-se uma descrição detalhada do sistema alimentar tradicional, bem como realizou-se um levantamento das espécies alimentícias encontradas em ambiente silvestre e cultivadas. Além disso, foi possível registrar costumes, dietas, crenças, tabus, cantos e mitos referentes ao universo que conecta as plantas à alimentação. Registrou-se o uso de 145 espécies, em que 89 são nativas da Amazônia Ocidental – o que evidencia a importância dos recursos locais na dieta alimentar. As demais plantas (56) são cultivadas e oriundas de outras áreas da floresta amazônica, bem como de diversas regiões do Brasil e do restante do mundo. Além disso, foram levantados 49 preparos alimentares, todos feitos a partir de combinações de espécies vegetais, oriundas, majoritariamente, das diversas unidades produtivas (roçados, quintais, sistemas agroflorestais e canteiros) e 27 bebidas *in natura* e quentes. Constatou-se o papel fundamental das mulheres não somente no preparo, mas também na conservação da cultura alimentar. Não obstante, verificou-se o gradual abandono de determinados preparos tradicionais. Isto se deve, possivelmente, à recente introdução de alimentos exógenos nas aldeias, o que motiva a subutilização ou, até mesmo, a substituição de certos recursos alimentares. A partir de relatos dos participantes da pesquisa, percebe-se que estas mudanças no hábito alimentar podem acarretar tanto em prejuízos à saúde quanto em dependência de produtos externos e conseqüente aumento na geração de resíduos sólidos. Assim, no bojo de uma proposta transdisciplinar de diálogo de saberes, espera-se que esse trabalho contribua tanto para a sistematização científica da tradição cultural indígena, quanto em pautas sobre conservação da sociobiodiversidade amazônica, de modo que seja útil ao processo de construção autônoma de um futuro alternativo para os *Huni Kuĩ*.

Palavras-chave: povo indígena *Huni Kuĩ*. Amazônia. Conhecimento associado à biodiversidade. Plantas na alimentação. Práticas alimentares. Segurança e soberania alimentar e nutricional. Sociobiodiversidade.

Abstract

The Kaxinawá indigenous people (self-named *Huni Kuĩ*) are native to the Amazon - on the border between Brazil and Peru - and have vast knowledge associated with biodiversity. This ancestral wisdom is directly related to eating practices and is transmitted orally and empirically, from generation to generation, since immemorial times. This is because food is a central element in the culture of this people, being one of the most important aspects of the social life of the family nuclei. Given the lack of botanical research in the region, this research tries to investigate the material and immaterial dimensions of the use of plants in food and its relationship with food and nutritional security and sovereignty, with the population of three communities in the Kaxinawá Indigenous Land of Lower Rio Jordão /AC. For that, were used the follow methodologies as a priority: participant observation, semi-structured interviews, guided tours, focus group activities and traditional preparation workshops, among others. A detailed description of the traditional food system was obtained, as well as a survey of the food species found in the wild environment and cultivated. In addition, it was possible to register customs, diets, beliefs, taboos, songs and myths referring to the universe that connects plants to food. It was recorded the use of 145 species, in which 89 are native to the western Amazon - which shows the importance of local resources in the diet. The other plants (56) are cultivated and come from other areas of the Amazon forest, as well as from several regions Brazil and of the rest of the globe. In addition, 49 elaborated food preparations, all based on combinations of plant species, mainly from the various production units (slash-and-burn systems, home gardens, agroforestry systems and gardens) and 27 beverages (*in natura* and hot) were registered. The key role of women was not only in the preparation, but also in the conservation of food culture. Nonetheless, there was a gradual abandonment of certain traditional preparations. This is possibly due to the recent introduction of exogenous food in the villages, which causes the underutilization of certain food resources. From the reports of

the participants of the research, it is noticed that these changes in the alimentary habit can cause as much in damages to the health as in dependence of external products and consequent increase in the solid waste generation. Thus, in the midst of a transdisciplinary proposal for knowledge dialogue, it is expected that this work will contribute both to the scientific systematization of the indigenous cultural tradition, as well as to guidelines on the conservation of Amazonian socio-biodiversity, so that it is useful to the process of autonomous construction of an alternative future for the Huni Kuĩ.

Key words: *Huni Kuĩ* indigenous people. Amazon. Knowledge associated with biodiversity. Plants in food. Eating practices. Food and nutritional security and sovereignty. Sociobiodiversity.

Sumário

Lista de Tabelas	XI
Lista de Figuras	XIII
Lista de Quadros.....	XXVI
Apresentação.....	17
Breves apontamentos sobre a trajetória da pesquisa	17
Introdução geral.....	20
Objetivo geral.....	26
Revisão da literatura	28
Área de estudo	46
Aspectos éticos.....	53
Referências bibliográficas.....	55
Capítulo 1 – Sistema alimentar <i>Huni Kuĩ</i>: hábito alimentar tradicional e mudanças na contemporaneidade	65
1. Introdução.....	66
2. Objetivos.....	68
2.1. Objetivo geral.....	68
2.2. Objetivos específicos.....	68
3. Material e métodos	71
4. Resultados e discussão.....	78

4.1. Caracterização socioeconômica das aldeias participantes	78
4.2. Características históricas e ambientais das aldeias participantes	87
4.3. Colaboradores da pesquisa	94
4.4. Alimentação <i>Huni Kuĩ</i>	100
4.5. Refeições (<i>Piunuã</i>)	161
4.6. Conhecimento imaterial sobre a alimentação	197
4.7. Mulheres e a alimentação: uma perspectiva de gênero	216
5. Conclusões.....	221
6. Referências bibliográficas	224
Capítulo 2 – Inventário Etnobotânico de plantas alimentícias em três aldeias da Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC	234
1. Introdução.....	235
2. Objetivos.....	237
2.1. Objetivo geral.	237
2.2. Objetivos específicos.....	237
3. Material e métodos.	239
4. Resultados e discussão.....	245
4.1. Botânica das plantas alimentícias.	245
4.2. Análise das citações de plantas alimentícias nas três aldeias	280
4.3. Diálogo de saberes.....	288
4.4. Sistema agrícola tradicional.....	370
4.5. Cosmologia sobre o surgimento do sistema agrícola (<i>Myui xarabu</i>) ...	433
5. Conclusões.....	442
Considerações finais	443
6. Referências bibliográficas.	446
Apêndices.....	466
Apêndice A.	467
Apêndice B	468
Apêndice C	469
Apêndice D.....	470
Apêndice E.....	471

Apêndice F.....	472
Apêndice G.....	473

Lista de Tabelas

Tabela 1.	Faixa etária da população das três aldeias participantes: Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC, em 2018-2019.	78
Tabela 2.	A população feminina e masculina das três aldeias participantes: Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC, em 2018-2019.	79
Tabela 3.	Resultado da análise de composição de macronutrientes das folhas de <i>Trichostigma octandrum</i> .	108
Tabela 4.	Atividades relacionadas à alimentação separadas por gênero e faixa etária observadas em todas as aldeias participantes durante as atividades de campo na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC em 2018-2019.	117
Tabela 5.	Riqueza de frutos consumidos <i>in natura</i> por cada uma das aldeias participantes e a frequência com que apareceram nas refeições na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019.	190
Tabela 6.	Tabus alimentares relacionados ao consumo de frutos relatados pelos colaboradores entrevistados nas aldeias participantes da pesquisa: Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019.	212
Tabela 7.	Levantamento das espécies alimentícias nas aldeias Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, em 2018-2019.	247
Tabela 8.	Espécies citadas exclusivamente pelos colaboradores de cada uma das aldeias estudadas: Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019.	281
Tabela 9.	Discriminação das espécies citadas exclusivamente por homens, mulheres e jovens e crianças das aldeias Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019.	283
Tabela 10.	Variedades de macaxeira nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019. Nomes na língua indígena e no português (quando houver).	407
Tabela 11.	Variedades de banana nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019, com o nome na língua indígena e no português (quando	411

houver).

Tabela 12.	Variedades de milho nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019, com o nome na língua indígena e no português (quando houver).	415
Tabela 13.	Variedades de amendoim nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019, com nomes no <i>hãtxa-kuĩ</i> e no português (variações quanto a cor, textura e tamanho).	419
Tabela 14.	Variedades de batata-doce nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019, com nomes na língua indígena e no português (quando houver).	420
Tabela 15.	Variedades de cará nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019, com nomes na língua indígena e no português.	422
Tabela 16.	Variedades de taioba nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019, com nomes na língua indígena e no português (quando houver).	424
Tabela 17.	Variedades de feijão-macuco nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019, com nomes na língua indígena e no português, quando houver.	425
Tabela 18.	Variedades de melancia e jerimum nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019, com nomes na língua indígena e no português, quando houver.	427
Tabela 19.	Variedades de mamão nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019, com nomes na língua indígena e no português (quando houver).	429
Tabela 20.	Variedades de cana-de-açúcar com nomes na língua indígena e no português, quando houver.	430

Lista de Figuras

Figura 1.	A) Localização do estado do Acre, onde se encontra a área de estudo. Fonte: Caetano Lucas Borges Franco.; B) Identificação das áreas protegidas do Estado do Acre (Unidades de Conservação e Terras Indígenas). Fonte: Aquino (2013).	46
Figura 2.	Mapa da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, com destaque para as três aldeias participantes: Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim, 2018. Fonte: Caetano Lucas Borges Franco.	49
Figura 3.	Aeronave monomotor para o deslocamento de Tarauacá/AC ao Jordão/AC, 2018.	51

Figura 4.	Vista da aeronave ao chegar no município do Jordão/AC, outubro de 2018.	51
Figura 5.	Estação chuvosa, alagamento das terras baixas (margem do rio) no Município do Jordão/AC, janeiro de 2019.	52
Figura 6.	Estação seca, formação das “praias” ao longo do rio Jordão/AC, em outubro de 2018.	52
Figura 7.	Entrevista com anciãos por intermédio de um tradutor no Município do Jordão/AC em maio de 2018.	72
Figura 8.	Professor da Aldeia Nova Cachoeira transcrevendo as gravações dos cantos e rezos em outubro de 2018.	74
Figura 9.	Exemplo de atividade produtiva: pescaria coletiva no rio durante a estação seca, realizada na aldeia São Joaquim na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC em outubro de 2018.	80
Figura 10.	A) Tecelagem em fibra de algodão cultivado nos roçados na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2018; B) Cestarias de fibras vegetais de <i>Arecaceae</i> na Aldeia Nova Cachoeira em janeiro de 2018; C) Recipientes de cerâmica, vestimentas de algodão e acessórios de pena de aves na Aldeia Novo Lugar em janeiro de 2018.	81
Figura 11.	Confecção de telhado na Aldeia Nova Empresa na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em maio de 2018. A) Coleta das folhas de <i>Attalea phalerata</i> para confecção do telhado; B) dobrando a fibra vegetal de <i>A. phalerata</i> ; C) dispondo as fibras e entremeando-as para acabamento do telhado.	83
Figura 12.	a) Cozinha à direita, ao lado da moradia de dormida, ambas na aldeia Nova Empresa situada na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em maio de 2018; b) Cozinha improvisada na aldeia Nova Cachoeira, na T.I. Kaxinawa do Baixo Rio Jordão em outubro de 2018.	84
Figura 13.	A) Moradia tradicional sem paredes na Aldeia Nova Cachoeira, na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, em maio de 2018; B) Moradia com paredes de tábuas esparsadas na Aldeia Nova Empresa, na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em outubro de 2018; C) moradia de tábua serrada e telhado de brasilite na Aldeia São Joaquim, na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em janeiro de 2019.	84
Figura 14.	Pequena placa solar sendo abastecida no quintal de uma das moradias da Aldeia Nova Empresa na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em maio de 2018.	85
Figura 15.	A) Jovens lavando louça no rio na Aldeia Nova Cachoeira na T.I. Kaxinawá do Bixo Rio Jordão em outubro de 2018; B) Jovem lavando roupa no igarapé na Aldeia Nova Empresa na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em maio de 2018.	85
Figura 16.	Centro comunitário (<i>shubuã</i>) situado na Aldeia São Joaquim na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em outubro de 2018.	86
Figura 17.	Construção padrão das escolas nas aldeias da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão. A) Aldeia	87

Nova Empresa em maio de 2018; **B)** Aldeia São Joaquim em outubro de 2018 **C)** Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018

- Figura 18.** Desenho ilustrativo da aldeia Nova Empresa situada na T.I. Kaxina Jordão/AC feito pelos moradores em outubro de 2018. 89
- Figura 19.** Desenho ilustrativo da aldeia Nova Cachoeira situada na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC feito pelos moradores em outubro de 2018. 91
- Figura 20.** Desenho ilustrativo da Aldeia São Joaquim – Centro de Memória situada na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC feito pelos moradores em outubro de 2018. 93
- Figura 21.** Lucas Sales Kaxinawá (*Bane Dua Bake Huni Kuĩ*), 36 anos. É filho de Getulio Sales e Alderina Sereno e neto de Sueiro Sales (líderanças do rio Jordão). Agente Agroflorestal da Aldeia Nova Empresa, 2018. 94
- Figura 22.** Aldenira Sereno Kaxinawá (*Ibatsãi Banu Bake Huni Kuĩ*), 63 anos. Viúva de Getulio Sales. Mãe de oito filhos. É guardiã da arte da cerâmica, 2018. 94
- Figura 23.** Maria Claudina Biló Sales Kaxinawá (*Ayani Inani Bake Huni Kuĩ*), 39 anos. Mãe de seis filhos. É excelente tecelã, cozinheira e agricultora. 94
- Figura 24.** Severino Maia Kaxinawá, 85 anos e Olga Sereno Kaxinawá, 78 anos. Anciãos da Aldeia Nova Cachoeira. Pais de nove filhos, já são tataravós. Severino é conhecedor das plantas medicinais e Olga é guardiã das técnicas de extração de óleos vegetais de palmeiras. 95
- Figura 25.** João Batista Sabino Kaxinawá (*Isãmãma Dua Bake Huni Kuĩ*), 60 anos. É fornecedor da merenda escolar da aldeia Nova Cachoeira. 95
- Figura 26.** Figura 26. Francisco Joaquim Sereno Kaxinawá, 97 anos. É ancião da Aldeia São Joaquim. Guardiã dos cantos e rezos das atividades produtivas dos roçados. 95
- Figura 27.** Arlindo Sereno Kaxinawá, 40 anos. Professor da Aldeia Nova Cachoeira. Realizou a transcrição e a tradução dos cantos e rezos colhidos nesta pesquisa. 95
- Figura 28.** Osvaldo Manduca Mateus Kaxinawá (*Isaka Inu Bake Huni Kuĩ*), 40 anos. É professor da Aldeia São Joaquim e fundador da casa da essência na mesma aldeia. Estuda e realiza a extração dos óleos essenciais das plantas medicinais pertencentes ao conhecimento do povo. 96
- Figura 29.** Francisco das Chagas Sabino Maia Kaxinawá (*Nixiwaka Inu Bake Huni Kuĩ*), 33 anos. É pajé (*mukaya*) da aldeia Nova Cachoeira. Aprendiz dos cantos do cipó (*ayahuasca*), das medicinas da floresta e dos cantos relacionados a coleta de plantas silvestres. Também é professor no programa de ensino para jovens e adultos. 96
- Figura 30.** Jaime Maia Kaxinawá (*Mātu Inu Bake*), 51 anos. Agente Agroflorestal da Aldeia Nova Cachoeira. Filho de Seu Severino Maia e D. Olga Sereno. 96
- Figura 31.** Maria Jarlene da Silva, 43 anos. É filha de cearenses, casou-se há 25 anos com Jaime Maia e, desde então, vive na aldeia Nova Cachoeira. 96

- É uma das únicas não-indígenas de todas as aldeias participantes. Possui dez filhos. É ótima cozinheira e agricultora. Compreende o *hãtxa-kuĩ*, porém se comunica em português.
- Figura 32.** Marluce Sales Kaxinawá (*Dani Inani Bake Huni Kuĩ*), 45 anos. Mãe de dez filhos. Mora na Aldeia Nova Empresa. Filha de Aldenira Sereno e Getulio Sales. É agricultora, cozinheira, tecelã, artesã e ceramista. 97
- Figura 33.** Maria Laísa Sales Kaxinawá (*Pãteani Inani Huni Kuĩ*), 47 anos. Filha de Aldenira Sereno e Getulio Sales. Viveu 25 anos na T.I. do rio Breu e voltou recentemente a morar na aldeia Nova Empresa. Também é mãe de 10 filhos. É agricultora, tecelã e ceramista. Possui o desejo de desidratar os frutos dos quintais. 97
- Figura 34.** Elizeu Sereno Kaxinawá, 87 anos e Mariana Paulino Kaxinawá, 82 anos. Anciãos da aldeia Novo Lugar. São guardiões dos conhecimentos ancestrais do povo, relacionados aos frutos silvestres, à caça, à cerâmica, aos cantos e rezos de atividades produtivas do roçado e da cozinha. 97
- Figura 35.** Isabel Rodrigues Kaxinawá (*Kessiani Banu Bake*), 37 anos. Mora na aldeia Nova Cachoeira. É esposa do pajé. Guardiã de cantos e crenças relacionados à coleta de frutos silvestres. 97
- Figura 36.** Manoel Vandique Kaxinawá (*Dua Buse Dua Bake*), 76 anos e Maria Tereza Domingo Kaxinawá (*Nãtã Banu Bake Huni Kuĩ*), 62 anos. Anciãos da Aldeia Coração da Floresta (a montante do rio Jordão). Guardiões dos mitos relacionados ao surgimento da agricultura, do conhecimento sobre os rituais e dos cantos de trabalho referentes a coleta de frutos silvestres e técnicas culinárias. 98
- Figura 37.** Carmita Sereno Kaxinawá, 67 anos. É a irmã mais velha de Aldenira Sereno. Mora na Aldeia Pão Sagrado (a montante do rio Jordão). É guardiã dos saberes sobre alimentos subutilizados. 98
- Figura 38.** Valdir Maia Kaxinawá (*Tene Inu Bake Huni Kuĩ*), 53 anos e Melita Sereno Kaxinawá, 51 anos. Conhecedores das plantas medicinais e dos saberes tradicionais do povo. 98
- Figura 39.** Neuza Maia Kaxinawá, 45 anos. É filha de Severino Maia e Olga Sereno. Mora na aldeia Nova Empresa, pois é casada com Gildo Sales, filho de Aldenira Sereno e Getulio Sales. É cozinheira e agricultora. 98
- Figura 40.** Maria Isaura Sereno Kaxinawá (*Dani Banu Bake Huni Kuĩ*), 65 anos. É a matriarca da Aldeia São Joaquim. Guardiã dos cantos e rezos para o plantio e colheita dos cultivares. 99
- Figura 41.** Raimundo Paulo Sereno Kaxinawá (*Ixã Inu Bake Huni Kuĩ*), 55 anos. É agente agroflorestral da Aldeia São Joaquim. 99
- Figura 42.** Levi Rodrigues Kaxinawá (*Yukã Inu Bake Huni Kuĩ*), 83 anos e Rosa Rodrigues da Silva Kaxinawá (*Yaka Banu Bake Huni Kuĩ*), 79 anos. Ambos vivem na Aldeia Astro Luminoso. Grandes conhecedores das histórias, cultivares tradicionais, arte e medicina da floresta. 99
- Figura 43.** Alimentos presentes nas refeições, de acordo com a frequência em que aparecem. Observação: em razão da pimenta e do sal estarem disponíveis todos os dias para o consumo, ou seja, em 100% das 102

refeições, não foram contabilizadas desta forma.

- Figura 44.** A. Macaxeira pura cozida na Aldeia Nova Cachoeira em maio de 2018; B. Banana-comprida verde assada na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2018. 106
- Figura 45.** A. Milho-massa assado na aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019; B. Amendoim torrado na aldeia São Joaquim em outubro de 2018. 107
- Figura 46.** A. *Nawāti* (*Trichostigma octandrum*) com macaxeira na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018; B. Folha de macaxeira com a raiz da mesma na Aldeia Nova Empresa em maio de 2018; C. Pimenta de cheiro a esquerda e chicória-da-amazônia a direita na Aldeia Nova Cachoeira em janeiro de 2019. 111
- Figura 47.** A. Peixes curimatã (*Prochilodus lineatus* Valenciennes) em processo de desidratação ao sol na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018; B. Cabeça de veado (espécie indeterminada) a direita, fígado do mesmo animal a esquerda. Ambos moqueados no aro de bicicleta na aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; C. Paca (*Cuniculus paca* L.) e macaco-soin (*Saguinus imperator* Goeldi) abatidos há pouco. 112
- Figura 48.** A. Frutos de bacaba (*Oenocarpus bacaba*) coletados na aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019; B. Sementes de “castanhola” (*Posoqueria* sp.) coletadas na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2018. 113
- Figura 49.** A. broto de cana-brava (*Gynerium sagittatum*) coletado na margem do rio Jordão em outubro de 2018; B. palmito de paxiubão (*Iriartea deltoidea*) extraído na floresta de terra-firme em maio de 2018; C. fungos orelha-de-pau (*Auricularia* cf. *delicata*) preparados na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018. 115
- Figura 50.** A. Pacotes de sal refinado adquiridos do Município na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019; B. Açúcar refinado a direita e sabão em pó a esquerda a caminho da Aldeia Nova Cachoeira em janeiro de 2019; C. Embalagens de óleo de soja refinado na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019; D. Arroz branco cozido na Aldeia São Joaquim em maio de 2018. 116
- Figura 51.** A. Colheita de macaxeira na aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019; B. Preparo do açaí (*Euterpe oleracea*) na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018; C. Carregando água na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018. 118
- Figura 52.** A) Coleta de bacaba (*Oenocarpus bacaba*) na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019; B) Cesto feito por homens para colher as plantas do roçado na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; C) Plantio de maniva de macaxeira na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018. 118
- Figura 53.** Fotos de cozinhas nas aldeias participantes, 2018. A) Cozinha com acesso a área externa na Aldeia São Joaquim; B) Organização dos utensílios culinários na Aldeia São Joaquim; C) cozinha simplificada na Aldeia Nova Cachoeira; D) cozinha na área externa na Aldeia Nova Cachoeira; E) cozinha evidenciando girau, painéis com água sobre o chão e fogão de barro ao fundo na Aldeia Nova Empresa; F) 120

- cozinha com vagens de amendoim repousadas em varas na cumieira, parede de ripas de paxiubão (*Iriartea deltoidea*) na Aldeia Nova Empresa.
- Figura 54.** Utensílios de cerâmica nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, 2018. A. Potes para armazenar líquidos (*xumu*); B. Cuias (*kãtxa kuin*) e “copos” (*kãpu*); C. “Tibungo” (*mai keti*). 123
- Figura 55.** A. Espaço construído para aulas de cerâmica na Aldeia Nova Empresa, 2018; B. Produção de um “copo” (*kãpu*) de barro na Aldeia Belo Monte em janeiro de 2019. 125
- Figura 56.** Utensílios de fibras vegetais nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018. A. Cestos para armazenar alimentos secos (*kuki*) e como lixeira (*txitxã*) feitos de fibras vegetais de *Arecaceae* na Aldeia Nova Empresa; B. “Mochila” dos antepassados (*xaunaxi*) de cipó timbó (*Serjania* sp.) na Aldeia Nova Empresa; C. Cesto de cipó-timbó na aldeia Nova Cachoeira (*kuki*); D. Abano (*paiaiti*) de fibras vegetais de *Arecaceae* na Aldeia Nova Empresa. 126
- Figura 57.** A. Cesto improvisado (*kãpãix*) de folhas de bacaba (*Oenocarpus bacaba*) na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; B. Esteira (*pixi*) feita de fibras vegetais de *Arecaceae*, usada para dispor os alimentos nas refeições ou para sentar-se sobre, na Aldeia São Joaquim em maio de 2018. 127
- Figura 58.** A. Machadinhos de composição mineral na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018; B. Lascas de cerâmica na Aldeia Nova Cachoeira em maio de 2018. 128
- Figura 59.** A. Ralador dos antepassados de raízes escora de *Socratea exorrhiza* na floresta de terra-firme em janeiro de 2019; B. Ralador atual de lata de alumínio perfurada na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019. 128
- Figura 60.** Indivíduo cumaru (*Dipteryx ferrea*), evidenciando a sapopema cortada no formato preciso para a produção do pilão (*runeti*) na floresta de terra-firme na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão. 129
- Figura 61.** A. Prensagem com pilão tradicional (*xaxu runeti*) na Aldeia Nova Empresa em maio de 2018; B. Prensagem com pilão tradicional *quéchua* em uma comunidade andina no Departamento de Arequipa no Peru em fevereiro de 2019, similar ao pilão *Huni Kuñ*, porém de pedra. 130
- Figura 62.** A) Moedor manual, processando o amendoim na Aldeia Nova Cachoeira em janeiro de 2019; B) Pilão convencional (“mão de pilão”), beneficiando o açaí (*Euterpe oleracea*) na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018; C) Liquidificador manual preparando o suco de araçá-boi (*Eugenia stipitata*) na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018. 130
- Figura 63.** A) Fogão de barro (*txi ketinti*) em uma moradia na Aldeia Nova Empresa em fevereiro de 2019; B) Fogão de chão em uma moradia na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018. 131
- Figura 64.** Bastão de madeira para mexer (*bïti*) na Aldeia Nova Empresa em maio de 2018. 132

- Figura 65.** Formas de consumo dos alimentos das aldeias Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão registradas durante as três atividades de campo em 2018 e 2019. 133
- Figura 66.** Forma de preparo de um dos tipos de caiçuma, registrada na Aldeia Nova Empresa, em outubro de 2018. A. Ralar a macaxeira; B. Pisar a macaxeira com amendoim; C. Massa formada após a pilagem; D. Massa diluída em água; E. Mexer a mistura no fogo até dar o ponto. 140
- Figura 67.** Etapas da forma de preparo de um dos tipos de caiçuma de milho, registradas na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018. A. Crianças debulham milho-massa maduro; B. Torragem do milho; C. Pilagem do milho; D. Peneirar a farinha (tubã); E. Diluir a farinha de milho em água; F. Mexer a mistura até dar o ponto. 142
- Figura 68.** Etapas da forma de preparo do mingau de banana-comprida feito na Aldeia São Joaquim em maio de 2018. A. Pisar a banana-comprida madura após o cozimento; B. Diluir em água e peneirar; C. Bater no liquidificador manual e armazenar. 144
- Figura 69.** A. Macaxeira com folhas de *nawãti* (*atsa pei*) na Aldeia São Joaquim em maio de 2018; B. Variação *atsa henã* na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018. 145
- Figura 70.** Etapas da forma de preparo da pamonha de milho com amendoim, registrado na Aldeia Nova Cachoeira em janeiro de 2019. A. Farinha de milho-massa maduro misturada com amendoim moído; B. Acrescenta-se água para formar a massa; C. Embrulha-se a mistura na folha de sororoca; D. Embrulhos prontos para cozinhar ou assar; E. Pamonha de milho com amendoim pronta (*huxu missi*). 146
- Figura 71.** Etapas de preparo do beiju de macaxeira, registrado na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018. A. Massa de macaxeira crua e ralada após prensagem no pilão tradicional; B. Espreme-se a massa com um pano até extrair toda a água; C. O que resta no pano, coloca-se para assar na folha de bananeira; D. Beiju (*atsa missi*) pronto. 147
- Figura 72.** Etapas de preparo da pasta de amendoim na Aldeia São Joaquim em maio de 2018. A) Torrar o amendoim; B) Pisar o amendoim; C) “Bolão” ou pasta de amendoim pronta. 148
- Figura 73.** A. Purê de macaxeira com sal (*atsa tush*) na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; B. Purê de banana-comprida verde com óleo e sal (*mani shu tush*) na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; C. Purê de banana-comprida madura com amendoim (*mani huxi tush tamaya*) na Aldeia São Joaquim em maio de 2018. 148
- Figura 74.** Etapas para o preparo do caldo de banana-comprida verde, registrado na Aldeia Nova Empresa em maio de 2018. A. Ralar banana-comprida verde com a colher; B. Diluir em água com sal; C. Derramar na mistura que já está no fogo ou, caso não haja mistura, apenas na água quente; D. Caldo viscoso de banana-comprida verde. 150
- Figura 75.** Etapas do preparo do caldo de amendoim com milho e carne de caça, registrado na Aldeia Nova Cachoeira em janeiro de 2019. A. Carne de jabuti prestes a cozinhar; B. Quando cozida a carne, despejar a mistura diluída em água da farinha de milho-massa com amendoim moído; C. Caldo de milho com amendoim e carne de jabuti pronto para comer. 150

- Figura 76.** População de sororoca (*Phenakospermum guianense*), as quais são utilizadas para o embrulho na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018 dos alimentos. 151
- Figura 77.** Etapas de preparo dos fungos *Favolus brasiliensis* Fr. na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018. A. Fungos orelha-de-pau coletados e já posicionados no embrulho de folhas de sororoca; B. Embrulho assando no fogo; C. Fungos prontos para servir e comer. 152
- Figura 78.** A. *Txurã kunu* (*Auricularia* cf. *delicata* Mont. Henn.) na floresta de terra-firme na T.I Kaxinawá do Baixo Rio Jordão; B. *Pati kunu* (*Favolus brasiliensis* Fr.) em uma trilha na floresta de terra-firme na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão; C. *Tãskũ kunu* (espécie indeterminada) nas mãos de Maria Claudina Biló na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019. 152
- Figura 79.** Etapas de preparo do creme de brotos com folhas, registrado na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018. A) Coleta dos brotos de cana-brava; B) Coleta do *nawãti*; C) Brotos e folhas; D) Brotos e folhas beneficiados e “de molho”; E) Preparar na manhã do outro dia, a massa de milho-massa com amendoim; F) Cozinhar os brotos e folhas; G) Derramar a massa de milho com amendoim no cozimento; H) Mexer até engrossar e estar no ponto de creme. 154
- Figura 80.** Cuscuz de milho-massa imaturo preparado na Aldeia Nova Cachoeira em janeiro de 2019. 155
- Figura 81.** Etapas do preparo do vinho de patauá (*Oenocarpus bataua*). A) Pilar os frutos de patauá já amolecidos em água morna; B) Retirar as fibras; C) Peneirar o líquido, resultando no vinho. 156
- Figura 82.** A. Macerando a macaxeira cozida para o preparo da caiçuma-forte na Aldeia São Joaquim em maio de 2018; B. Servindo a caiçuma-forte em data comemorativa – aniversário do agente agroflorestal da Aldeia Nova Cachoeira em maio de 2018). 157
- Figura 83.** Chá de folhas de abacateiro a esquerda e beiju de macaxeira a direita na Aldeia São Joaquim em maio de 2018. 158
- Figura 84.** A. Frutos de araçá-boi (*Eugenia stipitata* McVaugh) para o preparo do suco na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; B. Preparo do suco mediante liquidificador manual na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018. 159
- Figura 85.** A. Conservando os alimentos, a esquerda peixes moquados e a direita acima, comida na panela mantida nas brasas, na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018; B. Conservando com o alimento com o *nawãti* (*Trichostigma octandrum*), duração de até três dias, na Aldeia São Joaquim em maio de 2018. 160
- Figura 86.** Exemplos de refeições servidas nas três aldeias durante as atividades de campo. A. Vinho de patauá, mingau de banana, pamonhas, macaxeira com folha, fungos embrulhados na folha, farinha de mandioca, peixe na panela na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019; B. Abacate, beiju de macaxeira, caiçuma de macaxeira, chá e amendoim na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018; C. Purês de macaxeira e de banana-comprida verde, caiçuma de macaxeira na Aldeia Nova Cachoeira em maio de 2018; D. Banana-comprida verde cozida, peixe assado, pamonha na folha na Aldeia Nova Empresa em 162

outubro de 2018.

- Figura 87.** Preparos alimentares consumidos ao longo das atividades de campo discriminados por aldeia participante (Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim) da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão. 163
- Figura 88.** Metodologia participativa grupo focal na Aldeia São Joaquim e na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018. A. Registro feito na lousa da sala de aula pelo professor da Aldeia São Joaquim sobre os preparos conhecidos pelos jovens e crianças participantes; B. Jovem da Aldeia Nova Empresa desenhando um dos preparos tradicionais conhecidos; C. Desenho de criança da Aldeia São Joaquim de um dos preparos tradicionais; D. Produção de desenhos dos preparos tradicionais pelos jovens, crianças, professor e agente agroflorestal da Aldeia Nova Cachoeira. 168
- Figura 89.** A. Momento de servir a merenda às crianças na escola da Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; B. Crianças merendando na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; C. Tabela de valores dos produtos fornecidos pelos fornecedores para a merenda escolar na SEMEC em janeiro de 2019. 182
- Figura 90.** Diversidade de frutos consumidos *in natura* nas atividades de campo em todas as aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, em 2018. 183
- Figura 91.** Consumo de proteína animal por atividade de campo em todas as aldeias participantes na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, 2018. 186
- Figura 92.** A. *Clibadium sylvestre* com flores e frutos em um dos quintais na Aldeia Nova Empresa em maio de 2018; B. Preparo das folhas para utilizar na pescaria na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; C. “Bolão” de tingui para lançar nos corpos d’água, paralisar os peixes e pescar na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018. 189
- Figura 93.** Plano de Gestão Territorial e Ambiental das terras indígenas do rio Jordão/AC, publicado em 2012 pela Comissão Pró-Índio do Acre (CPI/AC). 194
- Figura 94.** A. Duas rodas formadas no momento da refeição na Aldeia Nova Cachoeira em janeiro de 2019; B. Momento da refeição, mulheres e crianças sentados no chão no primeiro plano e, atrás, homens e meninos sentados em tábua de madeira na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018. 201
- Figura 95.** Fotos de mulheres desempenhando atividades diárias nas aldeias participantes. A. Coleta de frutos na Aldeia Nova Empresa em maio de 2018; B. Aprendendo a tecer na Aldeia Nova Empresa em maio de 2018; C. Colheita do roçado na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; D. Jovens carregando água na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; E. Coleta de plantas medicinais na Aldeia Nova Cachoeira em janeiro de 2019; F. Abrindo fruto da jarina na Aldeia Nova Cachoeira em janeiro de 2019; G. Anciãs (mãe e filha) na Aldeia São Joaquim em maio de 2018; H. Plantio de cultivares (mãe e filha) na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018. 220
- Figura 96.** Entrevista semiestruturada aplicada na aldeia Nova Empresa em maio de 2018. 240
- Figura 97.** Trilha-guiada pelo agente agroflorestal da Aldeia Nova Empresa em maio de 2018; B. Trilha-guiada por mulheres na Aldeia Nova Empresa outubro de 2018; C. Trilha-guiada coletivamente na Aldeia Nova 241

achoeira em outubro de 2018; D. Trilha-guiada por crianças na Aldeia o Joaquim em janeiro de 2019.

- Figura 98.** Número de espécies alimentícias identificadas nas aldeias Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, AC por família botânica., em 2018-2019. 246
- Figura 99.** A. Coleta com estopa de pano na Aldeia Nova Empresa em maio de 2018; B. Coleta com cesto de fibras vegetais (*kãpãix*) na Aldeia Nova Cachoeira em janeiro de 2019; C. Coleta com vara na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018. 263
- Figura 100.** Unidades de paisagem em que ocorrem as espécies alimentícias de três aldeias da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC, em 2018/2019. 268
- Figura 101.** A. Terra-firme na Aldeia Nova Empresa; B. Terra-baixa (igarapé) na Aldeia Nova Cachoeira; C. Terra-baixa (rio) na Aldeia São Joaquim; D. Capoeira nova (quatro anos) na Aldeia São Joaquim; E. Capoeira mais velha (dez anos) na Aldeia Nova Cachoeira; F. Sistema agroflorestal (SAF) na Aldeia Nova Empresa; G. Quintal na Aldeia Nova Cachoeira; H. Roçado de terra-firme na Aldeia Nova Cachoeira; I. Roçado de praia na Aldeia Nova Empresa; J. Canteiro feito de tábuas de madeira na Aldeia São Joaquim. 270
- Figura 102.** Partes alimentícias das espécies nativas e exóticas nas aldeias Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC, em 2018-2019. 272
- Figura 103.** A. Armazenamento de espigas de milho na cumieira da Aldeia São Joaquim em outubro de 2018; B. Armazenamento de vagens de amendoim na cumieira na Aldeia Nova Cachoeira em maio de 2018. 277
- Figura 104.** Armazenamento de órgãos tuberosos em bolsas (estopas) de pano na Aldeia Nova Empresa em maio de 2018. 228
- Figura 105.** A. Espécies silvestres e exóticas divididas por citações de homens, mulheres e jovens e crianças das três aldeias participantes; B. Espécies citadas exclusivamente por adultos, distinção entre homens, mulheres, jovens e crianças e aquelas comuns a todos entrevistados em 2018-2019. 282
- Figura 106.** 284
Frequência de citações de espécies nativas do entorno da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC feitas nas entrevistas das três aldeias participantes, em 2018-2019.
- Figura 107.** 295
A. *Allium fistulosum*; B. *Spondias mombin*; C. *Anacardium occidentale*; D. *Duguetia* sp.; E. *Duguetia* sp.; F. *Annona mucosa*; G. Parte de *A. cuspidata*; H. Frutos de *Annona cuspidata*; I. *Eryngium foetidum*; J. *Tabernaemontana sananho*; K. *Colocasia esculenta*; L. *Xanthosoma taioba*.
- Figura 108.** 304
A. *Aiphanes aculeata*; B. *Astrocaryum murumuru*; C. *Attalea phalerata*; D. *A. tessmannii*; E. *Bactris gasipaes*; F. *B. sp.*; G. *Euterpe oleracea*; H. *Iriartea deltoidea*; I. *Oenocarpus bacaba*; J. *O. bataua*; K. *Socratea exorrhiza*; L. *Phytelephas macrocarpa*; M. inflorescência de *P. macrocarpa*.
- Figura 109.** 313
A. *Tilesia baccata*; B. *Bixa orellana*; C. *Cordia nodosa*; D. *Protium unifoliolatum*; E. *Canna edulis*; F. *Carica papaya*; G. *Jacaratia*

digitata; H. *Garcinia brasiliensis*; I. *Garcinia madruno*.

- Figura 110.** A. *Ipomoea batatas*; B. *Costus scaber*; C. *Cucumis anguria*; D. *Gurania macrophylla*; E. *Dioscorea trifida*; F. *Manihot esculenta*; G. *Arachys hypogaea*; H. *Dipteryx ferrea*. 322
- Figura 111.** A. *Inga bourgonii*; B. *I. edulis*; C. *I. longipes*; D. *I. longiflora*; E. *I. obidendis*; F. *I. ruiziana*; G. *I. umbellifera*; H. Corpo vegetativo de *Pachyrhizus tuberosus*; I. Rizoma e vagens de *P. tuberosus*. 323
- Figura 112.** A. *Persea americana*; B. *Strychnos brasiliensis*; C. *S. longisepala*; D. *Ceiba lupuna*; E. *Matisia cordata*; F. *M. ochrocalyx*; G. *Herrania mariae*; H. *Theobroma cacao*; I. *T. microcarpum*. 330
- Figura 113.** A. *Trichilia adolfi*; B. *T. cipó*; C. *Anomospermum grandiflora*; D. Frutos de *A. grandiflora*; E. *Clarisia racemosa*; F. *Pseudolmedia macrophylla*; G. *Muntingia calabura*; H. corpo vegetativo de *Musa X paradisiaca*; I. Frutos de *Musa X paradisiaca*. 335
- Figura 114.** A. *Nawāti kaya* (*Trichostigma octandrum*); B. *Nawāti kuru*; C. Teste com *nawāti kaya* (verdadeiro); D. Teste com *nawāti kuru* (falso). 341
- Figura 115.** A. *Psidium acidum*; B. *P. guajava*; C. *Syzygium jambos*; D. *Agonandra peruviana*; E. *Passiflora ceratocarpa*; F. *P. foetida*; G. *P. nítida*; H. *P. vespertilio*; I. *Trichostigma octandrum*. 343
- Figura 116** A. *Cymbopogon citratus*; B. *Gynerium sagittatum*; C. *Saccharum officinarum*; D. *Zea mays*; E. *Alibertia curviflora*; F. *Genipa americana*; G. *Pentagonia amazonica*; H. *Posoqueria* sp.; I. *Uncaria tomentosa*. 348
- Figura 117.** A. *Citrus aurantiifolia*; B. *Casearia pitumba*; C. *Talisia cerasina*; D. *Chrysophyllum bombycinum*; E. *Pouteria pariry*; F. *Pouteria torta*; G. Variedades de *Capsicum chinense*; H. *Capsicum chinense*; I. *Solanum barbeyanum*. 355
- Figura 118.** A. *Clavija lancifolia*; B. *Pourouma cecropiifolia*; C. *Lantana trifolia*; D. *Lippia alba*; E. *Leonia crassa*. 360
- Figura 119.** Roçado de terra-firme na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018, evidenciando as três principais espécies (macaxeira, milho e banana). 371
- Figura 120.** Exemplos de espécies nativas plantadas nos quintais das 3 aldeias. A. *Theobroma cacao*; B. *Psidium acidum*; C. *Chrysophyllum bombycinum*; D. *Garcinia brasiliensis*; E. *Attalea tessmannii*; F. *Trichostigma octandrum*; G. *Passiflora nítida*; H. *Inga edulis*. 373
- Figura 121.** Exemplos de espécies introduzidas cultivadas nas 3 aldeias da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019. A. *Anacardium occidentale*; B. Mudas de *Theobroma grandifolium*; C. *Annona mucosa*; D. *Bixa orellana*; E. *Bactris gasipaes*; F. *Eugenia stipitata*. 374
- Figura 122.** Exemplos de espécies nativas manejadas nos quintais das três aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019. A. *Inga* sp.; B. *Tabernaemontana sananho*; C. *Attalea phalerata*; D. *Strychnos brasiliensis*; E. *Theobroma microcarpum*; F. *Genipa americana*; G. *Clavija lancifolia*; H. *Annona cuspidata*; I. *Pentagonia amazonica*. 375

- Figura 123.** SAF nas diferentes aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC em 2018-2019. A. SAF da Aldeia Nova Empresa; B. SAF da Aldeia Nova Cachoeira; C. SAF da Aldeia São Joaquim. 377
- Figura 124.** A. Roçado novo (seis meses) em floresta primária (ni bai), observa-se baixo desenvolvimento de vegetação pioneira na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; B. Roçado novo (seis meses) em capoeira (nawã bai), observa-se alto desenvolvimento de vegetação pioneira, na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018. 379
- Figura 125.** Registros da técnica de coivara na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018. A. Queima da área um mês após brocar; B. Juntando as madeiras que restaram para coivarar; C. A coivara em pontos difusos na área de implementação do roçado. 384
- Figura 126.** Plantio de milho com a plantadeira na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018. 385
- Figura 127.** A. Cortando manivas de macaxeira para o plantio na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018; B. Abrindo os buracos e colocando as manivas no solo na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018; C. Enterrando as manivas na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018. 386
- Figura 128.** Registros do plantio de órgãos tuberosos na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018. A) Produzindo os “amontoados”; B) Plantio dos órgãos tuberosos; C) Amontoado com plantio de *Dioscoria trifida*. 387
- Figura 129.** Pimentas no quintal, ao lado da moradia na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019. 387
- Figura 130.** Limpeza rasteira com o terçado na Aldeia Nova Empresa, T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em maio de 2018. 389
- Figura 131.** A. Limpeza do bojo da praia para plantio de amendoim na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018; B. Plantio de amendoim (*mana bai*) na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018; C. Plantio de milho na praia do rio Jordão em outubro de 2018. 390
- Figura 132.** A. Roçado de barranco novo, vista de cima na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018; B. Limpeza do roçado de barranco, vista de baixo na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018. 392
- Figura 133.** Atividades prévias ao rirual Katxanawa na Aldeia Belo Monte, T.I. Alto Rio Jordão/AC em janeiro de 2018. A. Derrubando o paxiubão (*Iriarteia deltoidea*); B. Cortando o “bucho” (área arredondada do ápice); C. Retirando o miolo para dar forma ao *tau puxtu*. 393
- Figura 134.** Preparativos para o katxanawá na Aldeia Belo Monte em janeiro de 2019. A. Coleta das folhas novas de palmeiras; B. Confecção de vestimenta; C. Confecção de esteira; D. Pintura corporal com urucum; E. Cortando o colmo da taboca para fazer o instrumento; F. Tocando o instrumento de taboca para chamar os parentes e alegrar. 394
- Figura 135.** Preparativos para o Katxanawa na Aldeia Belo Monte em janeiro de 2019. A. Carregando o *tau puxtu* do interior da floresta para o quintal; B. Integrantes do ritual; C. Carregando o *tau puxtu* para o terreiro onde será celebrado o ritual; D. *Katxa* posicionado no meio do terreiro. 395
- Figura 136.** Brincadeiras no ritual Katxanawa na Aldeia Água Viva, T.I. Praia do Carapanã, em agosto de 2016. A. Dançando com os “invasores da 396

- floresta”; B. Convidados cobertos de fibras vegetais.
- Figura 137.** Brincadeiras no ritual Katxanawa na Aldeia Água Viva, T.I. Praia do Carapanã, em agosto de 2016. A. Mulheres confeccionando as tochas; B. Confeccionando a tocha; C. Mulheres correm atrás dos homens com as tochas acesas. 397
- Figura 138.** Dia e noite do ritual de *Katxanawa* na Aldeia Água Viva, T.I. Praia do Carapanã/AC, em agosto de 2016. A. Mulheres vestidas para o *mariri*; B. *Mariri* em roda; C. Mulheres na noite do *mariri*; D. Homens na noite do *mariri*. 398
- Figura 139.** Meninos reunidos para uma das etapas do ritual de *Nixpu pima*. Fonte: Nivaldo Sereno – Aldeia Novo Segredo (T.I. Kaxinawá do Alto Rio Jordão), adquirida em outubro de 2018. 401
- Figura 140.** Atividades realizadas no ritual de *Nixpu pima*. A. *Piper* sp. utilizada para tingir os dentes; B. tingindo os dentes com a infrutescência de pimenta-longa. Fonte: Nivaldo Sereno – Aldeia Novo Segredo (T.I. Kaxinawá do Alto Rio Jordão), adquiridas em outubro de 2018. 401
- Figura 141.** “Arrancando” a maxaceira do solo após proferir o dizer *kape, kape, kape* na Aldeia Nova Empresa em maio de 2018. 406
- Figura 142.** A. Colheita da macaxeira na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018; B. Descascando a macaxeira ainda no roçado na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019. 407
- Figura 143.** Variedades de macaxeira diferenciadas pela morfologia e coloração das folhas nas Aldeias Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim durante as atividades de campo, em 2018-2019. 408
- Figura 144.** Bananal na margem do rio Jordão/AC (indicativo de ocorrência de aldeia), 2018-2019. 409
- Figura 145.** A. Corte da bananeira após colher o cacho na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2018; B. Colheita de um cacho de banana na Aldeia Nova Empresa em maio de 2018. 410
- Figura 146.** Variedades de banana nas Aldeias Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim durante as atividades de campo em 2018 e 2019. 411
- Figura 147.** Caminho (*mana bai*) que divide o plantio de milho à direita do plantio de bananeiras à esquerda na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018. 412
- Figura 148.** Atividades de plantio e colheita do milho-massa na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019. A. Plantio de milho; B. Colheita de milho-cearense verde; C. Descascando o milho ainda no roçado; D. Carregando as espigas de volta à moradia; E. Milho ao fundo prestes a ser pisado para preparo da caiçuma e pamonha e a frente a “palha” do milho que será utilizada para embrulhar as pamonhas. 414
- Figura 149.** A. Variedades de milho-massa (Fonte: Lin Chau Ming, 2019); B. Milho-massa maduro na Aldeia São Joaquim em maio de 2018; C. Milho-cearense imaturo na Aldeia bro de Nova Cachoeira em outubro de 2018. 415
- Figura 150.** Mulheres “arrancam” o amendoim na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018; B. Indivíduo inteiro de amendoim na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018; C. Homens separam a parte vegetativa das vagens com o facão na Aldeia Nova Empresa em outubro de 418

2018; D. Amarrando as vagens com envira na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; E. Vagens prontas para armazenamento na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; F. Vagens armazenadas na cumieira na Aldeia São Joaquim em janeiro de 2019.

Figura 151.	Variedades de amendoim na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018.	419
Figura 152.	Batata-doce no quintal, próximo ao igarapé, na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019.	421
Figura 153.	Diferença na coloração do pecíolo entre as variedades de <i>Dioscorea trifida</i> , à esquerda a variedade roxa e à direita, a branca, na Aldeia São Joaquim em maio de 2018.	422
Figura 154.	A) <i>Dioscorea trifida</i> ; B) Raiz tuberosa; C) <i>Dioscorea bulbifera</i> ; D) Rizoma aéreo tuberoso em 2018-2019.	423
Figura 155.	Variedades de taioba e de inhame na Aldeia São Joaquim e Nova Empresa. A. Colheita de <i>Xanthosoma taioba</i> ; B. Folhas da variedade <i>kapa nawa</i> de <i>X. taioba</i> ; C. Indivíduo de <i>X. taioba</i> ; D. Batatas de <i>kapa nawa</i> ; E. Folhas da variedade <i>pati</i> de <i>Colocasia esculenta</i> ; F. Diferença de coloração do pecíolo de variedades de <i>C. esculenta</i> .	424
Figura 156.	Jacatupé na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018. A. Corpo vegetativo jacatupé (<i>yuxu</i>); B. Raiz tuberosa de jacatupé (<i>yuxu</i>); C. Vagem de jacatupé; D. Sementes da variedade <i>yuxu māshu reshā</i> .	426
Figura 157.	Colheita de <i>Canna edulis</i> na Aldeia Astro Luminoso em janeiro de 2019; B. Indivíduo jovem de <i>C. edulis</i> na Aldeia Astro Luminoso em janeiro de 2019.	427
Figura 158.	A. Plantio de melancia no roçado de praia na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; B. Jerimum colhido do roçado de terra-firme na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019.	428
Figura 159.	Colheita e beneficiamento do abacaxi na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018. A. Indivíduo de abacaxi; B. Colheita do fruto; C. Descascando o fruto para alimentação <i>in natura</i> .	428
Figura 160.	Colheita do mamão na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018. A. Colheita de mamão; B. Variedades de mamão; C. Mamão consumido <i>in natura</i> .	429
Figura 161.	Colheita da cana-de-açúcar na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018. A. colheita da cana-de-açúcar; B. descascando os colmos para o consumo <i>in natura</i> .	430

Lista de Quadros

Quadro 1.	Utensílios culinários utilizados em todas as aldeias, o material que são feitos e como são produzidos, além da utilidade e o estado de uso que se encontram (vigentes ou não vigentes) – informações coletadas durante o ano de 2018 nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC.	121
Quadro 2.	Resultados dos registros em atividades de campo nas Aldeias Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019 sobre os preparos alimentares com nomes em	138

	português e <i>hãtxa-kuĩ</i> , formas de consumo, os ingredientes utilizados e os diferentes tipos existentes de cada preparo (a partir das diversas combinações de ingredientes).	
Quadro 3.	Relação das espécies cultivadas com produção anual, local de cultivo, ciclo agrícola e número de variedades nas aldeias estudadas da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019.	404



Bacaba - Peri Isã

Anailson Mateus Kaxinawá (Cupi) – Aldeia São Joaquim (Centro de Memória)

Apresentação

Breves Apontamentos sobre a Trajetória da Pesquisa

A elaboração da presente pesquisa é semente do encontro, no ano de 2016, entre a autora e indígenas *Huni Kuĩ*, oriundos de diferentes territórios ancestrais, devido à ocasião de um estágio extracurricular no final do curso de graduação em Ciências Biológicas pela Universidade Estadual de São Paulo (UNESP). Nessa época, a autora teve a oportunidade de participar do curso de formação dos agentes agroflorestais indígenas, no Centro de Formação dos Povos da Floresta (CFPF), pertencente a organização não governamental Comissão Pró-Índio (CPI), o qual situa-se na zona rural de Rio Branco, no Estado do Acre.

A partir de diversas trocas de saberes e práticas, ao longo de dois meses, tornou-se possível ter uma pequena dimensão do vasto conhecimento que os indígenas possuem das florestas, dos animais e das águas. Também, à medida em que os laços de amizade foram se estabelecendo, a compreensão sobre a realidade em que estão inseridos e as demandas que possuem para melhorar a qualidade de vida foram sendo, aos poucos, esclarecidas.

Dentre elas, as que mais chamaram a atenção, foram as mudanças que o sistema alimentar *Huni Kuĩ* está passando, em razão da introdução de alimentos exógenos na dieta alimentar. Nesse sentido, percebeu-se em conjunto, a necessidade de registrar, de forma escrita, o conhecimento material, no que tange a riqueza de preparos alimentares tradicionais, a diversidade de plantas alimentícias silvestres e cultivadas e elementos culturais que permeiam o tema da alimentação – pertencentes à cosmovisão do povo.

Após a finalização do curso de formação dos agentes agroflorestais, a pesquisadora foi convidada para participar do festival *Katxanawa* (ritual/festa para trazer fertilidade aos sistemas produtivos através da invocação dos espíritos das espécies cultivadas) na aldeia Água Viva, situada na Terra Indígena (T.I.) Praia do Carapanã, no rio Tarauacá/AC. Com muita gratidão, a autora aceitou o convite e teve a oportunidade de subir um dos rios amazônicos pela primeira vez.

Além de vivenciar o festival, experienciar por alguns dias a vida na floresta, alimentar-se dos preparos tradicionais e conversar com os habitantes, a autora, através das lentes da

Etnobotânica, buscou observar e compreender – de forma mais aprofundada – como poderia contribuir, mediante o presente estudo, com as demandas sócio-ambientais da população. Nessa perspectiva, pôde perceber que os habitantes daquela T.I. apresentavam as mesmas problemáticas, com relação ao sistema alimentar, levantadas pelos agentes agroflorestais durante o curso de formação.

Este primeiro contato com o território ancestral e com os núcleos familiares *Huni Kuĩ* foi subsídio para estimular ainda mais a realização deste trabalho. Ao retornar para casa, a autora, confiante no propósito, começou a buscar formas de concretizá-lo. Graças as sincronicidades do espaço-tempo, estavam abertas inscrições para ingressar no mestrado de Botânica Tropical do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA). Oportunidade única de continuar os estudos e colocar em prática tudo aquilo que havia vivenciado!

A autora aplicou para o curso de pós-graduação e foi aceita. A partir de então, passou a planejar a pesquisa, delimitar os objetivos e traçar a metodologia. Com o intuito de articular a implementação do projeto, participou novamente do curso de formação dos agentes agroflorestais em julho de 2017 no Centro de Formação dos Povos da Floresta.

Decidiu, conjuntamente aos indígenas, pela implementação da pesquisa em três aldeias da T.I. Kaxinawá do Baixo rio Jordão, situada no município do Jordão, Estado do Acre (um dos locais geograficamente mais isolados do Estado). Isto, em razão de sua afinidade com o agente agroflorestal Lucas Sales Kaxinawá (*Bane dua bake Huni Kuĩ*) da aldeia Nova Empresa.

A primeira fase para o desenvolvimento legal da pesquisa foi lograr os seguintes pré-requisitos: certificado de apreciação ética pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP), autorização para ingresso em T.I. pela Fundação Nacional do Índio (FUNAI) e cadastro eletrônico no Sistema Nacional de Gestão do Patrimônio Genético (SISGen).

Cumprir dizer que, não existe um protocolo a ser seguido sobre como garanti-las, isto, em razão de serem escassos os estudos acadêmicos em terras indígenas e de ser uma burocracia ainda em construção pelas próprias instituições. Por tanto, essa etapa foi um tanto quanto desafiadora, pois a pesquisadora precisou buscar por conta própria os mecanismos necessários para facilitar a efetivação da pesquisa. Após algumas

tentativas, entre diversas versões do projeto piloto, finalmente conseguiu todas as autorizações para aplicá-lo.

Assim, nos meses de maio e outubro de 2018 e de janeiro de 2019, momentos posteriores a conclusão das disciplinas de mestrado e com os devidos documentos legais em mãos, foram realizadas as atividades de campo. Período de extremo crescimento pessoal e profissional, pois, pode-se imaginar quão desafiadora é a trajetória de uma pessoa solitária, estrangeira e, ademais, do sexo feminino para a realização de um trabalho em terra indígena, localizada em um município extremamente isolado na Amazônia Ocidental brasileira, onde, diga-se de passagem, poucos dominam a língua portuguesa.

À parte das superações pessoais diárias, tais como expor-se ao sol e a chuva por longos períodos; aprender a caminhar na floresta sem pisar em tucandeiras ou espinhos de tucum; cair e/ou derrapar por diversas vezes nos barrancos encharcados; permanecer os meses de viagens de campo sem contato com os entes familiares; vivenciar um meio completamente diferente da realidade habitual; ter dificuldades na comunicação verbal; perceber-se em solidão e aprender como aproveitá-la.

Ao mesmo tempo, houve enorme satisfação em experienciar o dia a dia na floresta; respirar ar limpo; raciocinar com clareza, calma e tranquilidade; escutar a vocalização de aves e anfíbios em todas as alvoradas e crepúsculos; aprender a comunicar-se através de gestos, atitudes e olhares; interagir com o riso leve e frouxo das mulheres, com o sossego na fala dos homens; jogar e criar brincadeiras sensoriais e de “aviãozinho” com as crianças; e ter o privilégio de ouvir os “causos” e mitos narrados pelos anciãos. Ainda, receber um nome na língua vernacular, *Bis Mani*, em homenagem à filha de um dos agentes agroflorestais e o presente de ser madrinha pela primeira vez, batizando a criança com o próprio nome. Tudo isto é o que está por trás das linhas escritas neste manuscrito.

Não obstante, a partir da convivência com os núcleos familiares e da construção da pesquisa de forma participativa, para além desta ser o fruto da dissertação de mestrado, também apresenta o intuito de auxiliar na construção da educação contextualizada e diferenciada nas escolas das aldeias. Ao respeitar a cultura, a língua e o saber local, através da elaboração de um material didático bilíngue (*hãtxa-kuĩ* e português) sobre as

plantas alimentícias silvestres e cultivadas culturalmente utilizadas. Esse será produzido como devolutiva às comunidades participantes. Assim, contribuindo para a valorização e visibilidade de epistemologias autóctones.

Com relação ao título da pesquisa, “Isso é comida de *Huni Kuĩ*”: etnobotânica da alimentação indígena no Baixo rio Jordão, Acre”, explica-se que a frase entre aspas se refere à uma expressão local comumente mencionada pelos colaboradores do trabalho que, ao questioná-los sobre o hábito alimentar, em praticamente todas as conversas e entrevistas, referiam-se aos alimentos desta forma. Expressão essa permeada de significados, pois, *Huni Kuĩ*, na língua vernacular, quer dizer “gente verdadeira”, ou seja, “isso é comida de gente verdadeira!”, o que demonstra ampla relação entre o alimento e a identidade deste grupo social.

Por fim, em uma perspectiva mais ampla, espera-se que este estudo possa servir como contribuição para o conhecimento científico sobre a sociobiodiversidade brasileira, com a finalidade de trilhar, a passos de formiga, novas formas ou alternativas para o (des)envolvimento social, econômico e ambiental na região amazônica.

Introdução Geral

Entende-se por Etnobotânica o estudo das sociedades humanas (passadas e presentes) e suas inter-relações¹ ecológicas, culturais, simbólicas, genéticas e evolutivas com o reino vegetal (Alexiades, 1996). Trata-se de analisar sistemas dinâmicos, em que os saberes desenvolvidos e suas aplicações são passíveis de mudanças ao longo do tempo (Ribeiro, 2009).

Diante disso, sabe-se que o complexo conhecimento dos povos indígenas sobre o Reino Vegetal é descrito em estudos etnobotânicos, os quais revelam a extraordinária variedade de plantas por eles descobertas (Prance, 1985), além dos processos biotecnológicos associados, e.g., a extração de venenos, pigmentos, resinas e fibras vegetais, a produção de fécula, a construção de ferramentas, a confecção de acessórios, a conservação dos alimentos, entre outros (Posey, 1987).

¹ Cumpre dizer que ao estudar a cosmovisão dos povos indígenas, percebe-se uma linha tênue nessas “inter”-relações, em virtude de, muitas vezes, enxergarem as plantas como uma extensão de suas culturas (Castro, 1996).

Nesta perspectiva, podem ser abordados desde os valores materiais e práticos de um povo até os simbólico-espirituais relacionados às plantas (Strachulski, 2017). Na análise de Amorozo (2002), a (inter)disciplina busca captar as diferentes dimensões da relação de grupos humanos com as plantas, ao incluir aspectos objetivos (como o manejo do ambiente, a utilização e domesticação de plantas) e subjetivos – no que se refere à forma como as pessoas pensam e percebem o ambiente.

Para tanto, a Etnobotânica utiliza de ferramentas provenientes das ciências biológicas em interface com as ciências humanas – como a antropologia e a geografia –, com a finalidade de compreender de forma mais ampla e, ao mesmo tempo, apurada os processos que envolvem as relações entre humanos e plantas.

De acordo com Oliveira et al. (2009) e Liporacci et al. (2017), desde a década de 1990 até a atualidade, as investigações em etnobotânica vêm aumentando no Brasil e em toda a América Latina. Em comum, as pesquisas contribuem para a sistematização do conhecimento local sobre a biodiversidade. Entretanto, os autores apontam que os maiores enfoques dessas pesquisas são no campo do conhecimento de plantas medicinais com comunidades locais, sobretudo, não indígenas. Sendo assim, nota-se que há escassos estudos realizados com povos indígenas no país e, menos ainda, com relação às plantas alimentícias culturalmente utilizadas.

Ademais, pesquisas apontam que a fitodiversidade de regiões tropicais apresenta grande potencial de uso alimentício, inexplorado pela ciência (Kinupp 2007; Chaves, 2015; Paz et al., 2018; Teixeira et al., 2019). Segundo Kinupp (2007), um dos motivos da carência de pesquisas no assunto está na “xenofilia alimentícia”, ou seja:

“A valorização exaregerada das espécies exóticas em detrimento das espécies nativas, mesmo que estas possuam frutos e ou características similares e até superiores àquelas”.

O autor reflete ainda sobre a existência de um imperialismo gastronômico, em que aproximadamente 52% das espécies consumidas no país são provenientes da Eurásia. Teixeira (2019) recorda que a introdução destas plantas ocorre desde o período da colonização do território brasileiro e, atualmente, a agricultura praticada, independente

do bioma, é nelas baseada – como cana-de-açúcar da Nova Guiné, café da Etiópia, arroz proveniente das Filipinas e laranja da China.

Assim, pode-se inferir que os alimentos indígenas são tratados como inferiores frente aos oriundos de outros países (FAO, 1992). No entanto, importa destacar que as espécies locais e tradicionais apresentam um grande potencial em nutrição, por constituírem-se em fontes de energia, nutrientes e compostos bioativos e, assim, contribuir para a melhoria da segurança e soberania alimentar e nutricional das populações (Mendes, 2015). Contudo, percebe-se que a incorporação de plantas exóticas ao hábito alimentar das comunidades autóctones está intimamente associada à negligência para com as plantas alimentícias nativas.

Neste ponto, cumpre trazer à tona as influências estabelecidas pelos meios de comunicação de massa. Financiados pelo capital de indústrias alimentícias globalizadas, as propagandas promovem mudanças no imaginário das populações e nas diversas dietas alimentares (Moura, 2010; Marins et al., 2011). Via de consequência, ocorre um fenômeno de perda de conhecimentos relativos às plantas alimentícias nativas, ameaçando os saberes da agrobiodiversidade (Arenas & Scarpa, 2007).

Válido ressaltar que a questão alimentar na realidade dos povos indígenas merece muita atenção. Já em 1995, o Mapa da Fome entre os Povos Indígenas no Brasil evidenciava a dificuldade dos povos em garantir sua soberania e segurança alimentar. Estudos divulgados em 2010, a partir do I Inquérito Nacional de Alimentação, Saúde e Nutrição dos Povos Indígenas, indicam que 83,2% das aldeias investigadas sofriam com a falta de alimentos em alguma época do ano.

Segundo Burity (2010), o conceito de soberania alimentar defende que:

“Cada nação tem o direito de definir políticas que garantam a segurança alimentar e nutricional de seus povos, incluindo aí o direito à preservação de práticas de produção e alimentares de cada cultura. Além disso, se reconhece que este processo deva se dar em bases sustentáveis, do ponto de vista ambiental, econômico e social”.

De acordo com a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, a qual dispõe sobre a criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, entende-se que a segurança alimentar:

“Consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”.

A Amazônia é uma das regiões do globo mais férteis para o desenvolvimento de pesquisas com enfoque etnobotânico sobre os recursos alimentícios, pois é considerada uma das mais ricas áreas em biodiversidade do mundo, abrigando cerca de 25% da biodiversidade global (Antonelli e Sanmartín, 2011 *apud* Paz, 2018). De acordo com Cardoso et al. (2017), a Panamazônia possui aproximadamente 14.003 espécies vegetais com sementes, o que possivelmente é um número subestimado, em razão de existirem áreas que carecem de coletas botânicas ou que foram pouco amostradas (Hopkins, 2007).

Ainda, o bioma abarca em torno de 180 povos indígenas (ISA, 2017), o que equivale a 70% dos povos de todo o Brasil (Heck et al., 2005). Além disso, é lar e morada de inúmeras comunidades ribeirinhas e extrativistas, as quais encontram-se distribuídas de forma difusa desde a nascente até a foz dos principais rios amazônicos e seus tributários.

Contudo, frisa-se que, uma pequena fração da biodiversidade mencionada, é reconhecida pela ciência moderna por seu potencial alimentício (Santos et al., 2006). Nesse sentido, há muito o que aprender com os diversos povos indígenas que habitam a planície amazônica.

Segundo pesquisas multidisciplinares recentes sobre florestas culturais/antropogênicas (Morán, 1987; Balée, 2008; Linhares, 2009; Levis et al., 2017), esses povos são residentes das florestas, há pelo menos 12.000 anos e, durante todo esse período, manejaram e transformaram o ambiente que os circundam – tornando a paisagem um produto da co-evolução humana e natural, em função das necessidades materiais e espirituais que possuem.

Os autores apontam que essas modificações foram positivas, porque apresentam como consequência o aumento da biodiversidade local de plantas úteis, como as alimentícias. As bases para esta constatação são os resultados de testes fundamentados tanto na

datação radiocarbônica quanto nas escavações arqueológicas estratigráficas, combinados com as análises taxonômicas e isotópicas de amostras biológicas de diferentes regiões do bioma (Teixeira et al., 2009).

O Estado do Acre, cujo território compõe a Amazônia Ocidental brasileira, possui elevada diversidade biocultural – visto estar inserido em um dos maiores blocos de floresta tropical remanescente do mundo. Devido a isso, é considerado área prioritária para a conservação de grupos taxonômicos vegetais (Daly et al., 2008). Ainda, a diversidade cultural e linguística resiliente, contida em seu território, abrange 15 povos indígenas, cujas línguas pertencem a três famílias linguísticas: pano, aruak e arawá (CPI, 2016).

O termo “diversidade cultural e linguística resiliente” está relacionado à capacidade de superação de pressões adversas. No caso acreano, tal pode ser verificado na superação dos planos de desenvolvimento para essa região, caracterizados pelo extermínio de diversas culturas originárias (ao menos 35 povos indígenas, apenas no Estado do Acre – comunicação pessoal, de Joaquim Mana Kaxinawá, durante a II Conferência Indígena da *Ayahuasca* em agosto de 2018). O período mais crítico se estendeu do final do século XIX à segunda metade do século XX. Este correspondente ao primeiro e ao segundo ciclo da borracha, os quais foram marcos determinantes de expansão territorial, política e econômica da ocupação brasileira na Amazônia ocidental (Bueno et al., 2012).

O povo *Huni Kuĩ*², conhecido enquanto *Kaxinawá*³ pelos não indígenas, trata-se de um exemplo de um dos povos indígenas com grande capacidade de resiliência, haja visto que é, atualmente, o mais populoso e com o maior número de terras demarcadas no Estado. Possui 11 terras, distribuídas ao longo da calha dos rios Purus, Juruá, Envira, Muru, Humaitá, Tarauacá, Jordão e Breu, as quais totalizam aproximadamente 363.082 hectares, com uma população em crescimento de cerca de 10.818 pessoas, segundo o censo realizado pela Secretaria de Saúde Indígena (SESAI) em 2014.

² Como se autodenomina, cujo significado é “gente verdadeira”, conforme a língua *hãtxa-kuĩ* (“língua verdadeira”), pertencentes a família linguística *Pano*. Em razão desta autodeterminação, o termo vem sendo e será utilizado ao longo de todo o texto.

³ A nomenclatura apresenta diversas grafias na literatura antropológica, tais como: *caxiauí*, *cachinahua*, *cashinahua*.

Do total dos *Huni Kuĩ*, 67% habitam dez terras no vale do rio Tarauacá, afluente do rio Juruá. Há também um número considerável de famílias que vivem atualmente nos municípios de Santa Rosa, Tarauacá, Jordão, Feijó e na capital Rio Branco. Em território peruano, pouco mais de 2,1 mil *Huni Kuĩ* vivem em 11 comunidades nativas, oficialmente reconhecidas no Alto rio Purus e no rio Curanja (Iglesias, 2014).

É uma sociedade que logrou a preservação da língua vernácula, bem como da cultura nativa e está em um movimento de revitalização de certas práticas ancestrais, como rituais, tradições e certas atividades produtivas.

Não obstante, com relação a segurança alimentar da população, após as diversas transformações históricas que sofreram, alguns estudos recentes indicam taxas de desnutrição e anemia entre crianças de terras *Huni Kuĩ* do Alto rio Juruá, situadas no município do Jordão/AC (Araújo et al., 2010; Oliveira et al., 2011). De acordo com as pesquisas, uma das causas para os distúrbios poderia ser “dificuldades de acesso aos alimentos, hábitos alimentares, condições de higiene e de saneamento”, o que pode estar relacionado com a introdução de alimentos exógenos de baixo valor nutricional, bem como com a subutilização de certas práticas alimentares.

Diante das questões expostas, esta pesquisa se propõe a compreender o sistema alimentar, em um recorte sobre os vegetais, do povo *Huni Kuĩ*. Nesse sentido, foi registrado o conhecimento sobre as plantas alimentícias coletadas e cultivadas em três aldeias da Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão⁴, situada no município do Jordão/AC. O primeiro capítulo intitulado “Alimentação *Huni Kuĩ*: hábito tradicional e mudanças na contemporaneidade”, destina-se a compreensão do sistema alimentar através da descrição da alimentação tradicional, no que se refere aos vegetais culturalmente consumidos, os utensílios culinários e as formas de consumo. E, ademais, as práticas e mudanças nos padrões alimentares – em virtude de influências de forças históricas, sociais e econômicas ao longo do tempo.

Também, são sistematizados os valores imateriais dos alimentos (que se relacionam diretamente com a cultura). São eles: a comensalidade, os costumes, dietas, crenças e

⁴ Por mais que o povo se autodenomine *Huni Kuĩ*, a terra foi registrada com o nome *Kaxinawá* pela Secretaria de Patrimônio da União (SPU), o qual se mantém para todos os territórios do povo.

tabus alimentares, os cantos de trabalho e a perspectiva de gênero que relaciona características femininas e a nutrição humana.

Já o segundo capítulo é denominado “Inventário etnobotânico de plantas alimentícias em três aldeias da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC”, o qual compreende o levantamento das espécies vegetais, tanto nativas da Amazônia com potencial alimentício, quanto exóticas. Busca refletir sobre os aspectos culturais das plantas, a diversidade, o manejo, o hábito de vida, as unidades de paisagem em que estão distribuídas e as diferentes partes comestíveis e registrar rituais, cantos e “rezos”⁵ ancestrais relacionados a coleta das plantas que ocorrem em ambiente silvestre, bem como ao plantio e colheita de cultivares tradicionais. Assim sendo, narra alguns mitos sobre o surgimento da agricultura, oriundas da cosmologia do povo, com a esperança de contribuir para a conservação e valorização da sociobiodiversidade brasileira como possível alternativa ao sistema alimentar moderno ocidental da sociedade envolvente.

Objetivo Geral

Investigar o sistema alimentar *Huni Kuĩ* de três aldeias da Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC, no que se refere ao conhecimento material e imaterial sobre as plantas alimentícias encontradas em ambiente silvestre e cultivadas nas unidades produtivas.

⁵ Rezo é a denominação popular e regional para o pronunciamento de palavras de cunho espiritual, por isso, a autora optou por utilizá-la ao longo do texto.



Ouri-curi – *Shebũ*

Abiu – *Bepũ*

Raimundo Paulo Sereno Kaxinawá (*Ixã*) - Aldeia São Joaquim (Centro de Memória)

Revisão de Literatura

Paradigma moderno

O modo de vida da sociedade moderna ocidental tem impactado a natureza de maneira sem precedentes. O crescimento populacional, a exploração predatória dos recursos naturais e os padrões de consumo abusivos são fatores que, combinados, acirram as modificações no funcionamento da vida na Terra (Capra, 1996).

O pensamento cartesiano, positivista e reducionista influenciou os meios de produção, o conhecimento científico e as tecnologias. Fundamentado há mais de dois séculos, demonstra cada vez mais inconsistências em responder às questões da humanidade. A presunção de possuir capacidade superior de conhecer e transformar o mundo invisibilizou as diferentes epistemologias oriundas das diversas culturas (Acosta, 2016).

Em que pese as inestimáveis contribuições científicas, a hiperespecialização do conhecimento tende a despedaçar e fragmentar o tecido complexo das realidades. Via de consequência, por vezes torna o corte arbitrário operado na realidade, a própria realidade (Morin, 2007). Não é demais dizer que, ao tratar a natureza como um arsenal de matérias-primas a ser dominado e explorado, o sistema capitalista acaba por reduzi-la meramente a mercadorias, com o fim de servir aos humanos (Santos et al., 2006).

Nessa perspectiva, entende-se que a agricultura moderna/convencional e a indústria alimentícia são responsáveis por parte significativa do impacto antrópico sobre o planeta (Altieri, 2012). No contexto do Brasil, tais atividades convertem milhares de hectares de florestas nativas em monoculturas agrícolas e em pastos para pecuária extensiva – cujos produtos são destinados, majoritariamente, à exportação (Zimmermann, 2011).

Em razão disso, inevitavelmente esse modelo de desenvolvimento extingue centenas de espécies da biodiversidade e expropriam povos e comunidades tradicionais de seus territórios ancestrais – por vezes, exterminando-os (Batistella, 2014; Junior et al., 2016). Para além, via de regra, contaminam o solo, os mananciais e os oceanos com o uso indiscriminado de agrotóxicos e metais pesados (Peres et al., 2003).

A indústria possui papel fundamental na modificação dos padrões alimentares de toda a humanidade. Prova disso é a invenção de alimentos processados e ultra-processados,

constituídos por um número limitado de espécies (em que predominam o trigo, o milho, o arroz, o sorgo e o milho), com baixa variabilidade genética (FAO, 2015). Além disso, faz uso de aditivos químicos que apresentam pouca ou nenhuma assimilação pelo organismo – por exemplo, conservantes, corantes, estabilizantes, realçadores de sabor, etc. (Conte, 2016). Desvincula-se, então, o alimento da natureza, dissociando o consumidor do universo biocultural⁶ (Silva & Garavello, 2012).

Esta transição alimentar demonstra ser nociva para a saúde humana e para o meio ambiente. Isto pode ser evidenciado pelo elevado número de doenças consideradas contemporâneas, como é o caso da diabetes *mellitus*, obesidade, câncer, doenças cardiovasculares, metabólicas, crônico-degenerativas, celíacas, entre outras (Figuroa, 2004; França et al., 2012). Ademais, é sabido que grande parte do lixo proveniente das embalagens destes alimentos são responsáveis pela poluição das águas e dos solos e pela morte e extinção de animais silvestres e marinhos (Pelanda & Kruhl, 2007; Melo et al., 2010; Araújo & Silva, 2016).

Outro fator preocupante inerente ao modo de vida atual é o fenômeno de dissociação entre cultura e natureza (Morin, 1973). A população concentra sua força de trabalho unicamente na produção e reprodução de um sistema de acumulação de riquezas materiais e se afasta dos elementos básicos essenciais à reprodução da vida. Nesse sentido, há uma alienação generalizada – que acomete mais ainda as regiões metropolitanas – sobre a procedência de tudo o que é consumido. Desconhece-se como os alimentos são cultivados, onde e quem os produz e quais são as técnicas utilizadas.

Além disso, prevalece a desinformação sobre os ritmos e ciclos naturais, no que se refere à aspectos da biodiversidade manejada. Entre eles, pode-se citar: a identificação botânica das plantas, a interação entre a sazonalidade dos frutos e o ciclo hidrológico (relação que sofre alterações, em razão das mudanças climáticas), a importância dos animais na dispersão de sementes, a contribuição dos povos e comunidades tradicionais

⁶ Refere-se ao complexo biológico-cultural originado historicamente, o qual é produto dos milhares de anos de interação entre as culturas e seus ambientes naturais (Toledo, 2008).

para a conservação da agrobiodiversidade *in situ/on farm*⁷ e o conhecimento milenar que possuem sobre o extrativismo de espécies nativas úteis para o bem-estar humano.

A partir dos aspectos apontados, torna-se urgente mudanças que possibilitem a continuidade de todas as formas de vida para a sobrevivência das próximas gerações humanas.

Etnociências

Com a ampliação dos debates acerca das questões ambientais, surge, nas décadas de 1970 e 1980, os denominados movimentos ecologistas/ambientalistas (Leff, 2005). O intuito era não somente buscar alternativas para mitigar os impactos antrópicos, como também propor a construção de um novo paradigma de percepção e ação. O fundamento encontra-se presente em diversas correntes de pensamento, como a ecologia profunda (Capra, 1996), a agroecologia (Caporal et al., 2009) e as etnociências (Dias & Janeira, 2005).

Nessa perspectiva, o cerne de uma nova forma de pensar a realidade consiste em compreendê-la de maneira sistêmica e holística, em que todos os fenômenos atrelados ao funcionamento da vida estão interconectados e são interdependentes. Dessa forma, assume-se o compromisso de sermos co-responsáveis pela autorregulação da biosfera terrestre (Milazzo & Carvalho, 2008).

Esta forma de pensar, perceber e compreender as múltiplas dimensões da realidade e as mais diversas interconexões possíveis com os variados fenômenos que fazem parte de um sistema de organização (e.g., uma aldeia indígena e seu entorno) aparece implícita na ideia de *kosmos-corporis-praxis* de Toledo & Barrera-Bassols (2008), na qual os elementos da cultura e natureza local são analisados de forma holística, embora também sejam ressaltadas as particularidades de cada elemento. Nesse sentido, a cosmologia (*kosmos*), os conhecimentos (*corpus*) e as práticas (*praxis*), ainda que indissociáveis, apresentam cada qual uma dimensão distinta da realidade (Strachulski, 2017).

No âmbito da construção e inovação do conhecimento, mais especificamente no que tange às etnociências – etnobiologia e etnoecologia, entre outras – são investigadas as

⁷ Termo utilizado para as variedades ou raças primitivas (tradicional ou crioulas), as quais são conservadas *in situ* nas áreas agrícolas de origem, ou seja, nos jardins e hortas domésticas, e roças e campos cultivados (*on farm*) (Clement, 2007).

inter-relações entre os seres humanos e a natureza. São abordados variados enfoques êmicos, aproximando a realidade observada pelo(a) pesquisador(a) ao ponto de vista das pessoas que a vivem (Oliveira et al., 2009).

O esforço é de revitalizar a diversidade biocultural necessária para compreender e recriar as relações com a Natureza (Toledo, 2008). Por óbvio, estas relações são complexas e requerem o abandono de um tipo de explicação linear e simplificadora (cartesiana) por um modo de explicação em movimento, integrador, circular, onde se vai da parte para o todo, do todo para as partes, na tentativa de compreender profundamente os processos (polissêmico) (Chechetto, 2013).

As Etnociências são peças-chave para auxiliar nas ações de conservação da biodiversidade, já que se constituem da construção cultural e social dos povos que habitam os diversos territórios (Diegues, 2000). Esse processo de conhecimento se origina a partir das práticas autossuficientes e do saber dos povos indígenas e das comunidades tradicionais, os quais apresentam modos de vida próprios e relevantes para o manejo adequado e a manutenção da diversidade biológica. É justamente isso que garante a sobrevivência sociocultural dessas populações, haja visto que ainda mantêm uma forte integração com as forças que regem a natureza e o ser humano (Salgado, 2007).

Vale destacar que os saberes milenares indígenas, em conjunto com tecnologias sustentáveis de baixo custo, podem constituir uma alternativa para o aproveitamento racional dos ecossistemas (Lopez et al., 2014). Com isso, nota-se que o trajeto a ser percorrido para garantir a conservação da diversidade biocultural origina-se do diálogo de saberes e se fundamenta na

“Realização de inventários dos conhecimentos, usos e práticas das sociedades tradicionais indígenas e não indígenas, pois, sem dúvida, elas são os grandes depositários de parte considerável do saber sobre a diversidade biológica hoje conhecida pela humanidade” (Diegues, 2000).

Destarte, acredita-se que a partir do diálogo de saberes e da perspectiva sistêmica propostos por estas novas formas de fazer ciência, poderemos evoluir na expansão da consciência sobre a existência dos diferentes sujeitos do conhecimento (culturas

indígenas/locais, plantas, animais) e nos libertar das amarras do antropocentrismo moderno ocidental que até a atualidade dominam a ciência e o senso-comum.

Transdisciplinaridade

As etnociências se valem da transdisciplinaridade como eixo central para o desenvolvimento de suas teorias e práticas. Em outras palavras, buscam a transição da monocultura do saber científico para a ecologia de saberes (Santos et al., 2006). Nesse sentido, são valorizados os saberes tradicionais e populares enquanto formas válidas de apreensão do mundo (Santos & Meneses, 2010). Reconhece-se a existência de diferentes níveis de realidade, regidos por epistemologias distintas (Morin et al., 1994). As etnociências não procuram o domínio sobre outras disciplinas. Contrariamente a isso, através da transdisciplinaridade, promovem a abertura de todas elas àquilo que as atravessa e as ultrapassa.

Nesse tipo de pesquisa, não há o conceito de pesquisador (a) e objeto de pesquisa, mas sim uma rede de conhecimentos diversos em que todos os participantes são sujeitos e, portanto, pesquisadores, pois todas as pessoas e todas as culturas são fontes originais de saber (Brandão, 2007). Cumpre dizer que as etnociências, através da transdisciplinaridade, possui compromisso social, político e ideológico com as comunidades humanas e, é desenvolvida, principalmente, para atender as demandas destas.

No caso do presente estudo, a interação entre os saberes acadêmico e indígena, é possível a partir da sistematização (saber acadêmico) dos conhecimentos sobre as plantas de uso alimentício (saber indígena) de três aldeias da terra indígena Kaxinawá do Baixo rio Jordão. Nesse sentido, a rede de conhecimentos é composta pelos agentes agroflorestais, mulheres, professores indígenas e estudantes, os quais também são pesquisadores, pois estiveram envolvidos em todas ou parte das atividades realizadas, desde a prospecção e identificação das plantas de uso alimentício, perpassando pelo processo de preparo dos alimentos até o registro de certos saberes ancestrais (quase esquecidos pela população) em conjunto com os anciãos. Em todas as etapas, houve o auxílio dos professores das escolas das aldeias na tradução e transcrição das informações do *hãtxa-kuĩ* para a língua portuguesa.

Cultura do povo *Huni Kuĩ*

O povo *Huni Kuĩ* (autodenominação, quer dizer, “gente verdadeira”) possui como língua vernacular o *hãtxa-kuĩ* (língua verdadeira) e pertence a família etnolinguística *pano*, família essa que é caracterizada pelo seu macroconjunto oeste-amazônico de grande homogeneidade territorial, linguística e cultural, distribuída em sete subconjuntos, dentre os quais, encontram-se o referido povo (Erikson, 1992).

São reconhecidos pelos outros povos e por não indígenas como *Kaxinawa* (“povo-morcego”). Outros grupos da família *pano* também apresentam o sufixo *nawa* nos nomes pelos quais são igualmente reconhecidos, como os *Jaminawa*, *Shanenawa*, *Kontanawa*, *Poyanawa*, *Yawanawa*, entre outros. Este sufixo que abrange a todos possui a conotação de alteridade dimensional, à exemplo dos *Huni Kuĩ*, todos aqueles pertencentes ao grupo possuem a mesma identidade, ao passo que os diversos *nawa* (o outro) são diferentes/desconhecidos, podendo ser aliados ou inimigos.

Nesta relação histórica entre identidade e alteridade (ambíguo com relação à definição de fronteiras entre o “eu” e o “outro”), foram criadas redes de interação entre os grupos como estratégia para a manutenção da vida na floresta, em que ocorrem trocas de sementes, alimentos, vestimentas, armas, preparos medicinais etc. esta relação se demonstra importante no contexto de uso da terra, uma vez que se expressa nas decisões compartilhadas sobre o manejo coletivo dos recursos naturais e na percepção de que todos estão interconectados (indígenas, rios, igarapés, plantas, animais, solo, astros), o que evidencia uma visão sistêmica do todo (Amaral, 2017).

Segundo Oliveira (2016), a origem do cosmos *Huni Kuĩ* corresponde ao surgimento de *Yuxibu* – categoria relacionada a noção de “dono”, “mestre”, “grande espírito” –, designa coletivos não humanos que habitam e são responsáveis pelos diferentes domínios do cosmos e de suas transformações. É, frequentemente, representado por uma serpente grande.

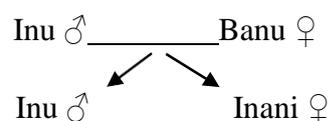
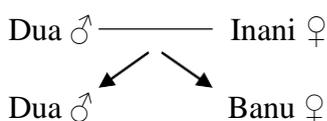
Uma das características que distinguem os *Huni Kuĩ* dos outros grupos *pano* é a sua forma de organização social em metades e a alternância de geração na transmissão de

nomes próprios (Mccallum, 1989). Nesse sentido, se dividem em duas metades exogâmicas⁸, são elas: *duabakebu*, em que homens são *dua* e mulheres são *banu*. Considerados os “filhos do brilho”, simbolizados pela cobra (*yube*) e pela lua (*ushe*) (Lagrou, 1991). Além disso, os pertencedores dessa metade, normalmente, desempenham a função de pajé/xamã (*yuxiã*) e conhecedor das plantas medicinais (*dauya*) para a comunidade.

A outra metade é composta pelos *inubakebu*, em que homens são *inu* e mulheres são *inani*, associados ao “Deus Inká”⁹, o qual é tido como filho dos habitantes do céu. Essa metade é simbolizada pela onça-pintada, aqueles que a ela pertencem, costumam possuir o papel de liderança política, além de serem guerreiros e caçadores.

Dessa forma, os parentes pertencentes a uma mesma metade são consanguíneos, enquanto entre metades opostas são afins. Uma regra fundamental é que o homem sempre é da metade do pai, ao passo que a mulher pertence a metade oposta à da mãe (Aquino, 1994). Assim, ocorre o matrimônio cruzado entre as metades, em que um núcleo familiar resulta da combinação de metades, o que para a vida prática, reflete em um ambiente com pessoas que desempenham diferentes papéis e cooperam nas atividades produtivas diárias.

Abaixo, uma representação do matrimônio e os descendentes. O filho, do sexo masculino, permanece na mesma metade que o pai, enquanto a filha é transferida para a metade oposta à da mãe.



As pessoas *Huni Kuĩ* possuem dois nomes, um em português (normalmente mais utilizado) e outro na língua vernácula. Este último é acompanhado de uma espécie de sobrenome, em que se distinguem as metades, sendo *Inu Bake* ou *Dua Bake*.

⁸ Grupos descendentes de ancestrais em comum que não casam entre si.

⁹ Figura mítica, em todas as suas características, associada à onça (Lagrou, 1991).

Um costume relacionado ao processo de matrimônio é que, normalmente, o recém marido migra para a moradia da família da “noiva”, onde futuramente estabelecerão o novo lar. Assim, o genro novato passa a ter um compromisso com seus cunhados e sogros, no sentido de trabalharem juntos, de forma complementar, nos roçados e compartilharem das caçadas e pescarias.

Não obstante, seguem um sistema de transmissão de nomes com alternância de gerações, ou seja, a filha jamais receberá o nome da mãe, mas sim o da avó. Explicam que através da transmissão de nomes, “o espírito nunca morrerá”, justificam que o espírito está intimamente relacionado com o sopro. O sopro, por sua vez, gerou o som e a partir do A e do E, surgiram os sexos (feminino e masculino) e, com isso, finalmente, o nome (Ĩka Muru, 2012). Nesse sentido, a transmissão de nomes permite a continuidade desse ciclo de ações e reações que permeiam e costuram a vida.

Ainda sobre as vocalizações “A” e “E”, Oliveira (2016) verifica que estão presentes em diversos cantos, especialmente naqueles designados *huni meka*, entoados durante os rituais de *nixi pae* (*ayahuasca*). Por tanto, o A e o E são consideradas como manifestações de *Yuxibu* no princípio do surgimento da vida na terra e sua entoação tornam possível a conexão com *Yuxibu*.

As metades exogâmicas se estendem para os demais seres vivos da floresta, pois parte-se do princípio que todos possuem a essência *Huni Kuĩ*. A cosmologia narra que no início dos tempos, as plantas e os animais eram *Huni Kuĩ*, os quais se transformaram para desenvolver os seus determinados papéis no ciclo da vida e passaram a ser “*Huni Kuĩ* encantado”. Assim, ao pertencerem a um complexo vital maior, os seres humanos que falecem em matéria, podem se transformar em outros seres, como animais ou vegetais, nas próximas vidas.

Todos os seres são constituídos de espírito/alma/força vital (*yuxĩ*) e de corpo (*yuda*). Há também os espíritos da floresta (*ni yuxĩ*), os quais não possuem corpo – embora alguns pajés/xamãs sejam capazes de interagir com eles. A antropóloga Lagrou (2004) identifica essas características como o fenômeno de Yuxindade, ou seja, não há distinção entre o plano material e o plano espiritual, em outras palavras, entre o mundo

natural e o sobre-natural. Ambos possuem a mesma origem e permeiam tudo o que existe na terra, nas águas, nos ares e nos céus.

Assim, observa-se que a cosmovisão indígena apresenta diferentes formas de perceber e interagir com a natureza, comportamento que deve ser valorizado e visibilizado pelas populações não indígenas, haja visto a necessidade de transformar justamente a forma como a sociedade envolvente interage com o entorno, buscando relações mais harmônicas e menos predatórias.

Histórico da população *Huni Kuĩ* do rio Jordão/AC

No “tempo das malocas”, como é conhecido todo o período anterior ao contato com as frentes de expansão econômica dos Estados brasileiro, peruano e boliviano (final do século XIX), em que apenas populações indígenas habitavam a região, os *Huni Kuĩ* distribuíam-se por uma extensa faixa territorial e ocupavam, majoritariamente, ambientes de terra-firme situados próximo aos igarapés dos principais rios afluentes da margem direita do rio Juruá – Envira, Tarauacá, Jordão, Breu, Gregório e Riozinho da Liberdade (Aquino & Iglesias, 1994).

O período seguinte de ocupação e exploração da Amazônia ocidental é conhecido pelos *Huni Kuĩ* como “tempo das *correrias*¹⁰”. Seu início remonta ao final do século XIX – por volta de 1882 – com a exploração dos rios Juruá, Purus e Tarauacá (bem como de seus principais afluentes), em decorrência da abertura dos seringais e assentamento dos migrantes nordestinos em *colocações*¹¹ (principalmente cearenses e, em menor escala, maranhenses e potiguaras assolados pela grande seca de 1877¹²). Estes, por seu turno, eram patrocinados por patrões seringalistas e por caucheiros peruanos para a extração, respectivamente, da borracha e do caucho (Kaxinawá, 2002).

Sabe-se que o período assinalado pelas correrias foi extremamente violento. A literatura antropológica (Aquino & Iglesias, 1994) indica que diversos povos indígenas teriam sido escorraçados, e muitos até extinguidos, dos territórios que ocupavam – dentre eles,

¹⁰ Expressão popular utilizada pelos povos indígenas da bacia do Alto rio Juruá e Purus para caracterizar o período de invasão dos territórios tradicionais pela sociedade não indígena, com a consequente expulsão das populações nativas.

¹¹ Unidade básica produtiva, de base familiar, destinada à extração e ao beneficiamento inicial da borracha pelos próprios seringueiros.

¹² Para mais detalhes, conferir Lacerda (2016) e Barbalho (2016).

os *Niskinawa*, *Tchaninawa*, *Bastanawa*, *Binanawa*, *Contanawa*, *Sharanawa*, *Shanenawa*, *Iskunawa*, *Rununawa*, *Yawanawá*, *Jaminawa* e *Kaxinawá*.

No livro “Nossa biodiversidade, nossa vida” (CPI, 2017), Josias Pereira Maná – agente agroflorestal indígena do povo *Huni Kuĩ* – relata um pouco sobre a memória coletiva desse período inscrita em seu povo:

“Nesse tempo, as comunidades ficavam muito preocupadas de morar em um local só. Era um tempo ‘aperreado’. Chegou o medo. Todo mundo corria com medo de bala, medo de morrer, medo de ser pego. Era um tempo do silêncio. Mudavam de local para não morrer. Iam plantando o roçado e deixando para trás, fugindo, deixavam sementes. Foi quando começou a perder muita semente, por que não armazenava, não colhia ou passava do tempo limite para colher e se perdia.”

Sobre o tamanho populacional do povo no início do século XX, Sombra (1913) registrou em suas notas de campo enquanto auxiliava na contenção das correrias, “são os mais numerosos de quantos ainda povoam a vasta bacia do caudaloso e dilatado Juruá”. Segundo relatos de Constant Tastevin (1924) – bispo francês que percorreu diversos rios no atual Estado do Acre, no intuito de catequizar os “gentios” –, dos 3.000 (três mil) indígenas que habitavam a região do Jordão, restaram somente 250 (duzentos e cinquenta), o que representou menos de 10% (dez por cento) da população original. O bispo relaciona as causas da mortalidade extrema às “correrias”, assim como às doenças (principalmente o catarro e a gripe) e à miséria decorrente do contato.

Já o antropólogo Aquino (1993) descreve que no início do século XX, devido a uma série de conflitos entre caucheiros peruanos e os *Huni Kuĩ*, a maioria do povo sobrevivente decidiu migrar para as terras-firmes do igarapé *Nixima Hene* e do rio Curanja – afluentes das cabeceiras do rio Purus, situados no Peru (região em que não havia a ocorrência de espécies de seringueira e caucho). Não obstante, alude também que outra parte do grupo se refugiou nas cabeceiras dos rios Envira e Tarauacá, no lado brasileiro.

De 1912 até o início da segunda grande guerra, a empresa seringalista sofreu uma forte depressão. O motivo principal esteve atrelado à introdução do plantio de seringueiras e posterior extração do látex na Malásia. O sucesso dessa empreitada – promovida pela Inglaterra em uma de suas colônias no extremo oriente do continente asiático

(considerado um caso característico de biopirataria)¹³ – resultou na queda dos preços da borracha brasileira no mercado internacional (D’Agostini et al., 2003).

Assim, em decorrência da concorrência desleal, a economia regional passou por grandes mudanças, como se depreende:

“Os seringais nativos da região do Alto Juruá só continuaram existindo durante esse período de crise, porque aconteceu uma profunda transformação na economia regional (...). O Alto Juruá começou a se transformar numa região policultora. Além da borracha, passaram a produzir outros produtos, como a farinha, o tabaco e o açúcar mascavo. Os seringueiros regionais, que até então eram proibidos de colocar roçados pelos seus patrões, passaram a fazê-lo. E também, da mesma forma que os índios, transformaram-se em caçadores, pescadores e coletores”. Aquino (1993).

Por tal razão, nesse período os patrões seringalistas mudam de estratégia. Logo, cessam as correrias e passam a incentivar a inserção dos indígenas à empresa seringalista. Nota-se que a submissão da mão-de-obra indígena está atrelada à compatibilização do modo de vida dos nativos – afetos não apenas ao extrativismo, mas também à caça, à pesca e à agricultura de subsistência – com a diversificação das atividades econômicas.

Compreendido entre a segunda guerra mundial e meados da década de 1970, esse período – denominado pelos *Huni Kuĩ* de “tempo do cativo” – diz respeito sobretudo a transformações relacionadas às atividades produtivas e às relações socioculturais. Nessa época, com o intuito de trabalhar exclusivamente para os patrões seringalistas, a maioria dos indígenas fora forçadamente inserida e aprisionada nos seringais.

No início desse período, com a finalidade de subsidiar o extrativismo da borracha e, assim, contribuir para o desenvolvimento da segunda grande guerra, foi criado o Banco da Borracha, através de parcerias entre o governo federal e os Estados Unidos da América. Nesse sentido, os seringais da Amazônia voltam a praticar o extrativismo como principal atividade produtiva. Além disso, o Estado financiou os seringalistas para que engendassem o aviamento aos seringueiros (fornecimento de produtos industrializados e instrumentos de trabalho).

No que se refere ao aviamento no “tempo do cativo”, devido às condições dos altos preços pagos pelos mantimentos e baixo valor recebido pela borracha extraída, além da instituição da “renda” pelos seringalistas, o que consistia em uma espécie de pagamento por uso das estradas de seringa, os indígenas estavam sempre endividados.

¹³ Sobre esse caso, ver D’Agostini et al. (2003).

Segundo os *Huni Kuĩ*, nessa época, haviam patrões seringalistas extremamente severos, os quais obrigavam-nos a trabalhar exclusivamente no “corte da seringa”¹⁴. Portanto, encontravam-se em situação de dependência, tendo em vista que eram proibidos de praticar suas atividades de subsistência e, assim, viam-se obrigados a comprar nos “barracões”¹⁵ dos seringalistas os mantimentos necessários, além dos instrumentos para extração da seringa (Aquino & Iglesias, 1994).

Com isso, se encontravam em um regime de domínio político, econômico e social, além de estarem proibidos de praticar festas e rituais de suas tradições culturais, falar a língua nativa ou manejar seus roçados tradicionais (Aquino & Iglesias, 1994). Igualmente, devido às flutuações na exportação da borracha e os possíveis prejuízos ocasionados, muitas vezes os patrões abandonavam repentinamente os seringais – o que tornava frequente o fluxo migratório das populações nativas para diferentes regiões.

Segundo o relatório da FUNAI para a demarcação da terra indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão (1990), os núcleos familiares circularam por diversas colocações em diferentes seringais da região. A saber, seringal Boa Vista, Nova Empresa, Nova Cachoeira, Bonfim, Bom Jardim, Fortaleza, Sorocaba, Transual e Revisão, situados em ambas as margens do rio.

Essa situação de extrema vulnerabilidade é bem descrita da seguinte forma:

“As terras em que vivem não lhes pertencem, daí que a permanência nessas em colônias assume sempre para os Kaxinawá um caráter transitório. Estão continuamente correndo o risco de serem expulsos, dependendo de decisões dos donos dessas terras (patrões seringalistas)”. Aquino, 1993.

Com relação a esse período, é digno de nota a participação do emblemático “mateiro” cearense Felizardo Cerqueira no processo histórico. Sua presença na região tem início quando é enviado às cabeceiras do rio Envira e Tarauacá com o fito de “amansar”¹⁶ os indígenas que haviam se refugiado nesses locais. Segundo relatos dos *Huni Kuĩ*, em contraponto aos demais não-indígenas, o referido nordestino era considerado um “bom patrão”.

¹⁴ Expressão popular para designar a atividade de extração do látex da árvore seringueira (*Hevea brasiliensis*).

¹⁵ Termo utilizado para denominar os espaços construídos nos seringais com a finalidade de comercializar produtos exógenos com os seringueiros indígenas e não indígenas.

¹⁶ Termo utilizado na época para a atitude de retirar os indígenas de seus territórios originais e inseri-los no regime da empresa seringalista.

Dentre as supostas causas para a estima, cita-se: o fato de aceitar o modo de vida indígena; a distinção de ter aprendido e tornando-se fluente no idioma nativo (*hãtxa kuĩ*); o hábito de trazer e trocar mercadorias externas; e a conduta de incentivar o cultivo dos roçados tradicionais e de outras atividades de subsistência – além de valorizar as festas e os rituais próprios da cultura indígena. (Aquino & Iglesias, 1994).

Além disso, a história oral narra que Felizardo Cerqueira gerou mais de oitenta filhos com diversas mulheres *Huni Kuĩ*. Depois de “amansá-los”,

“Felizardo os levou, posteriormente, para o rio Jordão, onde foi contratado pelo patrão do Seringal Revisão para dar segurança e proteção aos seringueiros, os quais eram constantemente atacados por índios arredios, denominados localmente de “Papavô”¹⁷. Junto com Felizardo, os Kaxinawá [*Huni Kuĩ*] realizaram inúmeras “correrias” contra estes índios “brabos” nas cabeceiras do rio Jordão. Alguns velhos Kaxinawá relatam um grande massacre de índios Papavô praticado por Felizardo e seus parentes, num local situado próximo à sede do Revisão, último seringal do rio Jordão” (Aquino, 1993).

Esse personagem foi, portanto, de fundamental importância durante um período de rápida e intensa mudança social, por direcionar o processo migratório dessa população para o rio Jordão e intermediar sua inicial incorporação ao trabalho nos seringais. (Iglesias, 2008).

Felizardo logrou, então, êxito em garantir, até a década de 1930, que a maior concentração de seringueiros indígenas se desse no seringal Transual, no Alto rio Jordão. Isto porque o cearense “aviava”¹⁸ mercadorias aos chefes das três principais famílias extensas *Huni Kuĩ*, a saber: Chico Vicente, Chico Menezes e Chico Curumin – sendo que a família desse último gozava de maior ascendência política perante os demais. Chico Curumin era considerado o grande cacique (*Shane Ibu*) de seu povo. Fora amigo de Felizardo e pai de criação de um de filhos, Alfredo Sueiro Sales¹⁹ (Aquino & Iglesias, 1994).

Com o final da Segunda Grande Guerra, a economia da borracha passa por sua segunda decaída. Muitos patrões seringalistas vão a falência e abandonam “suas” terras.

¹⁷Atualmente, há referências de indígenas, remanescentes dos Papavô, em isolamento voluntário (FUNAI)

¹⁸Conduta de impor trocas desiguais entre diferentes grupos sociais (Teixeira & Martins, 1980).

¹⁹Por sua vez, este é avô paterno (já falecido) de Lucas Sales e seus irmãos, colaboradores da aldeia Nova Empresa – uma das comunidades em que foi realizada a pesquisa.

Felizardo Cerqueira é um deles, o qual deixa o seringal Revisão. Em resposta a isso, os *Huni Kuĩ* gradualmente se dispersam pelos outros seringais existentes nesse rio.

Nessa época, o grupo chefiado por Chico Kurumin e, posteriormente, por Alfredo Sueiro estabeleceu alianças com Marcolina, uma velha negra nordestina, oriunda do Piauí, que chegara ao Acre no começo do século XX e se tornara dona do pequeno seringal Fortaleza. Marcolina amadrinhou Sueiro, viúva e em precárias condições econômicas decidiu que após sua morte, o seringal seria de posse da família de “caboclos”²⁰ que conviviam com ela e tanto a ajudavam (Aquino & Iglesias, 1994).

Dessa forma, o Seringal Fortaleza foi o primeiro a ser controlado por um grupo indígena. Chefiado pelo “velho Suêro” (como atualmente é conhecido Alfredo Sueiro), esse iniciou a implementação de uma pioneira organização social no interior das colocações nos seringais. Nesta nova realidade, a hierarquia existente entre patrão e seringueiros manteve-se, porém, o tratamento era diferenciado – os *Huni Kuĩ* estavam livres para praticar a cultura e todas suas atividades de subsistência, além das necessárias para manter a economia do seringal, como: cortar seringa, colocar roçados, fazer cerca para impedir o gado de invadir os roçados, caçar e pescar, cultivar cana-de-açúcar para a produção do açúcar-mascavo e realizar o transporte da borracha e das mercadorias (Aquino & Iglesias, 1994).

Concomitante a isso, no final dos anos 1960, o governo brasileiro adotou uma nova política desenvolvimentista para a Amazônia, a qual consistia em conceder facilidades fiscais para que grupos econômicos advindos do centro-sul do país iniciassem um processo de ocupação e transformação econômica na região (Carneiro, 2015). De acordo com os *Huni Kuĩ*, foi a época em que chegaram os “paulistas” – como eram conhecidos os novos fazendeiros – que implementaram a pecuária nos seringais, o que acirrou ainda mais a pressão fundiária entre indígenas, seringueiros regionais, seringalistas e “paulistas”.

Na década de 1970, a existência dos indígenas era ignorada pelas autoridades estaduais. Somente a partir de 1975, a FUNAI instalou-se em Porto Velho/RO e criou uma Ajudância em Rio Branco/AC (Aquino, 1993). A partir desse período, deram-se início

²⁰ Forma como a população local não indígena se referia aos *Huni Kuĩ*.

levantamentos demográficos, socioeconômicos, culturais e fundiários da população *Huni Kuĩ* do rio Jordão.

Aquino (1993) no trecho que segue relata alguns dados socioeconômicos sobre o seringal Fortaleza na época dos levantamentos:

“O pequeno seringal Fortaleza, chefiado pelo índio Kaxinawá Alfredo Sueiro Sales, contava com apenas 27 estradas de seringa distribuídas em seis colocações (...). Nesta época habitavam o seringal 144 Kaxinawá distribuídos em 19 casas. A maior parte dessa população – 239 indivíduos, ocupando 38 casas – estava espalhada por outros cinco seringais do rio Jordão (Revisão, Transual, Sorocaba, Jardim e Bonfim), controlados por gerentes aviados ligados ao patrão-chefe do rio, Carlos Farias.”

Segundo relatos dos colaboradores anciãos de todas as aldeias estudadas, os núcleos familiares habitavam principalmente o “centro” do território do seringal Fortaleza, forma como os indígenas denominam as áreas de terra-firme ou terra alta (*mãñã kaya*), as quais localizam-se mais afastadas das margens do rio.

Tendo em vista as injustiças sociais praticadas pelos patrões seringalistas e o direito originário dos *Huni Kuĩ* ao território, a FUNAI, na figura de Terri Aquino conjuntamente com Sueiro Sales e seu filho, Getúlio Sales, em 1980 deram início ao processo de reconhecimento de um território indígena naquela região.

Nesse sentido, em suma, foram organizadas ações para retirada dos patrões seringalistas, articulação, mobilização e organização política da população *Huni Kuĩ* pelo direito de seus territórios ancestrais e sua emancipação, além de promovidas ações com a finalidade de dar visibilidade a nível nacional dos acontecimentos locais.

A demarcação física do território “Kaxinawá do rio Jordão” foi iniciada em 1980, porém houve conflito entre os técnicos contratados pela FUNAI para promover a delimitação do território e os indígenas, por possuírem concepções distintas sobre a definição espacial da futura terra indígena (Aquino, 1993).

Devido a morosidade do processo, os *Huni Kuĩ* decidiram pela auto-demarcação da terra indígena em 1985. Assim, algumas mudanças foram estabelecidas:

“Depois da auto-demarcação de sua terra, os Kaxinawá batizaram com novos nomes os seis seringais da área (o Bonfim passou a se chamar Boa Esperança, o Bom Jardim passou a ser Alto do Bode, o Fortaleza recebeu o nome de Três Fazenda, o Sorocaba ficou conhecido como Belo Monte, o Transual como Bondoso e o Revisão ficou Novo Segredo). O rio Jordão

passou a se chamar Yuraiá (que significa na língua Kaxinawá ‘o rio do nosso corpo’). Aquino (1993).

A partir de 1990, devido ao aumento populacional, alguns núcleos familiares decidiram expandir o território e ocupar antigas colocações de seringa para além dos limites da terra indígena. A família de Getúlio Sales, pai de Lucas Sales, um dos colaboradores-chave desta pesquisa, migrou para o antigo seringal Nova Empresa, o qual situava-se logo abaixo da área demarcada. Após a ocupação, em 1991 houve a incorporação da totalidade desse seringal na área indígena.

Getúlio Sales era uma forte liderança na época e alguns núcleos familiares, ao saber da novidade, pediram um pedaço dessa nova terra, pois “lá pra cima já estava muito cheio”, como recordam os colaboradores anciãos. Assim, as famílias Maia, Sereno, Sales e Mateus passaram a habitar desde a década de 1990 a área que, atualmente, integra a terra indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, conforme consta no relatório de demarcação do território:

“Os Kaxinawá elegeram como área indígena o conjunto dos oito seringais nativos incidentes dentro daquele rio: Boa Vista, Nova Empresa, Nova Cachoeira, Bom Jardim, Fortaleza, Sorocaba, Transual e Revisão. Explicitaram também que os limites desses seringais nativos eram conhecidos por todos os autores sociais da região: patrões seringalistas, arrendatários, gerentes aviados, seringueiros regionais e pelos próprios índios seringueiros.” Aquino, 1980.

Dessa forma, a população *Huni Kuĩ*, passou a finalmente reproduzir seu modo de vida de forma livre, ao reincorporar valores culturais como parentesco e reciprocidade (Aquino, 1993), ocupar as estradas e colocações de seringa existentes dentro de suas áreas por conta própria, sem a necessidade de depender dos produtos externos provenientes do “barracão” ou de pagar a “renda” das estradas de seringa (mecanismo de exploração econômica dos seringalistas frente aos seringueiros regionais) – algo ora recorrente. Ainda, o termo “seringal” fora substituído por aldeia.

Após a demarcação das terras, os indígenas passaram a ter maior autonomia e cada vez mais buscaram melhores condições de vida, em parceria com algumas ONG e com o órgão indigenista oficial do Estado Brasileiro (Fundação Nacional do Índio-FUNAI), a maioria das comunidades voltou a praticar as atividades de subsistência, como os sistemas agrícolas tradicionais, o manejo das florestas, caça, pesca, criação de animais e implementação de quintais agroflorestais e, recentemente, de sistemas agroflorestais.

Ainda, através do auxílio da Comissão Pró-Índio do Acre (organização não-governamental indigenista da região) houve a capacitação de agentes de saúde, professores e agentes agroflorestais. Essas formações contribuíram para o processo de intensificação da autonomia dos povos perante o Estado e da soberania e segurança alimentar nas aldeias.



Etnoespécie: *Keu*

Eliziani – Aldeia Nova Cachoeira

Área de Estudo

O Estado do Acre possui, atualmente, população aproximada de 19 mil indígenas vivendo em cerca de 209 aldeias, distribuídas em 35 terras indígenas reconhecidas, com uma superfície agregada estimada em 2.529.367 hectares, o que equivale a 14,5% da extensão do Estado. Localizadas nas bacias dos rios Juruá e Purus, essas populações apresentam diversidade cultural e linguística marcada pela presença de 15 povos, cujas línguas pertencem a três famílias linguísticas – Pano, Aruak e Arawá – (CPI, 2019).

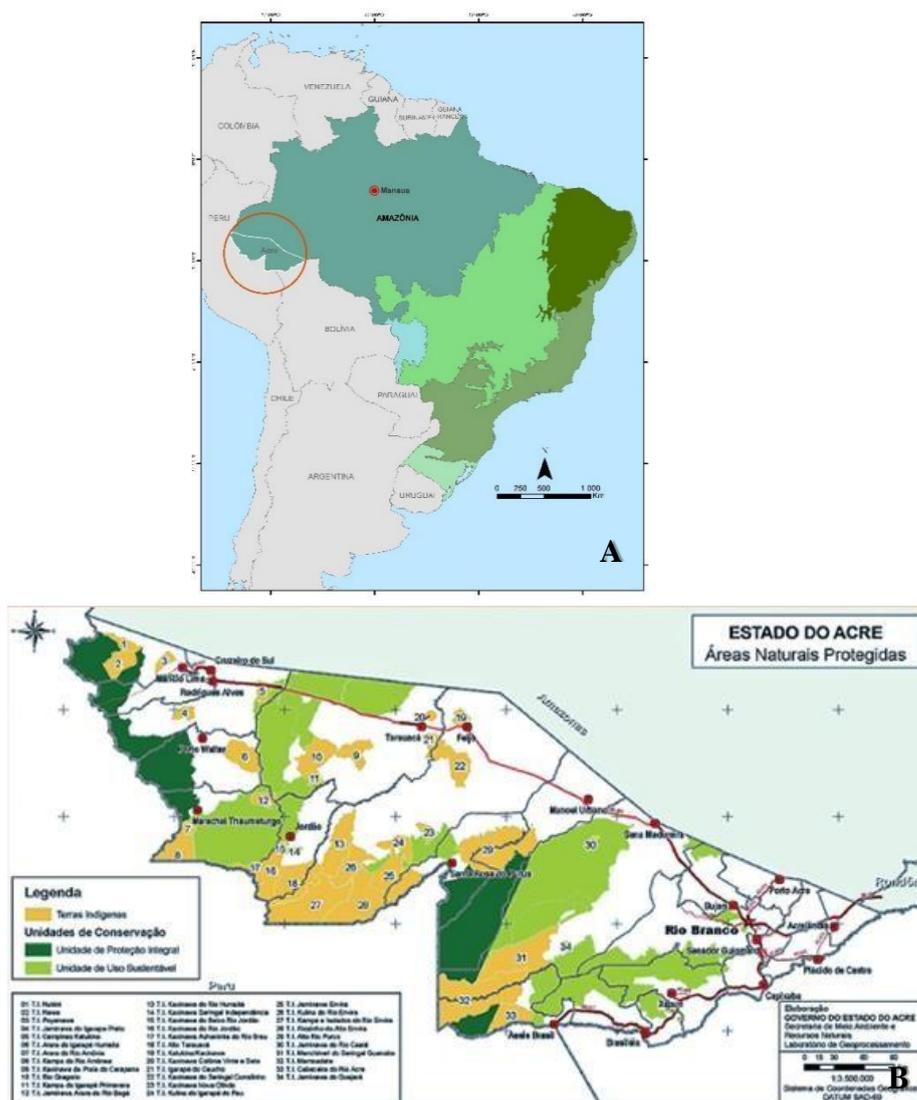


Figura 1. A. Localização do estado do Acre, onde se encontra a área de estudo. Fonte: Caetano Lucas Borges Franco; **B.** Identificação das áreas protegidas do Estado do Acre (Unidades de Conservação e Terras Indígenas). Fonte: Aquino (2013).

O Acre situa-se na confluência de dois reinos geológicos, os Andes a oeste e o Escudo Brasileiro ao sul. Os Andes são muito mais recentes que o Escudo Pré-Cambriano e o seu processo de orogenia moldou e ainda molda o relevo, os solos e as bacias

hidrográficas do Estado, ao fornecer e trabalhar sedimentos e formações. Grande parte do território é coberto por formações geológicas argilo-arenosas, denominadas de Formação Solimões e Formação Cruzeiro do Sul (Daly & Siqueira, 2008).

O relevo é predominantemente suave ondulado na maior parte do estado e forte ondulado em direção às cabeceiras dos grandes rios. Os solos, em sua maioria desenvolvidos sobre os sedimentos argilo-arenosos da Formação Solimões, variam de extremamente argilosos até extremamente arenosos e de ricos em nutrientes até quase estéreis (Ibid.).

De acordo com a Classificação de Köppen, o clima na região é do tipo equatorial, quente e úmido, com temperaturas médias anuais variando entre 24,5°C e 32°C (máxima), predominante em toda a região amazônica e ocorrem duas estações distintas: uma seca e outra chuvosa.

Durante a estação seca, que se inicia no mês de maio, em que são comuns as “friagens”²¹ e prolonga-se até o mês de outubro, as chuvas são raras. A estação chuvosa ocorre de novembro a abril, sendo caracterizado por chuvas constantes e abundantes. A umidade relativa do ar atinge 90%, índice bastante elevado se comparado ao de outras regiões brasileiras do Centro-Sul. Já os índices pluviométricos variam de 1.600 mm a 2.750 mm/ano (IBGE, 2017).

Os rios do Estado constituem um meio de transporte muito importante e o acesso à muitas das terras indígenas, só ocorre através das vias fluviais. Os principais cursos d'água da rede hidrográfica do território correm na direção Nordeste e são afluentes da margem direita do rio Solimões, que a partir de Manaus recebe o nome de Amazonas. Estes rios são extremamente sinuosos, denominados “meandros”, uma forma típica dos rios de planície, os quais modelam a paisagem e, devido ao ciclo hidrológico, possuem o curso instável.

Os principais cursos d'água são os rios Tarauacá, Purus, Gregório, Envira, Acre e Juruá. Na maioria desses rios, as águas são barrentas, mas alguns possuem águas pretas e

²¹ Durante a estação seca, frentes polares avançam para o norte através da planície do Chaco até a Amazônia, ocasionando um fenômeno climático regional, chamado de “friagens”. As friagens ocorrem em toda a Amazônia e variam em frequência, duração e intensidade. Nesse período do ano a temperatura no Acre pode reduzir, em poucas horas, para aproximadamente 10 °C por dois ou três dias (Daly & Siqueira, 2008).

raramente cristalinas que drenam substratos arenosos e rochosos, respectivamente (Daly & Siqueira, 2008). Eles formam a rede hidrográfica estadual, dividida entre a Bacia do Acre-Purus e a Bacia do Juruá (IBGE, 2016).

A vegetação da região é fruto da interação entre o processo orogenético dos Andes, das variações climáticas dos últimos milhares de anos, da dinâmica de sedimentos nos rios e em suas margens e das flutuações sazonais no nível dos rios mediante a sazonalidade das chuvas. Esse conjunto de fatores resultam em uma flora característica inserida em fitofisionomias únicas. Como é o caso das florestas ombrófilas abertas, cujo dossel é descontínuo e permite a penetração de maior quantidade de luz no sub-bosque, que pode ser dominado por palmeiras, bambus arborescentes do gênero *Guadua* e lianas e, em alguns casos, por *Phenakospermum guyannense* (A.Rich.) Endl. ex Miq., a bananeira-brava, bananeira-leque ou sororoca (Daly & Siqueira, 2008).

A vegetação pode ser caracterizada pela associação de variadas fisionomias como manchas de florestas densas com manchas de floresta aberta com palmeiras, ocorrendo tanto em terra-firme quanto em terra-baixa²² (áreas aluviais) (Daly & Siqueira, 2008).

A pesquisa foi realizada na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, a qual está situada no Alto Rio Juruá no estado do Acre, homologada no ano de 2001, abrange 9.000 hectares (Terras indígenas, 2019). A T.I., pertence a um complexo de três terras indígenas (figura 2), a saber: Kaxinawá do rio Jordão, Kaxinawá do Baixo rio Jordão e Kaxinawá Seringal Independência (situada no alto Tarauacá). Nas proximidades encontram-se a Reserva Extrativista Alto Juruá, T.I. Kaxinawá/Ashaninka do Rio Breu, T.I Alto Tarauacá e área urbana do Município do Jordão. Percebe-se que a região é um amplo mosaico de áreas protegidas, com enorme potencial para a conservação da sociobiodiversidade.

A população total das três T.I. é de aproximadamente 2955 pessoas, o que corresponde acerca de 1/3 da população total do Município do Jordão. O tamanho das três T.I juntas é de 107.603 hectares, contando com o total de 32 aldeias, que se organizam em sete subgrupos em torno das chamadas aldeias centrais (PGTA, 2012).

²² Terra-baixa é a forma como os indígenas designam as áreas aluviais/alagáveis, ou seja, a margem do rio e dos igarapés. Ao longo do texto, optou-se por utilizar o termo “terra-baixa”, em razão de ser a denominação regional.

É válido destacar que, por mais que a população seja expressiva na região, pouco se observa da cultura indígena no município do Jordão, local em que a maioria dos produtos comercializados (alimentos, vestimentas, equipamentos) são importados de outras áreas e a maioria da população (com exceção dos indígenas que vivem no centro urbano) desconhece a cultura, os costumes e a culinária de seus vizinhos.

As três aldeias participantes do estudo são Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim – Centro de Memória. Essas estão distribuídas ao longo da calha do rio e distam entre si, em média meia hora a quarenta minutos, a depender do regime de chuvas. Todas as comunidades são banhadas por igarapés, os quais são pontos de referência para a delimitação dos territórios. Nesse sentido, os moradores não se atentam ao tamanho das aldeias em hectares, mas sim aos seus limites.

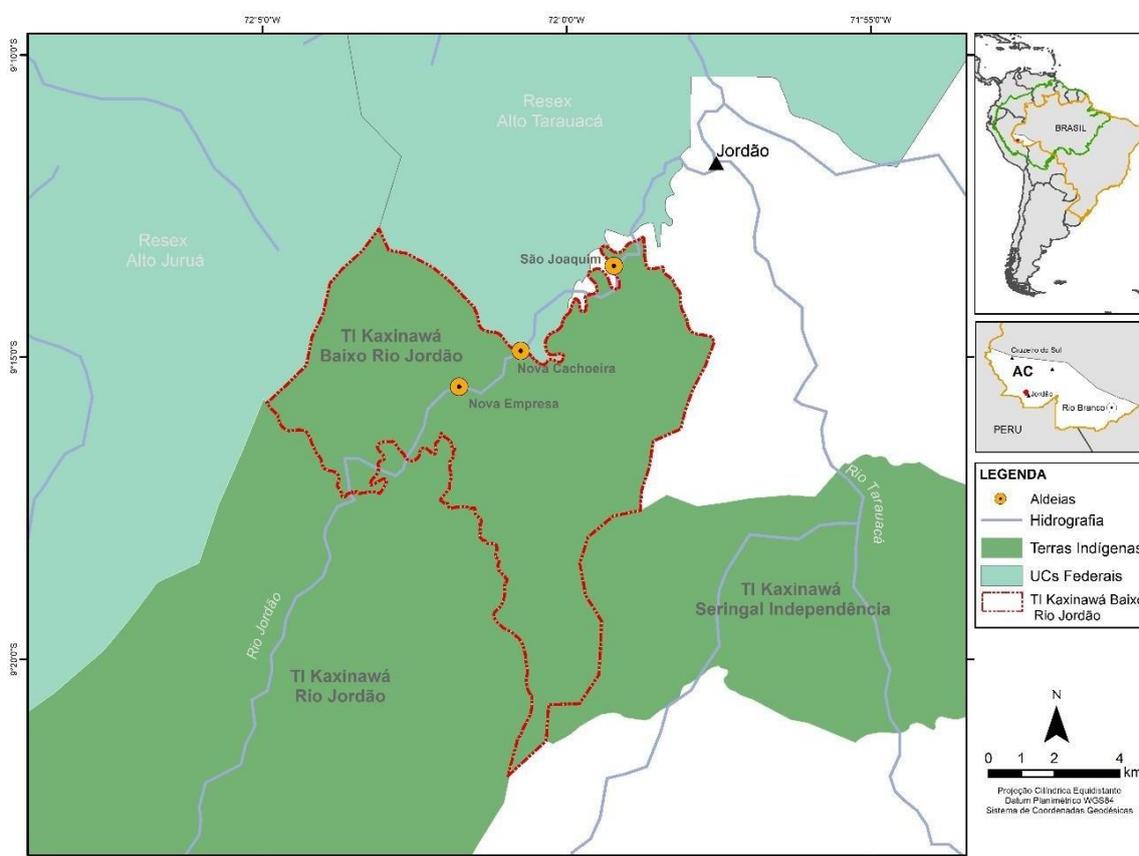


Figura 2. Mapa da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, com destaque para as três aldeias participantes: Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim, 2018. Fonte: Caetano Lucas Borges Franco.

A aldeia Nova Empresa é a mais distante do município e suas fronteiras são estabelecidas pelos igarapés “Centro do meio” e “*Sapoya*”, ocupando tanto a margem esquerda quanto a margem direita do rio, possuindo configuração diferente das demais,

pois os núcleos familiares situam-se distantes entre si. Dessa forma, cada grupo possui maior independência produtiva do que o observado nas demais aldeias.

A aldeia Nova Cachoeira, situa-se no intermédio entre as outras duas comunidades. É delimitada pelos igarapés “Extrema” e “*Sapoya*”, banhada também por outros igarapés como o “Cachoeira”, “Conrado” e “Escondido”. Por último, a aldeia mais próxima do município, “São Joaquim – Centro de Memória”, é considerada o centro da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, por ser referência para articulações políticas com outras terras e com o município. Situa-se na margem direita do rio e é delimitada pelos igarapés “São Joaquim” e “Extrema”.

Atividades de campo

As atividades de campo foram realizadas entre janeiro de 2018 e janeiro de 2019, ao longo das duas estações (chuvosa e seca), com o intuito de abranger diferentes épocas do ano e a sazonalidade dos alimentos relacionada ao ciclo hidrológico. No total foram feitas quatro viagens às aldeias participantes. A primeira foi no mês de janeiro de 2018, em um período de 20 dias, caracterizada por uma visita para reconhecimento das famílias e do território, bem como apresentação do projeto de pesquisa e consentimento das comunidades.

A partir da segunda viagem, deu-se início a pesquisa efetivamente, a qual ocorreu no mês de maio de 2018 e durou 30 dias. Posteriormente, retornou-se a campo no mês de outubro para uma estadia de 40 dias. E, em janeiro de 2019, aconteceu a última viagem, de 26 dias. Dessa forma, totalizando 116 dias imersos em campo.

O acesso às comunidades ocorreu de forma integrada entre diferentes meios de transporte. A partir de Cruzeiro do Sul/AC (local de residência da pesquisadora), é necessário ir até o município de Tarauacá/AC, com deslocamento de 222 km pela precária rodovia br-364. Ao chegar em Tarauacá/AC, há duas formas de deslocamento até o município do Jordão/AC: barco com duração média de cinco dias de viagem ou em uma aeronave monomotor com duração de duas horas de viagem (em todas as ocasiões, optou-se pela segunda opção).



Figura 3. Aeronave monomotor para o deslocamento de Tarauacá/AC ao Jordão/AC, 2018.



Figura 4. Vista da aeronave ao chegar no município do Jordão/AC, outubro de 2018.

Ao chegar no município, certos suprimentos alimentícios foram adquiridos para colaborar em algumas refeições, tais como: arroz, feijão e farinha. Informa-se que na análise referente aos alimentos consumidos nas refeições, esses gêneros alimentícios não foram contabilizados, apenas aqueles inerentes aos núcleos familiares envolvidos (alimentos endógenos e exógenos).

O transporte do município do Jordão/AC até a T.I. acontece apenas pelo rio (em barcos de madeira e de alumínio pertencentes às aldeias), com duração de algumas horas, o que pode variar devido ao regime das chuvas e, por conseguinte, dos pulsos de inundação do rio.



Figura 5. Estação chuvosa, alagamento das terras baixas (margem do rio) no Município do Jordão/AC, janeiro de 2019.



Figura 6. Estação seca, formação das “praias” ao longo do rio Jordão/AC, em outubro de 2018.

O local de hospedagem da pesquisadora em cada uma das aldeias participantes foi a moradia dos agentes agroflorestais, onde atava sua rede todas as noites. É válido ressaltar que, nas aldeias não há energia elétrica, tampouco sinal para comunicação com o meio externo. O que existe em alguns núcleos familiares são geradores movidos a gasolina/diesel ou pequenas placas solares, os quais foram utilizados, de forma esporádica, para carregar a máquina fotográfica. Assim, o momento de dormir era determinado pelo cair da noite e o despertar, pela vocalização das aves.

Todas as atividades foram acompanhadas pelos agentes agroflorestais. Na aldeia Nova Empresa a pesquisadora recebeu suporte de Lucas Sales Kaxinawá (*Bane Dua Bake Huni Kuĩ*)²³, na aldeia Nova Cachoeira, quem se disponibilizou foi o Jaime Maia Kaxinawá (*Mãtu Inu Bake Huni Kuĩ*). Por sua vez, na aldeia São Joaquim, esteve presente em todas as atividades o Raimundo Paulo Sereno (*Ixã Inu Bake Huni Kuĩ*) Kaxinawá.

Os custos relativos aos meios de transporte, alimentação adquirida no município e materiais de papelaria necessários para o desenvolvimento das atividades, foram subsidiados por dois programas da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), fundação do Ministério da Educação (MEC). O primeiro campo foi financiado pelo Programa Nacional de Cooperação Acadêmica da Amazônia (PROCAD-Amazônia) e o segundo e terceiro pelo Programa de Apoio à Pós-Graduação a à Pesquisa Científica e Tecnológica em Desenvolvimento Socioeconômico no Brasil (PGPSE).

Aspectos Éticos

Primeiramente o projeto de pesquisa foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (CEP/INPA), através da Plataforma Brasil. Em virtude de ser um estudo com comunidades indígenas, foi também necessária a autorização da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP), a qual está sediada em Brasília-DF. Foi aprovado com o Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) de número: 82076018.5.0000.0006.

Para garantir a aprovação do projeto foram solicitadas diversas autorizações, as quais estão listadas a seguir: a) Anuência Prévia dos representantes da comunidade indígena envolvida, conforme prevê a Convenção 169 da Organização Internacional do Trabalho (OIT); b) Autorização de Ingresso em Terra Indígena, junto à Fundação Nacional do Índio (FUNAI); c) o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE) foi assinado pelo participante no momento da entrevista, afirmando o consentimento e a espontânea vontade de participar do trabalho.

²³ O primeiro nome é como são registrados em cartório e o segundo em itálico é o nome na língua *hãtxa-kuĩ*.

Ademais, os menores de idade, bem como seus responsáveis assinaram, o Termo de Assentimento Livre e Esclarecido, ambos segundo os artigos 12 e 17 do Decreto nº 8.772/2016, que regulamenta a Lei 13.123/2015, a qual trata de pesquisas com acesso ao Conhecimento Tradicional Associado – CTA e Patrimônio Genético; d) o registro das atividades de acesso à biodiversidade em cadastro eletrônico no Sistema Nacional de Gestão do Patrimônio Genético (SISGen), sob o número: A23B993, para a regulamentação legal do acesso ao conhecimento tradicional, leva-se em consideração as instruções da atual Lei da Biodiversidade (Lei nº 13.123/2015).

Com a finalidade de adquirir a autorização da Fundação Nacional do Índio (FUNAI) para ingresso em terra indígena, foi necessário o parecer de mérito científico da pesquisa feito pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq, do Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação-MCTI, conforme RN-009/1987 do CNPq, além de cópia da carteira de vacinação contra gripe, hepatite e tétano.

Todas as autorizações referentes ao consentimento prévio das comunidades participantes, foram adquiridas a partir de extensas reuniões realizadas na fase inicial do projeto, no mês de janeiro de 2018, com os habitantes das aldeias. No intuito de propor, planejar e conscientizar, de forma participativa – em conjunto com os agentes agroflorestais, agentes de saúde e professores –, sobre a importância deste estudo para a própria população, todas as falas eram traduzidas para o *hãtxa-kuĩ* (língua materna), pois a maioria dos habitantes não domina os códigos da sociedade envolvente.

Como forma de devolução dos resultados da pesquisa para as comunidades, foi acordado que será desenvolvido um material didático bilíngue sobre as plantas alimentícias culturais, o qual apresentará o conhecimento *Huni Kuĩ* e informações úteis sobre a composição química e nutricional (das espécies que apresentam dados na literatura científica), seus benefícios para a saúde e potenciais agroecológicos.

De acordo com os indígenas, este material contribuirá para o ensino das crianças e jovens estudantes, pois embora a educação nas escolas seja diferenciada e contextualizada, ainda são escassos os registros escritos sobre o conhecimento local. Ainda, salientam a importância, em virtude da necessidade de registrar (de forma escrita) certos saberes que apenas alguns anciãos detêm e, por isso, encontram-se ameaçados, como restrições de uso de algumas plantas, certos preparos culinários e cantos de trabalho (relacionados às práticas alimentares, plantio, colheita e coleta).

Referências bibliográficas

- Acosta, A. (2016). *O bem viver: uma oportunidade para imaginar outros mundos*. Ed. Elefante, p. 12-32.
- Altieri, M.A. (2012). Agroecologia, agricultura camponesa e soberania alimentar. *Revista Nera*, n. 16, p. 22-32, 2012.
- Amaral, E.F., Haverroth, M., Bardales, N.G., Franke, I.L., & de Oliveira, T.K. (2017). Classificação e uso do solo no contexto cultural dos Kaxinawá na terra indígena Kaxinawá de Nova Olinda, Feijó, Acre. *Cadernos de Ciência & Tecnologia*, 32(1/2), 95-114.
- Amorozo, M.C.M. (2002) Agricultura tradicional, espaços de resistência e o prazer de plantar. In: ALBUQUERQUE, U.P.et al (Orgs.) *Atualidades em etnobiologia e etnoecologia*. Recife: SBEE, p.123-131.2002.
- Aquino, T. (1993). Relatório para Demarcação da Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão. FUNAI. 275 p.
- Araújo, T.S.D. (2010). *Desnutrição infantil em Jordão, Estado do Acre, Amazônia Ocidental Brasileira*. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo. 96p.
- Araújo, M. C. B., & Silva-Cavalcanti, J. S. (2016). Dieta indigesta: milhares de animais marinhos estão consumindo plásticos. *Revista Meio Ambiente e Sustentabilidade*, 10(5), p. 74-81. <http://dx.doi.org/10.22292/mas.v10i5.511>
- Araújo Oliveira Santos R.Jr. (ed.) *Ambiente e sociedade na Amazônia: uma abordagem interdisciplinar*. Rio de Janeiro: Garamond, 407-431. (Garamond Universitária). ISBN 978-85-7617-372-4.
- Arenas, P., & Scarpa, G. F. (2007). Edible wild plants of the chorote Indians, Gran Chaco, Argentina. *Botanical Journal of the Linnean Society*, 153(1), 73-85.
- Balée, W. (2008). Sobre a indigeneidade das paisagens. *Revista de Arqueologia*, 21(2).

- Barbalho, A. (2016). Corpos e Mentos Dilacerados: o grotesco nas imagens da seca de 1877. *Revista Trajetos*, 3(6).
- Batista-Filho, M.; Batista, L.V. (2010). Transição alimentar/ nutricional ou mutação antropológica? *Ciência e Cultura*, São Paulo, v. 62, n. 4, p. 26-30. Available from <http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400010&lng=en&nrm=iso>.
- Batistella, A. (2014). Os excluídos da história local: notas introdutórias acerca da expropriação dos indígenas e dos caboclos e a formação dos latifúndios no norte do Rio Grande do Sul. *Unoesc & Ciência-ACHS*, 5(2), 229-243.
- Bueno, R., & Schilling, V. (2012). *Borracha na Amazônia: as cicatrizes de um ciclo fugaz e o início da industrialização*. Editora Quattro Projetos. 267p.
- Burity, V., Franceschini, T., Valente, F., Recine, E., Leão, M., & Carvalho, M.D.F. (2010). Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional. *Brasília: Abrandh*, 204.
- Caporal, F. R., Paulus, G., & Castobeyer, J. A. (2009). *Agroecologia: uma ciência do campo da complexidade*. Emater e MDA. Brasília-DF, 111p.
- Capra, F. (1996). Ecologia profunda—um novo paradigma. Artigo extraído de “*A teia da vida: uma nova compreensão científica dos sistemas vivos*”. São Paulo: Editora Cultrix. 368p.
- Capra, F. & Eicheberg, N. R. (2006). *A teia da vida: uma nova compreensão científica dos sistemas vivos*. São Paulo: Cultrix. 368p.
- Cardoso, D., Särkinen, T., Alexander, S., Amorim, A. M., Bittrich, V., Celis, M. & Goldenberg, R. (2017). Amazon plant diversity revealed by a taxonomically verified species list. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 114(40), 10695-10700.
- Cardoso, A.M., Horta, B.L., Coimbra C.E., Follér, M.L., Souza, M.C.D. & Santos, R.V. (2009). Inquérito nacional de saúde e nutrição dos povos indígenas. Brasília: Fundação Nacional de Saúde.

Chaves, E. (2015). *Plantas Silvestres e Práticas Alimentares Populares em Áreas de Carrasco, Semiárido do Nordeste do Brasil*. Tese de Doutorado. Universidade Federal do Piauí, Piauí. 207p.

Chechetto, F. (2013). *Transdisciplinaridade e plantas medicinais no empoderamento de mulheres em busca de sustentabilidade no sul do Brasil e norte da Espanha: experiências de resgate de conhecimentos*. Tese (doutorado) - Universidade Estadual Paulista “Julio de Mesquita Filho”, Faculdade de Ciências Agrônômicas de Botucatu. 476 p. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/11449/103291>>.

Conte, F.A. (2016). Efeitos do consumo de aditivos químicos alimentares na saúde humana. *Revista Espaço Acadêmico*, 16(181), 69-81.

CPI (2017). *Nossa Biodiversidade, Nossa Vida*. CPI e AMAAIAC, Rio Branco/Ac. 52 p.

D’Agostini, S., Bacilieri, S., Vitiello, N., Hojo, H., Bilynskyj, M.C.V., Batista Filho, A. & Rebouças, M.M. (2003). Ciclo Econômico Da Borracha–Seringueira *Hevea brasiliensis* (Hbk) M. Arg. *O Biológico*, 70(2), 205-6.

Daly, D. C., & Silveira, M. (2008). *Flora do Acre*, Brasil. EDUFAC, Rio Branco, 555p.

Dias, A.S., & Janeira, A.L. (2005). Entre ciências e etnociências. O mundo nas coleções dos nossos encantos. *Episteme (Suplemento Especial)* nº, 21, 107-127.

Diegues, A.C. (2000). *Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil*. São Paulo: MMA/COBIO/NUPAUB/USP, 2000. 211p. <http://livroaberto.ibict.br/handle/1/750>

Erikson, P. (1992). *Uma singular pluralidade: a etno-história Pano*. História dos índios no Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 239-252.

FAO, 2015. *Genetic resources and biodiversity for food and agriculture: A treasure for the future*. Disponível em: <<http://www.fao.org/assets/infographics/FAO-Infographic-CGRFA30-en.pdf>>

FAO. *Productos forestales no madereros; posibilidades*. Roma, 1992. Pg. 35 (Estudio FAO Montes. Publicación, 97)

- Figuerola, D. (2004). Padrões alimentares: da teoria à prática-o caso do Brasil. *Mneme-Revista de Humanidades, periódicos UFRN*. 5(09).
- França, F.C.O., Mendes, A.C.R., Andrade, I.S., Ribeiro, G.S., & Pinheiro, I.B. (2012). Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro. *Anais do I Seminário Alimentação e Cultura na Bahia*, 1, p. 1-7.
- Heck, E., Loebens, F., Carvalho, P. (2005). Amazônia indígena: conquistas e desafios. *Estud. av.*, São Paulo, v.19, n.53, p.237-255, Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S010340142005000100015&lng=en&nrm=iso>.
- Hopkins, M.J.G. 2007. Modelling the known and unknown plant biodiversity of the Amazon Basin. *Journal of Biogeography*. 34, p. 1400–1411.
- <https://terrasindigenas.org.br/es/terras-indigenas/4107>, Caracterização da Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, acessado em: 13/08/2019.
- IBGE, 2016. Dados sobre a população das terras indígenas do Acre. Disponível em: <http://www.cidades.ibge.gov.br/painel/painel.php?lang=&codmun=120032&search=%7Cjorda>
- IBGE, 2017. Panorama do Estado do Acre. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ac/panorama>.
- Iglesias, M. M. P. (2008). *Os Kaxinawá de Felizardo: correrias, trabalho e civilização no Alto Juruá*. Tese de Doutorado. Rio de Janeiro: UFRJ. 424p.
- Iglesias, M. (2014). *Trajetórias huni kuĩ. ÌKA MURU, AMMK; QUINET, A. Una Isĩ Kayawa: o livro da cura do povo huni kuĩ do rio Jordão*. Rio de Janeiro: CNCFlora/JBRJ: Dantes, 20-23.
- Ika Muru, A.M.M.K. & Quinet, A. 2014. “Uma isi kayawa. O Livro da Cura do Povo Huni Kuĩ do rio Jordão”. CNCFlora/JBRJ; Dantes. Ed. Rio de Janeiro.
- ISA-Instituto Socioambiental. (2017). Povos Indígenas do Brasil. <https://www.socioambiental.org/pt-br>.

Junior, A.W.T., & da Silva, F.C. (2016). Expropriação de terras e exclusão social na Amazônia Mato-Grossense. *PRACS: Revista Eletrônica de Humanidades do Curso de Ciências Sociais da UNIFAP*, 8(2), 87-117.

Kaxinawá, J. P. M. (2002). *Índios no Acre: história e organização*. Comissão Pró-Índio do Acre. Rio Branco.

Kinupp, V.F. (2007). *Plantas alimentícias não-convencionais da região metropolitana de Porto Alegre, RS*. Tese de Doutorado. Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). 590p.

Lacerda, F. G. (2006). Entre o sertão e a floresta: natureza, cultura e experiências sociais de migrantes cearenses na Amazônia (1889-1916). *Revista Brasileira de História*, 26(51), 197-225.

Lagrou, E. M. Kaxinawá. Povos Indígenas no Brasil, 2004. Disponível em: <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/kaxinawa/394..>

Lagrou, E. M. (1991). *Uma etnografia da cultura Kaxinawá entre a cobra e o inca*. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Santa Catarina. 247p.

Levis, C., Costa, F. R., Bongers, F., Peña-Claros, M., Clement, C. R., Junqueira, A. B. & Castilho, C. V. (2017). Persistent effects of pre-Columbian plant domestication on Amazonian forest composition. *Science*, 355(6328), 925-931.

Linhares, J.F.P. (2009). Populações tradicionais da Amazônia e territórios de biodiversidade. *Revista Pós Ciências Sociais*, 6(11).

Liporacci, H.S., Hanazaki, N., Ritter, M.R. & Araújo, E.D.L. (2017). Where are the Brazilian ethnobotanical studies in the Atlantic Forest and Caatinga? *Rodriguésia*, 68(4), 1225-1240.

Leff, E. (2005). Construindo a história ambiental da América Latina. *Esboços: histórias em contextos globais*, 12(13), 11-29.

Lopez, C.L., Pascale, R., Coelho-Ferreira M.R. (2014). *Pesquisas científicas em colaboração com povos indígenas: uma tradição de diálogos e inovações metodológicas no Museu Goeldi*. In: Guimarães Vieira I.C. (ed.), Mann de Toledo P. (ed.),

- Marins, B.R., Araújo, I.S.D., & Jacob, S.D.C. (2011). A propaganda de alimentos: orientação, ou apenas estímulo ao consumo? *Ciência & Saúde Coletiva*, 16, 3873-3882.
- McCallum, C. (1989). *Gender, personhood and social organization among the Cashinahua of western Amazonia*. Tese de Doutorado. London School of Economics and Political Science (University of London)).
- Melo, C.M.F., Santos, R.M.B., Amora, T.D. & Oliveira, R.A.S. (2010). Estudo do Impacto Fisiológico do Lixo na Tartaruga-verde através da Análise do Aparelho Digestivo. *In Congresso Brasileiro de Oceanografia* (Vol. 3, p. 1-3).
- Mendes, R.J S. (2015). *Biodiversidade e composição de alimentos: dados nutricionais de frutas nativas subutilizadas da flora brasileira*. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo). 111p.
- Milazzo, A.D.D., & de Carvalho, A.A.F. (2008). Uma relação entre a Teoria Gaia, o aquecimento global e o ensino de ciências. *Alexandria: Revista de Educação em Ciência e Tecnologia*, 1(2), 107-120.
- Moran, E.F. (1990). *A ecologia das populações da Amazônia*. Editora Vozes Ltda., Petrópolis, Rio de Janeiro.
- Morin, E. (1973). O paradigma perdido: a natureza humana. 4ª Edição, Publicações Europa-América, 28p.
- Morin, E. & Lisboa, E. (2007). Introdução ao pensamento complexo (Vol. 3). *Porto Alegre: Sulina*.16p.
- Moura, N.C. (2010). Influência da mídia no comportamento alimentar de crianças e adolescentes. *Revista Segurança alimentar e nutricional*, 17(1), 113-122.
- Oliveira, C.S.D.M., Cardoso, M.A., Araújo, T.S.D. & Muniz, P.T. (2011). Anemia em crianças de 6 a 59 meses e fatores associados no Município de Jordão, Estado do Acre, Brasil. *Cadernos de Saúde Pública*, 27, 1008-1020.
- Pelanda, A.A., & Krul, R. (2007). Impactos humanos sobre aves associadas a ecossistemas marinhos na costa paranaense. Acervo digital UFPR <http://hdl.handle.net/1884/32741>.

Peres, F., Moreira, J.C., & Dubois, G.S. (2003). Agrotóxicos, saúde e ambiente: uma introdução ao tema. É veneno ou é remédio? *Portal Fiocruz* (portal.fiocruz.br) p. 21-41.

Plano de Gestão Territorial e Ambiental das três terras indígenas Kaxinawá do Rio Jordão. Organização: Melgaço, A.L. & Gavazzi, R.A. – Rio Branco: Comissão Pró-Índio do Acre, 2012.

Posey, D. 1987. Introdução – Etnobiologia: teoria e prática. In: Ribeiro, B.G. (org.) *Suma Etnológica Brasileira*. 1. Etnobiologia. Rio de Janeiro: Vozes, 1: 15-25.

Prance, G.T. 1985. Etnobotânica de algumas tribos Amazônicas. In: Ribeiro, B.G. (org.) *Suma Etnológica Brasileira*. 1. Etnobiologia. Rio de Janeiro: Vozes, 1: 119-134.

Ribeiro, M. & Martins, C. (1995). A tradição já não é o que era dantes: a valorização dos produtos tradicionais face à mudança social. *Economia e Sociologia*, 60, 29-45.

Oliveira, A. H. '*Já me transformei*': modos de circulação e transformação de pessoas e saberes entre os Huni Kuin (Kaxinawá). (2016). Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, University of São Paulo, São Paulo. doi:10.11606/D.8.2016.tde-05102016-164537.

Oliveira, F.C., de Albuquerque, U.P., da Fonseca-Kruel, V.S. & Hanazaki, N. (2009). Avanços nas pesquisas etnobotânicas no Brasil. *Acta botânica*, 23(2), 590-605.

Ribeiro, T.M. *Etnobotânica de quintais tradicionais da Planície Costeira do Campeche (Florianópolis/SC)*. Trabalho de Conclusão de Curso. Florianópolis, SC: Universidade Federal de Santa Catarina, 2009. 65p.

Salgado, C.A.B. (2007). Segurança alimentar e nutricional em terras indígenas. *Revista de Estudos e Pesquisas*, FUNAI, Brasília, 4(1), 131-186.

Santos, B.D.S., & Meneses, M.P. (2010). Epistemologias do sul. In *Epistemologias do Sul*. Cortez. *Revista Crítica de Ciências Sociais*, p.5-10.

Santos, B.D.S., Meneses, M.P.G., & Nunes, J.A. (2006). Conhecimento e transformação social: por uma ecologia de saberes. *Hiléia: revista de direito ambiental da Amazônia*, 4(6), 9-103.

SEGEO/CPI-Acre, 2016. Povos e terras indígenas do Acre. Disponível em: <http://cpiacre.org.br/conteudo/povos-e-terras-indigenas/>

Silva, R. de J. & Garavello, M. E. de P. E. (1). Ensaio sobre transição alimentar e desenvolvimento em populações caboclas da Amazônia. *Segurança Alimentar E Nutricional*, 19(1), 1-7. <https://doi.org/10.20396/san.v19i1.8634664>.

Sombra, L. (1913). *Os cachinauás – Ligeiras notas sobre seus usos e costumes*. Jornal do Commercio, 11.

Strachulski (2017): “Etnociências e teoria da complexidade: aproximando referências para compreender os conhecimentos tradicionais”, *Revista Contribuciones a las Ciencias Sociales*, (octubre-diciembre 2017).

Teixeira, C.C.; M., J.S. (1980). *Aviamento e o barracão na sociedade do seringal: estudo sobre a produção extrativa de borracha na Amazônia*. Dissertação de Mestrado. Universidade de São Paulo, São Paulo, 1980.

Teixeira, N., Melo, J.C., Batista, L.F., Paula-Souza, J., Fronza, P. & Brandão, M.G. (2019). Edible fruits from Brazilian biodiversity: A review on their sensorial characteristics versus bioactivity as tool to select research. *Food Research International*, 119, 325-348.

Teixeira, W. G., Kern, D. C., Madari, B. E., Lima, H. N., & Woods, W. (2009). As terras pretas de índio da Amazônia: sua caracterização e uso deste conhecimento na criação de novas áreas. *Embrapa Amazônia Ocidental-Livro científico (ALICE)*.422p.

Toledo, V. M. & Barrera-Bassols, N. (2008). *La memoria biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales* (Vol. 3). Icaria editorial, 233p.

Toledo, V.; Barrera-Bassols, N. A etnoecologia: uma ciência pós-normal que estuda as sabedorias tradicionais. *Desenvolvimento e Meio Ambiente*, Curitiba, n. 20, p. 31- 45, jul./dez. 2009. Disponível em: <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/made/article/viewFile/14519/10948>>. Acesso em:

Verdum, R. (1995). *Mapa da fome entre os povos indígenas no Brasil: contribuição à formulação de políticas de segurança alimentar sustentáveis*. INESC.

Zimmermann, C.L. (2011). Monocultura e transgenia: impactos ambientais e insegurança alimentar. *Revista Veredas do Direito: Direito Ambiental e Desenvolvimento Sustentável*, 6(12).



Tabernaemontana sananho – Shane tsa mati

Oswaldo Mateus Kaxinawá (Isaka) – Aldeia São Joaquim (Centro de Memória)

CAPÍTULO 1**SISTEMA ALIMENTAR *HUNI KUÏ*: HÁBITO TRADICIONAL E
MUDANÇAS NA CONTEMPORANEIDADE**

1. Introdução

A alimentação é uma das principais atividades para a manutenção da vida. Relaciona-se diretamente à vitalidade do indivíduo, no que tange à necessidade fisiológica de ingerir nutrientes capazes de manter o corpo em funcionamento (Lima et al., 2015). Para além de uma imposição biológica, a atitude de alimentar-se é também um comportamento cultural e simbólico. Afinal, comer jamais foi um ato solitário.

Contrariamente, é a origem da socialização, pois nas diversas formas coletivas ancestrais de se obter o alimento (coleta, caça, pesca e agricultura), a espécie humana desenvolveu uma vasta gama de mecanismos culturais. De acordo com Carneiro (2017), isto impulsionou até mesmo a própria linguagem verbal. Nesse sentido, observa-se que a alimentação possui papel estruturador preponderante na organização social, sendo reconhecida como o cerne dos mais vastos e intrincados complexos culturais (Poulain, 2013).

A pluralidade de símbolos que abrange, culmina no que se entende por comensalidade, ou seja, todas as ações que envolvem a partilha do alimento. Para Poulain (2013) a comensalidade estabelece e reforça a sociabilidade:

“É pela cozinha e pelas maneiras à mesa que se produzem as aprendizagens sociais mais fundamentais e que uma sociedade transmite e permite a interiorização de seus valores. A alimentação é uma das formas de se tecer e se manter os vínculos sociais”.

Cumprir dizer que os povos e comunidades tradicionais dos quatro cantos do mundo desenvolveram, ao longo do tempo, diferentes hábitos alimentares, os quais são constituídos de uma multiplicidade de costumes, identidades, valores, cosmovisões e modos de produção relacionados ao alimento e ao ato de partilhá-lo (Hernández, 2005; Klotz-Silva & Prado, 2017) e, pode ser compreendido como “os meios pelos quais os indivíduos, ou grupos de indivíduos, respondendo a pressões sociais e culturais, selecionam, consomem e utilizam porções do conjunto de alimentos disponíveis” (Mead, 1980 *apud* Rigon, 2005).

Este arcabouço cultural é patrimônio destas populações e é transmitido de forma oral e empírica de geração a geração desde tempos imemoriais (Eloy, 2015). Por meio de atividades extrativistas e agrícolas ligadas aos processos de sobrevivência e subsistência, a alimentação se torna um elo chave para auxiliar no entendimento da

interação harmônica do ser humano com o entorno natural (Murrieta, 2001). Entretanto, o hábito alimentar dos povos autóctones está ameaçado de extinção, em razão da acelerada expansão da economia de mercado e da globalização mundial, em que produtos industrializados e processados de baixo custo e fácil acesso – como óleos vegetais e açúcares refinados – estão substituindo os recursos locais (Silva & Garavello, 2012).

Esse processo é denominado por transição alimentar, o qual caracteriza-se pela redução nas taxas de desnutrição, contudo no abrupto surgimento de doenças crônicas, como sobrepeso, obesidade, doenças cardiovasculares, diabetes e câncer, enfermidades que, há poucas décadas atrás, não acometiam essas populações. Isto em razão das alterações nos padrões alimentares que desencadeiam em uma nova condição de insegurança alimentar (Batista & Rissin, 2003; Weber, 2009; Batista & Batista, 2010).

Ao mesmo tempo, segundo o Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA, 2010) a garantia da segurança alimentar e nutricional entre povos indígenas está diretamente associada à preservação dos hábitos alimentares tradicionais e reforça a gravidade da situação e a urgência de ações do governo para promover o etnodesenvolvimento e a soberania dos povos.

À luz da etnobotânica, torna-se possível o estudo das relações entre os indígenas *Huni Kuĩ* do baixo rio Jordão e as plantas que pertencem ao sistema alimentar, as quais são beneficiadas mediante diversas práticas alimentares – desenvolvidas a partir de repetidas prospecções e inovações ao longo do tempo – que se constituem em um saber milenar sobre como viver, bem-viver e sobreviver na floresta.

Nesse sentido, os *Huni Kuĩ* formularam técnicas de uso e manejo que possibilitam o extrativismo e a agricultura, de forma a conservar os recursos vegetais e permitir a frequência em seu consumo. Essas práticas são, infelizmente, invisibilizadas pela sociedade envolvente, até mesmo pela população não indígena do centro urbano mais próximo (Katz, 2009).

Tendo em vista a importância do hábito alimentar tradicional para a manutenção da cultura, bem como para a conservação dos recursos naturais, além da carência de pesquisas etnobotânicas relacionadas ao tema na região, propõe-se neste capítulo investigar e compreender a alimentação *Huni Kuĩ*, no que concerne a dieta – a partir da observação da frequência com que os alimentos ocorrem nas refeições –, utensílios culinários, formas de consumo e conservação dos alimentos e levantamento das práticas alimentares tradicionais, bem como as mudanças observadas pelos interlocutores ao

longo do tempo.

Além disso, objetiva-se estudar os aspectos imateriais associados às crenças, costumes alimentares, dietas para a boa formação do corpo e para a apreensão de habilidades almejadas, tabus alimentares, cantos e “rezos” de trabalho e uma perspectiva de gênero no tocante às mulheres e sua relação com a comensalidade. Tudo isto, com o intuito de contribuir para a sistematização de informações, de modo que seja útil ao processo de conservação da cultura alimentar do Povo *Huni Kuĩ*.

2. Objetivos

2.1 Objetivo Geral

Compreender o sistema alimentar do povo *Huni Kuĩ* de três aldeias da Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, no que se refere aos valores materiais (dieta e práticas alimentares) e aos valores imateriais (costumes, tabus e cantos de trabalho).

2.2. Objetivos Específicos:

- Registrar a alimentação e a frequência com que os ingredientes aparecem nas refeições com relação à sazonalidade;
- Sistematizar o conhecimento material que permeia a alimentação: utensílios culinários, formas de consumo, preparos alimentares tradicionais, formas de conservação dos alimentos e organização do trabalho;
- Analisar a composição nutricional das folhas de *Trichostigma octandrum* L.
- Identificar a transição alimentar que vem ocorrendo ao longo das transformações históricas, sociais, culturais e ambientais;
- Analisar a transmissão do conhecimento sobre as práticas alimentares;
- Compreender o processo de implementação da merenda escolar regionalizada na T.I. e as suas implicações;

- Investigar o conhecimento imaterial sobre a alimentação: costumes, dietas para a formação da pessoa, tabus alimentares e cantos de trabalho.



Amendoim cozido – Tama hua

Rainha Sales Mateus Kaxinawa (Bimi) – Aldeia São Joaquim (Centro de Memória)

3. Material e Métodos

Observação participante

É um método muito utilizado em pesquisas etnográficas e extremamente válido em estudos etnobotânicos, pois se trata da imersão do(a) pesquisador(a) na realidade da comunidade por determinados períodos de tempo (Angrosino, 2009). A partir desse método, foi possível apreender os hábitos relacionados à alimentação (frequência com que os alimentos aparecem nas refeições – desde o levantamento da diversidade dos frutos *in natura* consumidos até preparos mais elaborados), as formas de consumo, os costumes e práticas alimentares e a procedência dos alimentos); a divisão de tarefas entre mulheres e homens; e as atividades individuais e coletivas.

Todos os dias, durante as três atividades de campo, as observações foram registradas no caderno de campo, o que auxiliou na compreensão do sistema alimentar. No que se refere às atividades coletivas, a saber: pescarias, colheita nos roçados e quintais e coleta de frutas na floresta, a metodologia sofreu inversões e resultou em uma participação observante (Sartor et al., 2009), em razão do maior envolvimento nestas circunstâncias, pois a pesquisadora participou diretamente das atividades.

Entrevistas abertas e semiestruturadas

Ao longo das três viagens de campo foram aplicadas entrevistas abertas e semiestruturadas com os adultos (mulheres e homens maiores de 18 anos), com a finalidade de adquirir informações sobre o hábito alimentar e as mudanças que ocorreram ao longo do tempo. Primeiramente, eram questionados sobre o que haviam comido no dia, ou seja, na última refeição. Estratégia para verificar a frequência com que os alimentos aparecem nas refeições, em ocasiões que a pesquisadora não esteve presente (observação participante).

Em seguida, foram feitas as listas baseadas no conhecimento sobre os preparos alimentares tradicionais, formas de consumo, espécies agrícolas/silvestres e alimentos exógenos utilizados, com o intuito de buscar por informações específicas sobre o domínio cultural dos colaboradores das três comunidades sobre o hábito alimentar. Para tanto, as listas foram preenchidas em forma de tabela com a finalidade de auxiliar na

análise dos dados. O conteúdo foi referente à planta específica, nomenclatura indígena, o local de sua ocorrência, parte alimentícia, formas de beneficiamento e consumo, época de colheita, informações sobre restrição ou dieta alimentar (Martin et al., 1995).

Os participantes foram identificados como colaboradores-chave, são eles os agentes agroflorestais, os professores, os pajés/xamãs, os anciãos e mulheres. Os primeiros entrevistados foram selecionados a partir de indicações feitas pelas lideranças das aldeias. Após cada entrevista foi aplicada a técnica de amostragem bola-de-neve, na qual a pesquisadora solicitava ao(à) participante uma indicação de outra pessoa, maior de 18 anos, da comunidade que fosse detentora do conhecimento específico e que pudesse contribuir com a temática e, assim, sucessivamente, até a saturação do quadro de amostragem, ou seja, ponto em que não houveram mais novos nomes oferecidos (Albuquerque et al., 2004; Vinuto, 2014).

Informa-se que, devido às condições em que se encontravam os(as) envolvidos(as), muitas das entrevistas foram aplicadas, inevitavelmente, com interferências e opiniões dos parentes que estavam presentes nas moradias, o que, de certa forma, foi construtivo, pois quanto mais pessoas reunidas, maior a probabilidade de se obter informações completas, devido à memória coletiva (Halbwachs, 1990).

É válido destacar que as entrevistas com anciãos e anciãs e com algumas mulheres foram feitas mediante um tradutor que, na maioria das vezes, foram os agentes agroflorestais de cada aldeia, os quais acompanharam ou estiveram nas proximidades nos momentos das entrevistas.



Figura 7. Entrevista com anciãos por intermédio de um tradutor no Município do Jordão/AC em maio de 2018.

As entrevistas abertas foram realizadas exclusivamente com os anciãos e anciãs. Os diálogos giraram em torno dos seguintes temas: hábito alimentar, utensílios culinários e modo de vida do passado e atuais, no sentido de compreender quais foram as mudanças ao longo do tempo, em razão das transformações históricas, sociais, culturais e ambientais que sofreram. Também, foram registradas nessas entrevistas certos elementos culturais, como os cantos de trabalho²⁴ dos antepassados. Algumas perguntas começavam com: “O que seus pais ou avós contavam sobre...”. Isto, com a finalidade de abranger um amplo período de tempo. Assim, foi mensurado em torno de cem anos atrás para aqueles que conheciam histórias dos avós e 50 anos para os que relataram narrativas dos pais. Ao equivaler os períodos de tempo com as transformações históricas que o povo *Huni Kuĩ* passou, sabe-se que no início do século XX, foi o “tempo das correrias”, ou seja, os primeiros contatos violentos com grupos não indígenas. Já na década de 1960, estavam no “tempo do cativo”, em que dedicavam a mão-de-obra, exclusivamente, para o extrativismo da seringa.

Nesse sentido, foi possível analisar – baseado nos relatos dos anciãos e anciãs e em revisão da literatura de estudos antropológicos e textos de viajantes que tiveram a oportunidade de experienciar a região no século passado²⁵ –, as mudanças no modo de vida e, conseqüentemente, na alimentação ao longo dos anos.

Quanto aos preparos alimentares e todos os passos que compõe a preparação, foram realizadas entrevistas com as mulheres, em virtude de serem responsáveis e detentoras do conhecimento sobre tudo o que diz respeito ao ambiente culinário. Além disso, todas as etapas, desde a colheita até o momento de servir o alimento foram fotografadas com as devidas autorizações de uso da imagem.

²⁴Os cantos de trabalho foram colhidos mediante um gravador e, posteriormente, foram transcritos e traduzidos pelos professores das aldeias participantes.

²⁵ Entre eles, destacam-se os antropólogos Aquino (1993; 1994), Iglesias (1994; 2008), Else Lagrou (1991; 2004), Cecilia McCallum (1989), Anita Yano (2014), Kensinger (1995), Erikson (1992). E os viajantes do início do século XXI, Abreu (1969), Tastevin (1925) e Luis Sombra (1913).

Os cantos e rezos foram gravados e, posteriormente, transcritos e traduzidos para o português pelos professores das aldeias.

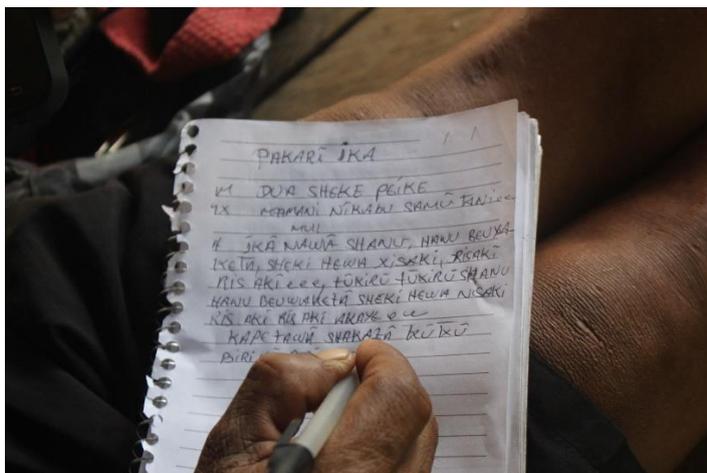


Figura 8. Professor da Aldeia Nova Cachoeira transcrevendo as gravações dos cantos e rezos em outubro de 2018.

No intuito de compreender o histórico de implementação da merenda escolar regionalizada (alimentos consumidos pelos jovens e crianças nas escolas são provenientes de unidades produtivas das respectivas aldeias), foi realizada uma entrevista aberta em janeiro de 2019 (última atividade de campo da pesquisa) com o gerente técnico do setor de educação indígena da Secretaria Municipal de Educação (SEMEC), Raimundo Marinho de Farias, conhecido na região como Raimundo Gato, o qual participou de todo o processo e atua na região há mais de 30 anos. Além disso, foram aplicadas entrevistas abertas com os agentes agroflorestais, fornecedores da merenda escolar e merendeiros sobre a temática, a fim de investigar quais foram os benefícios e implicações da merenda escolar regionalizada para a população.

Oficina de preparo de alimentos tradicionais

Durante a segunda e terceira atividade de campo foram organizadas oficinas de preparo de alimentos tradicionais com algumas colaboradoras mulheres – as quais são moradoras das três aldeias participantes da pesquisa – e suas famílias.

As perguntas orientadoras para esta atividade foram: há alimentos que vocês comiam na infância e hoje não comem mais?; há algum alimento que era produzido com frequência

pelas suas mães/avós e que hoje em dia é feito com menos frequência? Há alimentos que não são produzidos mais em nenhuma circunstância?

A partir destas questões foram estabelecidas conversas entre os anciãos, adultos e jovens participantes sobre a existência de práticas alimentares em desuso e/ou abandonadas, as razões e implicações desta realidade atual e se seria importante revitalizá-las para a manutenção da cultura e para a soberania e segurança alimentar e nutricional das comunidades.

Visitas guiadas às cozinhas

Com o objetivo de identificar quais são os utensílios culinários, as ferramentas utilizadas, o nome na língua indígena, além de demonstrar as tecnologias que envolvem o beneficiamento dos alimentos e como funciona a organização do trabalho, foram aplicadas entrevistas abertas durante visitas guiadas pelas mulheres anfitriãs ao interior das cozinhas, em uma adaptação a metodologia de trilhas-guiadas, a qual consiste em identificar as espécies de plantas nas unidades de paisagem (Albuquerque et al., 2010).

Grupos focais

Para analisar a transmissão do conhecimento sobre o hábito alimentar, foi realizada no ambiente escolar das três aldeias participantes, durante a segunda atividade de campo, no mês de outubro de 2018, a metodologia participativa “grupos focais” com as crianças e jovens menores de 18 anos²⁶, a qual consiste na interação entre os participantes e o(a) pesquisador(a) em uma coleta de dados, a partir do diálogo focado em tópicos específicos e diretivos (Aschidamini & Saupe, 2004). O tema das atividades foi o levantamento dos preparos alimentares e utensílios culinários conhecidos pelos participantes mediante a produção de desenhos com lápis de cor e giz de cera. A metodologia foi desenvolvida com o suporte dos professores de cada escola e dos agentes agroflorestais das respectivas aldeias para o auxílio na tradução e transcrição do conhecimento transmitido pelos jovens e crianças.

²⁶ Considera-se crianças entre a faixa etária de quatro a 11 anos de idade e jovens dos 12 aos 18 anos de idade.

Análise da composição nutricional das folhas de *Trichostigma octandrum* L.

Em razão da importância alimentar que as folhas de *Trichostigma octandrum* possuem (os *Huni Kuĩ* são possivelmente um dos únicos povos que possui o hábito de consumi-la), bem como devido à escassez de folhas alimentícias na Amazônia (Katz, 2009) e ausência de dados sobre esta espécie na literatura científica, coletou-se nas aldeias amostras de folhas, as quais foram, posteriormente, desidratadas em estufa a 60°C e enviadas para análise de macronutrientes ao laboratório de bromatologia e tecnologia de alimentos da Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária (FAV) da Universidade de Brasília (UnB).

Através dos métodos do Instituto Adolfo Lutz (Brasil, 2005), foram obtidos os dados de umidade, cinzas, carboidratos e lipídios. De acordo com a metodologia Kjeldahl, analisou-se o teor de proteínas. A umidade está em porcentagem (%) e o restante em gramas (g). Foram analisadas 100 (cem) gramas de amostra seca.

Por fim, informa-se que os nomes científicos completos (binômio+descriptor) das espécies vegetais representadas serão mencionados apenas na primeira vez que aparecem ao longo do texto, depois serão citados somente o nome científico binomial e, por vezes, o nome vernacular.



Mingau de banana – *Mani hua*

Princesa Sales Mateus Kaxinawá (*Tima*) – Aldeia São Joaquim (Centro de Memória)

4.Resultados e Discussão

4.1. Caracterização socioeconômica das aldeias participantes

Foram realizadas 60 entrevistas semiestruturadas com os moradores maiores de 18 anos, sendo 22 da aldeia São Joaquim, 23 da aldeia Nova Cachoeira e 15 da aldeia Nova Empresa. Entre todos os colaboradores, 36 pertencem ao sexo feminino e 24 ao sexo masculino. A média etária, entre ambos os sexos foi de 42 anos. As entrevistas abertas foram realizadas com oito mulheres e sete homens considerados sábios pelos moradores das comunidades, todos acima de 60 anos.

A sociedade *Huni Kuĩ* – assim como a maioria dos povos ameríndios – é caracterizada por ser horizontal em suas relações, estabelecidas de maneira complementar entre homens e mulheres de diferentes idades. Em outras palavras, cada pessoa exerce funções distintas (a depender do sexo e da idade), porém de igual importância, ao invés de serem mantidas relações de dominação/subordinação como costuma ocorrer na sociedade envolvente (Grubits et al., 2005).

Com relação às aldeias participantes, o número de núcleos familiares (pai, mãe, filhos e filhas, genros, noras, netos e netas) moradores é flutuante, devido ao fato de os habitantes migrarem por motivos de casamento, estudos ou, por vezes, conflitos interpessoais. Entretanto, torna-se possível estimá-lo, através das informações obtidas sobre o censo populacional das terras indígenas Kaxinawá do rio Jordão disponibilizadas pela Secretaria de Saúde Indígena (SESAI) do Estado do Acre – mediante comunicação pessoal com os profissionais que atendem a população na região em outubro de 2018.

As aldeias Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim – Centro de Memória, as quais são participantes da pesquisa, apresentam respectivamente, sete, oito e dez núcleos familiares. As idades e sexo dos habitantes estão representados nas tabelas 1 e 2.

Tabela 1. Faixa etária da população das três aldeias participantes: Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC, em 2018-2019.

Idade	Nova Empresa	Nova Cachoeira	São Joaquim
Menores de 10 Anos	27	44	44
Entre 11 e 18 anos	9	15	19

Entre 19 e 29 anos	5	16	20
Entre 30 e 59 anos	9	19	21
60 anos ou mais	1	2	5
TOTAL	51	96	109

Observa-se que 61,72% da população das três aldeias é constituída por crianças. Jovens e adultos compõem 35,15 % e apenas 3,13 % representam os idosos, maiores de 60 anos de idade. Nesse sentido, constata-se ser uma população extremamente jovem, a qual totaliza 256 habitantes.

Tabela 2. A população feminina e masculina das três aldeias participantes: Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC, em 2018-2019.

Sexo	Nova Empresa	Nova Cachoeira	São Joaquim	%
Feminino	33	54	63	58,59%
Masculino	18	42	46	41,4%
TOTAL	51	96	109	100%

A população das três aldeias juntas totaliza 256 habitantes, desses, como verifica-se na tabela 2, 58,59% são do sexo feminino e 41,4% pertencem ao sexo masculino.

Com relação ao principal meio de subsistência, os *Huni Kuĩ* praticam a agricultura itinerante de corte-e-queima em um sistema agrícola tradicional denominado, no português regional de “roçados” (*bai kuĩ*). As espécies cultivadas em destaque são macaxeira, banana, milho e amendoim. Também realizam atividades como a caça, a pesca, a criação de animais e o extrativismo de recursos vegetais florestais e cultivo de árvores frutíferas exóticas e nativas nos quintais agroflorestais. Recentemente, também implementam sistemas agroflorestais em áreas de capoeira²⁷.

²⁷ Termo proveniente da língua indígena Tupi, em que *ka'a* significa floresta e *uera* quer dizer “do passado”. Ou seja, “o que não é mais floresta”.



Figura 9. Exemplo de atividade produtiva: pescaria coletiva no rio durante a estação seca, realizada na aldeia São Joaquim na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC em outubro de 2018.

Quanto à geração de renda, muitos recebem benefícios sociais. Todas as famílias são cadastradas no bolsa família, em que a mulher é a representante. Aquelas que possuem filhos recém-nascidos recebem salário maternidade e os maiores de 60 anos recebem aposentadoria. Há também aqueles que se capacitam para a profissão de professores, agentes de saúde e agentes agroflorestais, os quais desempenham funções em suas respectivas aldeias e são assalariados através do governo do estado ou do município.

Além dos benefícios sociais, as famílias também geram renda a partir dos artesanatos de miçangas e sementes e tecelagens de algodão natural confeccionados pelas mulheres. Atualmente, são comercializados tanto no município quanto para outras regiões do Brasil e do mundo. Algumas famílias estão iniciando a venda dos produtos excedentes dos roçados e de frutos dos quintais e sistemas agroflorestais em um mercado no município, o qual pertence a uma das famílias da aldeia Nova Empresa. Após o assentamento das aldeias, os núcleos familiares deixaram a produção de açúcar mascavo e diminuíram bruscamente a produção de farinha de mandioca. Assim sendo, não as comercializam mais como no tempo dos seringais.



Figura 10. A) Tecelagem em fibra de algodão cultivado nos roçados na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2018; B) Cestarias de fibras vegetais de *Arecaceae* na Aldeia Nova Cachoeira em janeiro de 2018; C) Recipientes de cerâmica, vestimentas de algodão e acessórios de pena de aves na Aldeia Novo Lugar em janeiro de 2018.

Com a renda monetária, os *Huni Kuĩ* têm acesso aos produtos comercializados no centro urbano. Assim, costumam adquirir no início do mês (período de recebimento dos benefícios sociais) linhas para pesca, agulhas, panelas, querosene, gasolina, açúcar, café, leite em pó, carnes, sal, óleo, arroz, macarrão, bolachas, biscoitos, roupas, sabão em barra, sabão em pó, diesel para lamparina, isqueiro, pilha, lanterna, caixas de som, gerador, motos-serra, motor, entre outros, aquisições essas que têm influenciado diretamente no modo de vida das comunidades, como será abordado no capítulo 1.

Quanto à organização política das comunidades, cada qual possui uma série de lideranças, são elas: o cacique local (*Shane Ibu*), o agente de saúde, o professor, o agente agroflorestal e a liderança feminina. Esses costumam reunir-se no centro comunitário (*shubuã*) para realizar coletivamente os acordos e as tomadas de decisão. Também, há um cacique geral que articula e organiza o complexo das três terras indígenas.

A estrutura das aldeias é similiar e constitui-se de possuir: moradias, quintais agroflorestais, canteiros, cacimbas, roçados, sistemas agroflorestais, escola, centro comunitário, áreas de capoeira e de floresta conservada.

As moradias são distribuídas de forma difusa e possuem características arquitetônicas provenientes de técnicas tradicionais indígena, mas também, influenciadas pelo padrão de construção dos seringueiros (migrantes nordestinos) do século passado e, mais atualmente, de alguns materiais advindos da sociedade envolvente. O mais comum, atualmente, são as casas em palafita com sua estrutura (esteio, fundação, assoalho e viga) construída de madeira serrada²⁸ (*Manilkara zapota* (L.) P.Royen, *Calycophyllum spruceanum* (Benth.) K. Schum, *Clarisia racemosa* Ruiz & Pav., etc), embora as mais tradicionais sejam construídas do estipe de paxiubão (*Iriarteia deltoidea* Ruiz & Pav.), o qual é um modelo mais antigo, que ocorre desde o período de migração nordestina. A cobertura ou telhado de ambas (atual e antiga) é confeccionado com centenas de folhas de palmeiras entremeadas, principalmente das espécies ouri-curi (*Attalea phalerata* Mart. ex Spreng) e jarina (*Phytelephas macrocarpa* Ruiz & Pav).

A atividade de produção das coberturas está ilustrada na figura 11, primeiramente as folhas são coletadas. Para tanto, faz-se necessário subir em escadas rústicas de um pau só – em que os degraus são talhados – e retirá-las com o uso de um terçado (corta-se, em média, 15 folhas por indivíduo. Aquelas palmeiras extremamente altas, são derrubadas). Outra pessoa está embaixo, no solo, e aguarda para receber as folhas cortadas. Logo, passam levemente o terçado paralelamente a raque foliar, com o objetivo de fragilizar as fibras para que seja possível dobrá-las (trabalho de uma terceira pessoa).

Em seguida, um quarto construtor está sobre as vigas e trabalha no entrelaçamento das folhas para a consolidação da cobertura. Após essa etapa, coleta-se em torno de trinta folhas adicionais de jarina construir o “capote” – massivo de folhas que se posicionam logo abaixo do ponto de encontro das partes que constituem o telhado –, uma espécie de forro para garantir a impermeabilidade.

²⁸ Alguns dos indígenas, geralmente os assalariados, possuem motoserras e desempenham a função de serrar para si e para os parentes. Normalmente o fazem em troca de diárias que variam entre 100 a 150 reais.



Figura 11. Confeção de telhado na Aldeia Nova Empresa na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em maio de 2018. **A)** Coleta das folhas de *Attalea phalerata* para confecção do telhado; **B)** dobrando a fibra vegetal de *A. phalerata*; **C)** dispondo as fibras e entremeando-as para acabamento do telhado.

A estrutura da moradia propriamente pode ser construída com paredes (mesmo material do assoalho) ou sem paredes, sendo esse o padrão encontrado com mais frequência (fig. 13).

Normalmente são construídas duas casas de aproximadamente seis metros de comprimento por quatro metros de largura. A primeira possui a função de alojar o núcleo familiar e receber visitas (*hiwe*) e a segunda é a cozinha (*bawati*) e local de estar das mulheres. Há variações, como por exemplo, apenas uma casa composta por divisórias, em que uma delas é a cozinha ou ocasiões em que existe uma casa e a cozinha é improvisada na área externa. A qual é constituída apenas por cobertura de palha²⁹ e fogo de chão (fig.12)

Uma terceira opção, extremamente trivial em comunidades ribeirinhas não indígenas, reservas extrativistas e no município do Jordão, mas rara nas aldeias *Huni Kuĩ* do baixo rio Jordão, são as casas de madeira serrada e telhado composto por placas de alumínio, denominados de “Brasilite” (fig. 13).

²⁹ Esse tipo de construção costuma ser temporária, frequente em situações de mudança recente ou manutenção das estruturas já existentes.



Figura 12: A. Cozinha à direita, ao lado da moradia de dormida, ambas na aldeia Nova Empresa situada na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em maio de 2018; B. Cozinha improvisada na aldeia Nova Cachoeira, na T.I. Kaxinawa do Baixo Rio Jordão em outubro de 2018.



Figura 13. A. Moradia tradicional sem paredes na Aldeia Nova Cachoeira, na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, em maio de 2018; B. Moradia com paredes de tábuas esparsadas na Aldeia Nova Empresa, na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em outubro de 2018; C. moradia de tábua serrada e telhado de brasilite na Aldeia São Joaquim, na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em janeiro de 2019.

Relatos de viajantes do início do século XX, informam que naquela época, viviam todos juntos em uma grande maloca (*kupixawa/shubuã*), descrita da seguinte forma por Luis Sombra (1913):

“Consiste em um longo galpão coberto de palha, muito alto no meio e descaindo em duas águas até pouco mais de um metro acima do solo, sem paredes nem resguardos laterais, só se podendo entrar neles em pé pelas extremidades e sendo preciso inclinar o corpo para se poder sair pelos lados. Não tem divisões internas, sendo seu interior comum a todos os moradores; cada família, porém, tem seu fogo, seus utensílios, suas redes, suas espigas de milho e seus molhos de mondobi [amendoim] nos lugares previamente designados pelo tuchaua e que ficam assinalados pelos esteios e vigas que sustentam o teto. O Copichaua [grande maloca] é sempre levantado no meio do roçado, no lugar em que o terreno é mais elevado, e os roçados são abertos nas terras firmes à margem de algum rio ou igarapé”.

Reforça-se que não há energia elétrica nas comunidades e utilizam, esporadicamente, geradores movidos a gasolina/diesel e pequenas placas solares para iluminar as moradias ao anoitecer, ampliar o som de músicas (normalmente do estilo “forró” regional) e carregar equipamentos (celulares, câmeras fotográficas e caixas de som).



Figura 14. Pequena placa solar sendo abastecida no quintal de uma das moradias da Aldeia Nova Empresa na T.I Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em maio de 2018.

Com relação ao acesso à água, os núcleos familiares utilizam como fonte para o dia a dia, os igarapés, rio ou nascentes. Para a terceira opção constroem uma estrutura em seu entorno para facilitar a coleta, a qual é nomeada “cacimba” (*txatxa*). A função de transportar a água – da fonte até as respectivas cozinhas – pertence às mulheres, assim como a lavagem de louça e roupas.



Figura 15. **A.** Jovens lavando louça no rio na Aldeia Nova Cachoeira na T.I. Kaxinawá do Bixo Rio Jordão em outubro de 2018; **B.** Jovem lavando roupa no igarapé na Aldeia Nova Empresa na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em maio de 2018.

O local onde acontecem as reuniões, comemorações festivas e práticas ritualísticas é, geralmente, no centro comunitário, o qual denomina-se no *hãtxa kuĩ* de *shubuã*. Esse nome fora estabelecido em homenagem as primeiras moradias coletivas dos

antepassados (*xenipabu*). Onde até o início do século XX, as famílias moravam conjuntamente, como mencionado anteriormente.



Figura 16. Centro comunitário (*shubuã*) situado na Aldeia São Joaquim na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em outubro de 2018.

A educação nas aldeias acontece de duas formas. A primeira é definida como a transmissão oral dos conhecimentos tradicionais e práticos, em que as crianças aprendem ao observar e copiar os mais velhos. A segunda, mais recente, é denominada “educação escolar formal”, a qual foi instituída no Estado do Acre desde a década de 1970, decorrente da situação de contato com a sociedade envolvente, pois tornou-se necessária para aprimorar a compreensão dos códigos interétnicos. Válido destacar que a maioria da população (principalmente mulheres, jovens e crianças) não domina a língua portuguesa. O ensino é diferenciado, ou seja, busca manter alguns princípios particulares, como o uso da língua indígena, a valorização dos saberes tradicionais e o uso do material didático adequado, embora esse último ainda não seja uma realidade para todas as aldeias (Monte, 2000).

Nesse sistema de ensino são ministradas nove disciplinas por apenas um professor indígena, a saber: português, *hãtxa kuĩ*, ciências, matemática, religião, educação física, artes, história e geografia. Formam-se estudantes até o nono ano do ensino fundamental. Os pais que possuem condições financeiras, levam seus filhos para continuar os estudos no município do Jordão. A construção das escolas é padronizada, porque foram subsidiadas e implementadas através da Secretaria Municipal da Educação (SEMEC). Constitui-se de madeira serrada e telhado de alumínio (fig. 17)



Figura 17. Construção padrão das escolas nas aldeias da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão. **A)** Aldeia Nova Empresa em maio de 2018; **B)** Aldeia São Joaquim em outubro de 2018 **C)** Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018

4.2. Características históricas e ambientais das aldeias participantes

Aldeia Nova Empresa

Durante o século XX, no tempo dos seringais nativos, os ascendentes da família Sales (núcleo principal desta aldeia) habitavam o seringal Fortaleza – situado a montante do rio Jordão – que, após a demarcação da área indígena, passou a ser nomeado de “Três Fazenda”. Posteriormente a morte de Sueiro Sales, seu filho Getúlio Sales adquiriu as responsabilidades do território e passou a coordenar a cadeia de produção da borracha³⁰. Nesse sentido, morar no “centro” (interior do seringal, distante do rio) já não era mais estratégico. Visavam, então, um local mais próximo da calha do rio com vistas ao aprimoramento no desempenho das atividades produtivas.

³⁰ Conforme descrito na página 50 no item “Histórico da população *Huni Kuĩ* do rio Jordão” da apresentação desta dissertação.

Assim, em um período anterior a nova ocupação das colocações de seringa (a jusante do rio, mais abaixo da área inicialmente demarcada para a T.I.), o núcleo familiar de Getúlio Sales e Aldenira Sereno (esposa) se mudou para a antiga colocação Boca de Pedra, localizada na cabeceira do igarapé Jardim, afluente do rio Jordão, onde moraram por sete anos. Ao questionar Maria Laísa Sales, 45 anos, primeira dos dez filhos do casal, sobre o motivo da mudança, responde:

“Lá no ‘Três Fazenda’ tinha muita gente. O roçado e a caça estavam ficando longe. Por isso a gente decidiu mudar para a cabeceira do igarapé Jardim, lá tinha mais oferta de caça e peixe. Porém, acabou que ficamos mais longe da vila³¹ Jordão”.

Devido ao impasse da distância da nova morada com relação ao município, no ano de 1991, o que não era interessante para o escoamento da produção da borracha, açúcar mascavo e farinha de mançona, o núcleo familiar decidiu migrar para uma localidade mais próxima do centro urbano. Assim, iniciaram a ocupação do anterior Seringal Nova Empresa que, a partir de então, a mesma área passou a ser denominada aldeia Nova Empresa, pois sua ocupação se deu durante o processo de conquista dos direitos territoriais para a população indígena da região.

De acordo com Lucas Sales, 36 anos, até o ano de 1996, a família ainda extraía borracha para comercializar com os não indígenas donos de seringais ou de comércios no município. Lembra como era o modo de vida nessa época:

“Meu pai era muito trabalhador e não deixava ninguém parado, era acostumado com o tempo da seringa, do patrão. Tinha que estar trabalhando toda hora. Se não era cortando seringa³², era dentro da casa de farinha fazendo a farinha ou no engenho fazendo o alfininho ou o gramixó. Colocando roçado, caçando veado ou cuidando do gado.”

Nesse período, a exploração da mão-de-obra não era exacerbada como no “tempo do cativo”. Contrariamente, os filhos de Getúlio trabalhavam quatro dias na semana cortando seringa e o tempo restante utilizavam para cuidar das próprias produções.

Com o auxílio da Comissão Pró-Índio (CPI/AC) e da FUNAI, planejaram a comunidade com relação a estrutura e manutenção das necessidades inerentes à saúde, educação e ao meio-ambiente, a partir de capacitações técnicas de agentes de saúde, professores e agentes agroflorestais, respectivamente.

³¹ O município do Jordão foi implementado em 1992. Anteriormente, era conhecido como Vila Jordão, a qual surgiu como interposto comercial para o escoamento da produção da borracha no século XX.

³² Termo utilizado para a prática de extração do látex das seringueiras (*Hevea brasiliensis*)

Uma das particularidades nesta aldeia, que não ocorre nas demais comunidades estudadas, é o fato de as moradias se situarem distantes uma das outras (figura 18), este fato acarreta em uma maior independência produtiva entre os diferentes grupos familiares, porque, devido à distância, é reduzida a capacidade de auxílio entre os moradores nas atividades relacionadas ao sistema agrícola. Além disso, outro fator relacionado à esta realidade é que cada moradia apresenta a própria “cacimba”.

No que se refere ao estado de conservação do entorno da aldeia, pode-se afirmar, a partir do fato de estar localizada mais distante do município do que as demais e por possuir número reduzido de moradores, que é a comunidade mais preservada de todas as estudadas nesta pesquisa, o que se reflete na disponibilidade de carnes de caça e de frutos, sementes e fibras vegetais silvestres, como será abordado ao longo do capítulo 1.

No entanto, o primeiro grupo familiar desta aldeia, liderado pelo filho primogênito de Getúlio, iniciou, no início do novo milênio, a conversão de certas áreas florestais da comunidade em pastagens para a implantação de uma pequena criação de gado para o próprio consumo. Todavia a população bovina cresceu e, atualmente, há dezenas de cabeças de gado, o que tem, recentemente, gerado conflitos entre as famílias, devido ao desmatamento e à invasão dos bovinos em áreas de roçados, causando perda de parte da produção alimentar, o que fragiliza a soberania e segurança alimentar dos habitantes, como será discutido no capítulo 1.



Figura 18. Desenho ilustrativo da aldeia Nova Empresa situada na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC feito pelos moradores em outubro de 2018.

Aldeia Nova Cachoeira

A aldeia Nova Cachoeira é adjacente à aldeia Nova Empresa, situada a jusante do rio, ocupando sua margem esquerda e direita. Os comunitários são descendentes da família Maia e Sereno, mais especificamente do casal de anciãos Severino Maia e Olga Sereno. O primeiro núcleo familiar habitava o Seringal Belo Monte, anteriormente conhecido como Sorocaba.

De acordo com Valdir Maia, o primeiro filho de 53 anos, “cortaram seringa” até os seus quatorze anos de idade, o que equivale ao final da década de 1970. Segundo relata, “nesse tempo, o patrão vinha deixar alimento (farinha, açúcar, sal, óleo) de 15 em 15 dias”. O “patrão” citado era o Seu Sueiro e seu filho, Getúlio.

Severino Maia, 85 anos, relata a dinâmica de migrações naquele período:

“De primeiro, a gente morava na cabeceira do rio (antigo Seringal Revisão), depois nos mudamos um pouco abaixo, para a colocação Bruxelas, hoje aldeia Paz do Senhor. Na época do meu pai [tempo de cativo], ele carregava a mercadoria pro patrão, ia de varejão. O patrão era o Chicozaria, dono do Seringal Revisão, meu pai dizia que ele era bom, mas cobrava a “renda”. Eu me criei lá em cima, não conheci meus avós (...). Comecei o trabalho com 12 anos, nessa época, comia do que o patrão fornecia, era farinha e a gente caçava quando ia pra estrada de seringa, eu caçava de flecha. Também comíamos muito as frutas da mata. Depois, quando a gente era pequeno, não tinha canto certo para morar, era tempo de seringa, vivia se mudando, os patrões mudavam muito também, iam embora e acabava a colocação. Um dia fui com o meu irmão para o Bruxelas, lá conheci a Olga [esposa]. A partir daí, nós moramos no Bruxelas, Revisão, Jacaré. Do Bruxelas fomos morar no Três Fazenda, nessa época, já tínhamos a maior parte dos filhos. Lá a gente morava na colocação Cumaru. Os patrões eram Seu Sueiro Sales e Seu Getúlio Sales.”

Segundo Olga Sereno, esposa de Severino Maia, a razão pela qual a família decidiu se mudar do “Três Fazenda”, foi por conflitos interpessoais com relação aos meios produtivos, “o pessoal começou a sovinar as estradas de seringa”, relembra. Com a mudança da família Sales para a Nova Empresa, Olga Sereno optou por requisitar um “pedaço de terra” para o Seu Getúlio, o qual consentiu e, então, o núcleo familiar migrou para a atual área da Nova Cachoeira.

Como informou Seu Severino, em 2009 houve um alagamento que desbarrancou o solo das margens do rio e causou o deslocamento da maioria das famílias para a margem esquerda do rio. A família do agente agroflorestal foi a única que permaneceu na

margem direita. Devido à esta condição, grande parte das plantações ou “colônia”³³ das famílias da aldeia Nova Cachoeira ainda se localiza na margem direita do rio. A distribuição de moradias, outras construções, colônia, plantações, criações de animais, entre outras, podem ser observadas na ilustração feita pelos membros da comunidade na figura 8.

Por mais que as moradias estejam separadas pela barreira física do rio, certas famílias situadas na mesma margem compartilham unidades produtivas e fontes de água (cacimbas). As colaboradoras Maria Jarlene da Silva, 43 anos e Sueli Maia, 50 anos, reportam que as nascentes de água estão mais escassas com o passar dos anos, o que as submete à longas travessias para o carregamento de água de uso doméstico. Jaime Maia, 51 anos e Deodato Maia, 47 anos, relatam que animais de caça também “estão cada vez mais distantes”. Estas informações impulsionam a reflexão sobre o estado de conservação da respectiva aldeia, a qual foi diagnosticada, dentre as demais, como em preservação intermediária, devido às pressões e consequências causadas pelo crescimento populacional em território delimitado.

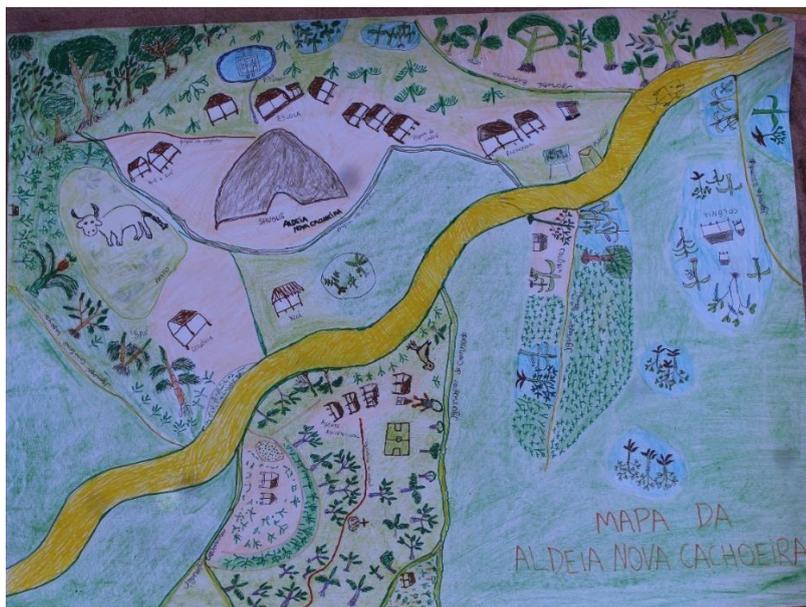


Figura 19. Desenho ilustrativo da aldeia Nova Cachoeira situada na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC feito pelos moradores em outubro de 2018.

Aldeia São Joaquim

Situa-se próxima ao município do Jordão (quarenta minutos de barco à motor), exclusivamente na margem direita do rio. Foi fundada em 1998 pela família Mateus, a

³³ Termo utilizado para designar o núcleo de produção composto por uma casa de apoio e plantações.

qual viveu anteriormente na área denominada Novo Segredo, antigo Seringal Revisão (a montante do rio Jordão). Osvaldo Mateus, 40 anos, relata que a causa para a mudança foram as múltiplas ocorrências dos “índios brabo”³⁴ na região do Alto rio Jordão:

“Nos tempos de atividades de caça, as mulheres ficavam sozinhas nas aldeias e com medo do ataque dos ‘brabo’. Por mais que a região fosse muito abundante em carne de caça e recursos florestais, a gente optou pela migração” Osvaldo Mateus, 40 anos.

Naquela época, Agostinho Manduka Mateus (patriarca e liderança da região do Alto rio Jordão) foi com seu filho primogênito a procura de um novo local para implementar a aldeia. Buscavam por uma área mais próxima do município do Jordão para facilitar o escoamento da produção (farinha, açúcar mascavo, entre outros). Então, fizeram acordo com Seu Maranhoto – conhecido localmente como “paulista”, um dos sulistas que ocuparam o território na década de 1960, com o intuito de implantar a agropecuária na região.

Como consequência atividade econômica, tem-se um histórico de ocupação da área de desmatamento para plantio do capim (*Brachiaria* sp.) e criação de gado bovino, o que causou a migração de animais silvestres e a diminuição da ictiofauna. Mas, devido a necessidade e facilidade de acesso ao município, as lideranças, mesmo perante estas condições, optaram por efetivar a mudança de toda a família. Assim, em contato com a FUNAI e com a prefeitura, conseguiram a permissão para a abertura da nova aldeia.

Os moradores reportam uma situação inicial de penúria, pois sentiram brutal diferença entre Novo Segredo e a nova morada São Joaquim. Enquanto na primeira alimentavam-se frequentemente de carne de caça e possuíam vastas áreas para “botar roçado”³⁵, agora se deparavam com escassez de proteína animal e de recursos vegetais (fibras vegetais, madeiras-de-lei, frutos, sementes etc), pois encontravam-se distantes, devido ao desmatamento do entorno. Com o passar tempo, a situação melhorou e, através do plantio e manejo das espécies espontâneas pelos moradores, a floresta começou a regenerar, porém ainda hoje possuem dificuldades em conter o capim e em praticar caçadas e pescarias exitosas, o que posiciona a aldeia em um menor estado de conservação com relação às demais. A principal consequência desta realidade é que, ainda que possuam criações de animais de pequeno porte, a maioria da fonte proteica é

³⁴ Índios em estado voluntário de isolamento.

³⁵ Termo regional utilizado para designar a prática de implementação do sistema agrícola tradicional.

proveniente dos açougues do município. Este é um fator que será discutido ao longo deste capítulo. A ilustração desta aldeia pode ser observada abaixo na figura 9.



Figura 20. Desenho ilustrativo da Aldeia São Joaquim – Centro de Memória situada na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC feito pelos moradores em outubro de 2018.

4.3. Colaboradores da pesquisa

Segue abaixo uma breve apresentação dos principais colaboradores da pesquisa, no intuito de situar o(a) leitor(a) com relação aos diversos trechos de entrevistas transcritas que encontrarão ao longo da dissertação:



Figura 21. Lucas Sales Kaxinawá (*Bane Dua Bake Huni Kuĩ*), 36 anos. É filho de Getulio Sales e Alderina Sereno e neto de Sueiro Sales (lideranças do rio Jordão). Agente Agroflorestal da Aldeia Nova Empresa, 2018.



Figura 22. Aldenira Sereno Kaxinawá (*Ibatsã Banu Bake Huni Kuĩ*), 63 anos. Viúva de Getulio Sales. Mãe de oito filhos. Era guardiã da arte da cerâmica, fotografia de maio de 2018. Fez a passage o plano espiritual em outubro de 2019. Esse trabalho é em sua homenagem.



Figura 23. Maria Claudina Biló Sales Kaxinawá (*Ayani Inani Bake Huni Kuĩ*), 39 anos. Mãe de seis filhos. É excelente tecelã, cozinheira e agricultora.



Figura 24. Severino Maia Kaxinawá, 85 anos e Olga Sereno Kaxinawá, 78 anos. Anciãos da Aldeia Nova Cachoeira. Pais de nove filhos, já são tataravós. Severino é conhecedor das plantas medicinais e Olga é guardiã das técnicas de extração de óleos vegetais de palmeiras.



Figura 25. João Batista Sabino Kaxinawá (*Isãmãma Dua Bake Huni Kuĩ*), 60 anos. É fornecedor da merenda escolar da aldeia Nova Cachoeira.



Figura 26. Francisco Joaquim Sereno Kaxinawá, 97 anos. É ancião da Aldeia São Joaquim. Guardiã dos cantos e rezos das atividades produtivas dos roçados.



Figura 27. Arlindo Sereno Kaxinawá, 40 anos. Professor da Aldeia Nova Cachoeira. Realizou a transcrição e a tradução dos cantos e rezos colhidos nesta pesquisa.



Figura 28. Osvaldo Manduca Mateus Kaxinawá (*Isaka Inu Bake Huni Kuĩ*), 40 anos. É professor da Aldeia São Joaquim e fundador da casa da essência na mesma aldeia. Estuda e realiza a extração dos óleos essenciais das plantas medicinais pertencentes ao conhecimento do povo.



Figura 29. Francisco das Chagas Sabino Maia Kaxinawá (*Nixiwaka Inu Bake Huni Kuĩ*), 33 anos. É pajé (*mukaya*) da aldeia Nova Cachoeira. Aprendiz dos cantos do cipó (*ayahuasca*), das medicações da floresta e dos cantos relacionados a coleta de plantas silvestres. Também é professor no programa de ensino para jovens e adultos.



Figura 30. Jaime Maia Kaxinawá (*Mãtu Inu Bake*), 51 anos. Agente Agroflorestal da Aldeia Nova Cachoeira. Filho de Seu Severino Maia e D. Olga Sereno.



Figura 31. Maria Jarlene da Silva, 43 anos. É filha de cearenses, casou-se há 25 anos com Jaime Maia e, desde então, vive na aldeia Nova Cachoeira. É uma das únicas não-indígenas de todas as aldeias participantes. Possui dez filhos. É ótima cozinheira e agricultora. Compreende o *hãtxa-kuĩ*, porém se comunica em português.



Figura 32. Marluce Sales Kaxinawá (*Dani Inani Bake Huni Kuĩ*), 45 anos. Mãe de dez filhos. Mora na Aldeia Nova Empresa. Filha de Aldenira Sereno e Getulio Sales. É agricultora, cozinheira, tecelã, artesã e ceramista.



Figura 33. Maria Laísa Sales Kaxinawá (*Pãteani Inani Huni Kuĩ*), 47 anos. Filha de Aldenira Sereno e Getulio Sales. Viveu 25 anos na T.I. do rio Breu e voltou recentemente a morar na aldeia Nova Empresa. Também é mãe de 10 filhos. É agricultora, tecelã e ceramista. Possui o desejo de desidratar os frutos dos quintais.



Figura 34. Elizeu Sereno Kaxinawá, 87 anos e **Mariana Paulino Kaxinawá**, 82 anos. Anciãos da aldeia Novo Lugar. São guardiões dos conhecimentos ancestrais do povo, relacionados aos frutos silvestres, à caça, à cerâmica, aos cantos e rezos de atividades produtivas do roçado e da cozinha.



Figura 35. Isabel Rodrigues Kaxinawá (*Kessiani Banu Bake*), 37 anos. Mora na aldeia Nova Cachoeira. É esposa do pajé. Guardiã de cantos e crenças relacionados à coleta de frutos silvestres.



Figura 36. Manoel Vandique Kaxinawá (*Dua Buse Dua Bake*), 76 anos e Maria Tereza Domingo Kaxinawá (*Nātā Banu Bake Huni Kuĩ*), 62 anos. Anciãos da Aldeia Coração da Floresta (a montante do rio Jordão). Guardiões dos mitos relacionados ao surgimento da agricultura, do conhecimento sobre os rituais e dos cantos de trabalho referentes a coleta de frutos silvestres e técnicas culinárias.



Figura 37. Carmita Sereno Kaxinawá, 67 anos. É a irmã mais velha de Aldenira Sereno. Mora na Aldeia Pão Sagrado (a montante do rio Jordão). É guardiã dos saberes sobre alimentos subutilizados.



Figura 38. Valdir Maia Kaxinawá (*Tene Inu Bake Huni Kuĩ*), 53 anos e Melita Sereno Kaxinawá, 51 anos. Conhecedores das plantas medicinais e dos saberes tradicionais do povo.



Figura 39. Neuza Maia Kaxinawá, 45 anos. É filha de Severino Maia e Olga Sereno. Mora na aldeia Nova Empresa, pois é casada com Gildo Sales, filho de Aldenira Sereno e Getulio Sales. É cozinheira e agricultora.



Figura 40. Maria Isaura Sereno Kaxinawá (*Dani Banu Bake Huni Kuĩ*), 65 anos. É a matriarca da Aldeia São Joaquim. Guardiã dos cantos e rezos para o plantio e colheita dos cultivares.



Figura 41. Raimundo Paulo Sereno Kaxinawá (*Ixã Inu Bake Huni Kuĩ*), 55 anos. É agente agroflorestal da Aldeia São Joaquim.



Figura 42. Levi Rodrigues Kaxinawá (*Yukã Inu Bake Huni Kuĩ*), 83 anos e Rosa Rodrigues da Silva Kaxinawá (*Yaka Banu Bake Huni Kuĩ*), 79 anos. Ambos vivem na Aldeia Astro Luminoso. Grandes conhecedores das histórias, cultivares tradicionais, arte e medicinas da floresta.

4.4. Alimentação *Huni Kuĩ*

A alimentação constitui-se no elemento central na cultura *Huni Kuĩ*. Não é exagerado dizer que se trata do aspecto mais importante da vida social dos núcleos familiares (Aquino & Iglesias, 1994). É impreterível alimentar-se bem para a saúde do corpo (*yuda*) e do espírito (*yuxin*). Aqueles que assim o fazem são bons *xinanya*, quer dizer, providos de bons pensamentos ou, como traduzido por Keinfenheim (2002), boa “consciência”.

Muitas das atividades diárias exercidas por homens e mulheres dizem respeito à alimentação (*piti xarabu*). Em uma divisão de trabalho bem definida, homens caçam, pescam, praticam extrativismo e preparam os roçados de terra-firme (*bai kuĩ*) e de praia (*maxi bai*), enquanto que as mulheres cozinham, amamentam os recém-nascidos, colhem os cultivares dos roçados e cuidam das criações de animais de pequeno porte. A dedicação a essas atividades ocupa praticamente o dia inteiro. Nos intervalos entre uma e outra, confeccionam artesanatos, utensílios domésticos, cuidam das crianças e permanecem em família – o que é bastante estimado.

O alimento é partilhado por todos, sejam integrantes do núcleo familiar, parentes ou visitantes. Do mesmo modo, os sistemas agrícolas também são manejados em conjunto. Embora cada grupo familiar de uma mesma aldeia possua seu próprio roçado³⁶, cooperam reciprocamente nas atividades agrícolas de implementação das unidades produtivas – usualmente em regime de “mutirões”³⁷ (com exceção da Aldeia Nova Empresa, devido à sua conformação geográfica).

O costume de visitar (*bai kai*) é um hábito cotidiano, já que, em cada aldeia, os núcleos familiares fazem parte de uma aliança social familiar. Em toda visita, os anfitriões recebem com algum preparo culinário – normalmente oferecem o que há de melhor; por exemplo, quando há carne de caça, sempre o pedaço mais apreciado é selecionado para o visitante. Esse, em troca, costuma levar algo, sejam sementes, mudas ou também algum alimento.

³⁶ Termo regional atribuído para a unidade produtiva implementada a partir de técnicas de corte-e-queima pertencente a cada núcleo familiar.

³⁷ Mobilização coletiva para auxílio mútuo, de caráter gratuito (Ferreira, 2004)

Dessa forma, mantém-se vivo um momento dedicado à criação e consolidação de laços entre pessoas que, por vezes, encontram-se dispersadas em diferentes casas e/ou aldeias. Quando se visitam e comem juntos, compartilham um modo particular de ser, estar e viver.

Através da pesquisa de campo foi possível traçar um panorama a respeito da dieta alimentar das aldeias participantes – guardadas as especificidades de cada uma. Conforme o gráfico hierárquico abaixo, registrou-se a frequência em que os alimentos ocorrem nas refeições³⁸.

³⁸ É importante reforçar, então, que esta representação gráfica não diz respeito as porções e ou quantidades ingeridas; mas, novamente, às vezes em que o alimento esteve presente nas refeições.

Dieta Alimentar: frequência de alimentos nas refeições

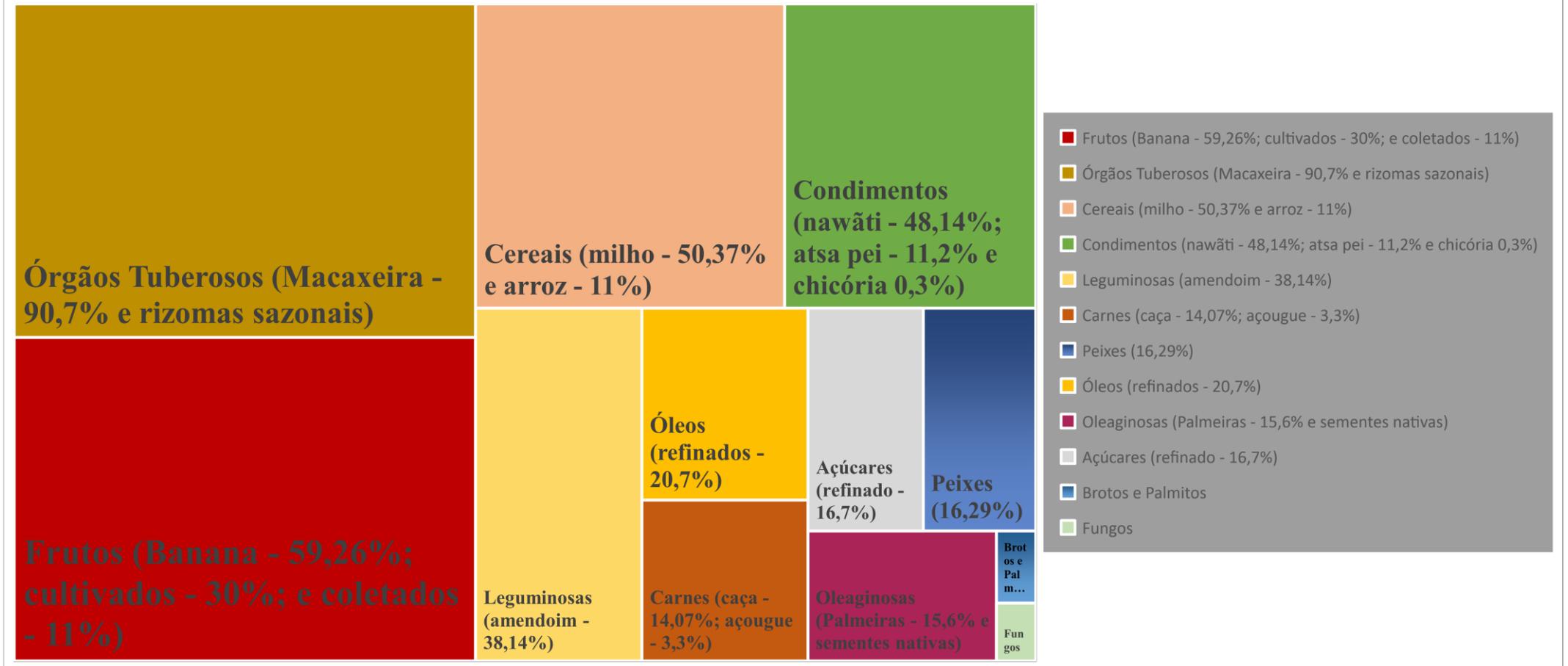


Figura 43. Alimentos presentes nas refeições, de acordo com a frequência em que aparecem. Observação: em razão da pimenta e do sal estarem disponíveis todos os dias para o consumo, ou seja, em 100% das refeições, não foram contabilizadas desta forma.

A dieta alimentar *Huni Kuĩ* é composta, principalmente, por alimentos provenientes do sistema agrícola tradicional. São por eles denominados de “legumes do roçado” (*yunu*). Com essa classificação, diferenciam os cultivares do que é silvestre (*ni*) e do que é carne de caça (*nami*) ou peixe (*baka*). Esses, por sua vez, também constituem recursos importantes tanto de um ponto de vista cultural quanto para a garantia da segurança e soberania alimentar das comunidades, embora apresentem variação sazonal em sua disponibilidade (Da Silva & Begossi, 2009).

Algo que chama a atenção na cultura alimentar são as combinações entre carboidrato e proteína animal e vegetal que correspondem a um equilíbrio na maioria dos preparos, embora os macronutrientes energéticos em maiores quantidades do que os estruturantes. A mistura ocorre, principalmente, entre a macaxeira (*Manihot esculenta* Crantz), as bananas cozidas (*Musa X paradisiaca* L.) e a carne de caça, de pesca ou folhas verde escuras e leguminosas.

Isto também foi observado pela antropóloga Yano (2014), a qual desenvolveu sua pesquisa de doutorado sobre as relações subjetivas que permeiam a culinária dos *Huni Kuĩ* do Purus:

“É pela mistura que se efetua o equilíbrio: não apenas na disposição da carne animal e do vegetal nos pratos, mas no modo correto de levá-los à boca, saboreando-os devagar e simultaneamente. É nesse ato da mastigação, denominada *nai*, que os *caxinauá* tiram proveito dos atributos gustativos de cada alimento e modulam seus efeitos.”

Para todos os fins, os recém-nascidos são alimentados apenas com o leite materno, considerado sem sabor (*paisma*). De acordo com Capistrano de Abreu (1969), a ausência de sabor do leite materno é característica que pode ser relacionada metaforicamente ao corpo dos bebês, que são moles e incapazes de ficar em pé. Ao passo do desenvolvimento motor, começam, a um só tempo, a se enrijecer e a iniciar uma alimentação baseada em sabores diversos – como o adocicado (*bata*)³⁹ do mingau de banana, o azedo (*bũkax*) de certos frutos silvestres e cultivados e o gosto amargo (*muka*) de algumas sementes e plantas medicinais, o qual está diretamente relacionado a

³⁹ A categoria *bata* é utilizada tanto para o sabor adocicado quanto para o salgado. Em verdade, para tudo aquilo que é agradável e que não causa estranhamento ao paladar (Yano, 2009).

dureza do corpo (*kuxpa*) e simboliza a maturidade (Mccallum, 1989; Lagrou, 1998; Yano, 2014).

Órgãos tuberosos e Frutos

Os alimentos essenciais – presentes em praticamente todas as refeições – são a macaxeira⁴⁰ e a banana, ao longo de todo o ano, constituem-se nas principais fontes energéticas dos indígenas do Jordão/AC. No gráfico hierárquico, a macaxeira está inserida em “órgãos tuberosos” e representa 90,7 % deste item, enquanto que a banana, por óbvio, encontra-se definida como fruto e representa 59,26%.

Com relação à macaxeira, sabe-se que possui grande valor alimentar e cultural para a maioria dos povos e comunidades tradicionais de toda a Amazônia (Pereira, 2008), além de ser uma das primeiras espécies a ser domesticada na América do Sul, entre 10 e 20 mil anos atrás (Clement & Kerr, 1980). No caso específico, nota-se sua importância mediante a análise da frequência com que está presente nas refeições.

No hábito alimentar *Huni Kuĩ*, há 17 (dezessete) preparos sólidos e oito bebidas provenientes da macaxeira (discutidos, com mais detalhes, no item “Práticas Alimentares”), os quais são elaborados através da combinação da raiz tuberosa com outras espécies, entre elas, o amendoim (*Arachis hipogaea* L.), a batata-doce (*Ipomoea batatas* L.), o ararutão (*Canna edulis* Ker Gawl.) e o jacatupé/feijão-macuco (*Pachyrhizus tuberosus* (Lam.) Spreng.).

Além dos órgãos tuberosos citados acima, foram levantados nas refeições das comunidades variedades de cará (*Dioscoria spp.*) e de taioba (*Xanthosoma taioba* E.G. Gonç.). Embora com relativa diversidade de órgãos tuberosos, a frequência de consumo parece bastante limitada, podendo ser categorizadas como plantas alimentícias não convencionais (Kinupp, 2007) por não estarem amplamente disponíveis e, se comparados com os cultivares mais consumidos (macaxeira, banana, milho e amendoim), encontrarem-se em menor proporção devido à reduzida escala em que são cultivadas.

⁴⁰ Optou-se por utilizar a denominação regional “macaxeira” para *Manihot esculenta* ao longo de todo o texto, a qual é consumida cozida e não precisa passar pelo processo de extração do ácido cianídrico (HCN), também conhecida como mandioca mansa ou de mesa em outras regiões do país (Souza et al., 2005).

Além disso, tais tuberosas são normalmente colhidas apenas durante a estação seca da região (entre maio a outubro). Seu consumo é, portanto, sazonal – e está atrelado a um ciclo de vida de, aproximadamente, dez meses.

Por sua vez, a banana é tão fundamental quanto os órgãos tuberosos. Possui grande versatilidade, sendo preparada de 11 formas distintas. As preparações mais recorrentes são feitas com a variedade “banana-comprida”, no seu estágio imaturo, ou seja, verde. Em sua composição, possui carboidratos complexos de lenta digestão, além de ser uma rica fonte de proteínas e minerais, como potássio, fósforo, magnésio, cobre, manganês e zinco (Borges & Pereira, 2009). Nesse sentido, ao mesmo tempo em que sacia a fome, auxilia na prevenção de diversas enfermidades – como doenças cardiovasculares e diabetes (Ranieri et al., 2018).

Há mais de 50 (cinquenta) anos já se registra também o consumo de “banana-comprida” em estágio imaturo em outros povos indígenas – como os *Surára*, *Pakidái* e *Yanomami* da região do rio Negro. De acordo com a literatura, esses povos possuem a banana como principal cultivo em seus sistemas agrícolas e, conseqüentemente, é um dos alimentos mais consumidos (Becher, 1957; Milliken et al., 1999).

É de se apontar que, quando questionados sobre períodos de escassez de alimentos, os colaboradores *Huni Kuĩ* (principalmente mulheres) comentam que jamais passam fome. Com frequência assinalam que sempre haverá ao menos macaxeira e banana – o que parece garantir a segurança alimentar mesmo em ocasiões com disponibilidade restrita de alimentos. Esses dois vegetais também são os principais constituintes das dietas (*samã kea*) dos pajés ou xamãs (*mukaya*), das mulheres em período de menarca, gestação e puerpério e das pessoas enfermas, isto porque são alimentos isentos de gordura e de *yuxĩ*, espíritos/almas que possam conferir algum mal (Mccallum, 2001; Yano, 2014),



Figura 44. **A.** Macaxeira pura cozida na Aldeia Nova Cachoeira em maio de 2018; **B.** Banana-comprida verde assada na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2018.

Trata-se, portanto, e conforme verifica-se no gráfico de hierarquia, dos grupos alimentares mais consumidos pelos *Huni Kuĩ*. Nesse sentido, os frutos também possuem predominância, justamente devido à grande incidência da banana. Não obstante, também fora verificada a presença de outros – cultivados (30%) e coletados (11%), os quais são ingeridos, via de regra, *in natura* e condicionados, todavia, à sazonalidade.

Dentre os cultivados, a maioria é natural de outras regiões da Amazônia, do Brasil e do mundo. Ocorrem nos quintais e nos sistemas agroflorestais e, em menor escala, nos roçados. Suas sementes e mudas foram adquiridas ao longo do tempo. Primeiro, durante a implementação dos seringais no século XX; posteriormente, mediante relações estabelecidas com parceiros da sociedade envolvente – com destaque para a Comissão Pró-Índio do Acre (CPI/AC) e sua atuação na formação dos agentes agroflorestais indígenas.

Cereais e leguminosas

Outras espécies de extrema importância para a cultura alimentar são o milho (*Zea mays* L.), presente em 50,37% das refeições e o amendoim, em 38,14%. Trata-se de plantas de ciclo-curto, cultivadas de acordo com o calendário agrícola *Huni Kuĩ*. A semeadura ocorre em dois períodos anuais: no mês de maio (colhidas em agosto) e em outubro (para serem colhidas em janeiro). Embora existam duas colheitas por ano, o cultivo intermitente acarreta em menor frequência de consumo.

O plantio dessas duas espécies é diretamente determinado pelo ciclo hidrológico da região. Na estação seca planta-se no roçado de praia (*maxi bai*); no período chuvoso, nos roçados de terra-firme (*bai kuĩ*) e de “barranco” (*mana bai*) – os quais são melhor descritos no segundo capítulo. Relata-se prejuízos se, por caso fortuito ou força maior, a

semeadura não for realizada nos períodos indicados. Dentre eles, pode-se citar desde a produção inferior ao ideal até a necessidade de se aguardar a próxima estação para poder cultivar.

Em que pese a intermitência, o milho é uma importante fonte de carboidratos na dieta alimentar (Kwiatkowski & Clemente, 2007) e possui também grande valor cultural, inclusive ritualístico. A título de ilustração, é o único alimento consumido pelas crianças no rito de passagem *nixpu pima* (vulgarmente chamado de “batismo”) – momento em que o infante passa a contribuir com as atividades produtivas do núcleo familiar. A relação do milho com esse rito será melhor descrita no item “Dietas”.

O amendoim, por seu turno, é um alimento bem característico dos *Huni Kuĩ*. Mais ainda, se considerado que é um dos poucos – se não o único – povo indígena da região dos altos rios Juruá e Purus que o cultiva (comunicação pessoal com Amauri Siviero – EMBRAPA, 2018). Além disso, trata-se de uma importante fonte de óleo e proteína vegetal (Araújo et al., 2007) – que inclusive pode ser considerado um alimento emergencial, consumido com maior frequência em períodos de escassez de peixes e/ou carnes de caça.



Figura 45. A) Milho-massa assado na aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019; B) Amendoim torrado na aldeia São Joaquim em outubro de 2018.

Condimentos

Por condimentos, entende-se, para os fins a que se destina essa pesquisa, como aqueles vegetais utilizados para realçar e enriquecer o sabor da comida (Montebello, 2013 *apud* Tomchinsky, 2017). Dentre os condimentos levantados, o mais recorrente são as folhas

do *nawãti*⁴¹ (*Trichostigma octandrum* L.), em 48,14% das refeições. Caracteriza-se por ser uma hortaliça silvestre, da qual as folhas são coletadas, principalmente, nas margens dos rios e igarapés, embora também possa ser plantada próximo às moradias para uso corriqueiro. Os *Huni Kuĩ* são possivelmente o único povo da região com o hábito alimentar de consumi-la com frequência, com as folhas, é preparado o *atsa pei* (macaxeira cozida com folhas) e o *yuxi* (preparação que será descrita posteriormente). Segundo as colaboradoras, pode ser consumida exclusivamente cozida. Foi experimentada no presente estudo e pode-se dizer que o sabor se assemelha ao de espinafre (*Spinacia oleracea* L.).

Tabela 3. Resultado da análise de composição de macronutrientes das folhas de *Trichostigma octandrum*.

Composição	Folhas secas de <i>T. octandrum</i>
Umidade (%)	19,79
Cinzas (g)	17,69
Lipídios (g)	1,32
Proteínas (g)	28,07
Carboidratos (g)	33,14

Obs.: A quantidade em gramas obtida é referente a 100 gramas da amostra seca.

Ao realizar as análises da composição nutricional das folhas de *Trichostigma octandrum*, observa-se na tabela 3, um alto teor de proteínas, se comparada com outras análises de espécies folhosas, como *Coriandrum sativum* L. com 20,9 g de proteína, segundo a tabela brasileira de composição de alimentos (TACO) (UNICAMP, 2011); *Pereskia aculeata* Mill. com 28,99g de proteína (uma das espécies consideradas pela literatura com alto teor de proteína) (Almeida et al., 2014); *Chamissoa altissima* (Jacq.) que apresenta 19,55% de proteína (Kinupp e Barros, 2008), a qual pertence à mesma ordem botânica que a espécie em questão.

Nesse sentido, observa-se que o consumo de *nawãti* (*Trichostigma octandrum*) é bastante significativo no hábito alimentar e contribui consideravelmente para a segurança alimentar e nutricional da população, além disso, configura-se em importante valor cultural do povo *Huni Kuĩ* como um todo, por serem um dos únicos a ingerir

⁴¹Refere-se à planta apenas com o nome indígena, pois não foi encontrado na literatura nenhum outro nome vernacular. Na região, os ribeirinhos a denominam por “couve-do-índio”. Aqui opta-se pela nomenclatura indígena, afinal são eles que a utilizam de forma alimentícia.

folhas de uma espécie nativa, diferente de grande parte demais povos indígenas amazônicos que se tem estudo (Katz et al., 2009)⁴².

Outra espécie utilizada para a mesma finalidade (preparada tanto com macaxeira quanto no *yuxi*) é *Phytolacca rivinoides* Kunth & Bouché, conhecida como *haxu mawã* ou *haxuwãti* – “prima do *nawãti*”. Entretanto, não ocorre na região da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, apenas a montante do rio em comunidades contíguas. Na América Central é conhecida como *quilete*, *cola de ardilla*, *calalú*, *pinta-machete*, *jaboncillo* e apresenta 38,6g de proteína, 35,9g de carboidratos e 9,2g de lipídios (Kinupp & Lorenzi, 2014).

Em segundo lugar, está a folha de macaxeira, em 11,2% das refeições – consumida sempre nos preparos em que é cozida junto com a raiz da mesma espécie. Parece ser preparada apenas quando o *nawãti* está em falta. Nutricionalmente, é rica em proteínas (podendo chegar a 50% em 100g de folhas secas⁴³) e em vitaminas “A”, “C” e do complexo “B”, bem como em ferro e cálcio (Barbosa, 2006).

De acordo com a literatura, há ocorrência de consumo das folhas dessa espécie (da variedade mandioca-brava) em distintos preparos de outras populações indígenas – como os *Wapixana* e os *Macuxi*, ambos do Estado de Roraima. Nestes casos, as folhas são utilizadas para auxiliar na fermentação do “pajuaru” e do “caxiri”⁴⁴ (Haverroth, 2013).

Para além, sabe-se que as folhas de mandioca-brava são amplamente utilizadas também na culinária regional típica de parte da Amazônia oriental brasileira (em especial, no Estado do Pará). Um de seus principais usos está na “maniçoba”: espécie de “feijoada” com grande influência dos povos originários da região, em que se substitui o próprio feijão pelas folhas da mandioca-brava (Cascudo, 2005).

Nota-se que não há ressalvas quanto ao preparo com folhas da variedade mansa de macaxeira, como no *atsa pei* dos *Huni Kuĩ* (cozido de macaxeira com folha da mesma espécie). Diferentemente do “pajuaru” e do “caxiri” dos indígenas da Amazônia

⁴² Katz et al. (2009) realizaram revisão bibliográfica sobre o consumo de folhas por povos indígenas da Amazônia e concluem que este é extremamente escasso e negligenciado.

⁴³ Modesti et al., 2007.

⁴⁴ O pajuaru é feito de beijos embrulhados em folhas e molhados deixados para embolorar. E o caxiri é uma bebida fermentada feita de macaxeira cozida.

setentrional e da “maniçoba” paraense, em que se utiliza a mandioca-brava – variedade conhecida por conter ácido cianídrico (Valle et al., 2004). Logo, respectivamente, as folhas devem ser, de maneira prévia, desidratadas ou cozidas por tempo prolongado, em média, por uma semana (Cascudo, 2005).

Além desses vegetais, as variedades de pimenta (*Capsicum* spp. - *yutxi*) – cultivadas nos roçados, nas hortas e nos quintais agrofloretais – são condimento fundamental na alimentação das aldeias pesquisadas, consideradas “boas para comer todo dia e ficar forte de espírito”. Normalmente, é preparado um molho de pimentas maceradas com sal refinado adquirido no município. Também, observou-se um tempero em pó de uma mistura de pimentas desidratadas e piladas no pilão *Huni Kuĩ*. Este condimento e o sal estão disponíveis para consumo em todas as refeições.

Os colaboradores referem-se às pimentas como o tempero dos *xenipabu*, ou seja, de seus antepassados. Nesse sentido, narram que durante o “tempo das malocas” a pimenta era uma das espécies mais comumente utilizadas para dar sabor a comida. Ainda, reportam que existe uma prática ritualística (*rãmpaya*) em que se aplica o sumo de pimentas de variedades pungentes na língua daqueles que desejam aprender a cantar, com o auxílio do bico do pássaro japiim (*Cacicus cela* L.), o “grande cantador”.

Luís Sombra (1913) fora um delegado enviado para conter as correrias no início do século XX, o qual publicou algumas informações sobre os costumes dos *Huni Kuĩ*. Nesse trecho, destaca os condimentos utilizados na época:

“As iguarias salgadas são desconhecidas entre eles, custando a se afeiçoarem a elas quando vêm para nossa companhia; costumam, entretanto, temperar com pimenta ou com folhas de coentro e de uma outra planta hortense [*nawãti*], que encontram no mato”

Acredita-se que o “coentro” citado no trecho acima se refere à popularmente denominada chicória-de-caboclo ou chicória-da-amazônia (*Eryngium foetidum* L.). Fora observada com pouca regularidade nas refeições (apenas quatro), em preparos cozidos de carnes ou peixes. Mesmo assim, é cultivada em canteiros – embora, por ser uma espécie ruderal, possua crescimento espontâneo no entorno das moradias.

Em apenas uma refeição, notou-se o consumo da cebolinha-de-palha (*Allium schoenoprasum* L.), do tomate (*Solanum lycopersicum* L.) e do maxixe (*Cucumis anguria* L.) – os quais são consumidos cozidos, preferencialmente com carnes ou

peixes. Esses vegetais são cultivados em alguns canteiros e quintais, no entorno das moradias, nas três comunidades. A prática de cultivo dessas espécies exóticas foi adquirida através das relações de troca com os ribeirinhos e extrativistas da região – em sua maioria, descendentes de migrantes nordestinos, os quais, por sua vez, há centenas de anos já haviam incorporado, à cultura alimentar, uma vasta gama de condimentos e hortaliças provenientes do continente europeu e africano (Cascardo, 2017; Freire, 2004).



Figura 46. A. *Nawãti* (*Trichostigma octandrum*) com macaxeira na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018; B. Folha de macaxeira com a raiz da mesma na Aldeia Nova Empresa em maio de 2018; C. Pimenta de cheiro a esquerda e chicória-da-amazônia a direita na Aldeia Nova Cachoeira em janeiro de 2019.

Peixes e carne de caça

Com relação à proteína animal, as principais e mais apreciadas são as carnes de caça (14,4%) e de peixe (16,29%), as quais são consumidas assadas, cozidas, na *kawa* (embrulhadas na folha de sororoca ou bananeira) e, contemporaneamente, fritas (9,7%).

Como técnica para conservar e, conseqüentemente, prolongar o consumo desses preparos, foi realizado – em algumas ocasiões – o “moquém”⁴⁵ (*nanekin*).

De acordo com Yano (2014), sem carne, o pensamento torna-se fraco a ponto dos *yuxin* que compõem a pessoa evadirem-se; o corpo, assim, vai amolecendo de fraqueza até não mais agüentar. Contudo, são majoritariamente ingeridas junto aos vegetais, nunca sozinhas.

Devido às pressões do entorno, o consumo atual desses recursos alimentares é mais escasso do que no passado, como relatam os agentes agrofloretais das três aldeias. Em todas as comunidades, observou-se o preparo de carnes de boi e de frango adquiridas em açougues do município, o que correspondeu a 3,33% do total de refeições observadas.



Figura 47. **A.** Peixes curimatã (*Prochilodus lineatus* Valenciennes) em processo de desidratação ao sol na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018; **B.** Cabeça de veado (espécie indeterminada) a direita, fígado do mesmo animal a esquerda. Ambos moqueados no aro de bicicleta na aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; **C.** Paca (*Cuniculus paca* L.) e macaco-soin (*Saguinus imperator* Goeldi) abatidos há pouco.

Oleaginosas

As oleaginosas são plantas que fornecem importantes fontes de óleo vegetal insaturado, proteína, fibra, calorias e minerais (Almeida et al., 2010). Assim sendo, sua ingestão é capaz de reverter quadros de desnutrição. Com grande relevância para a cultura

⁴⁵ Substantivo para o verbo moquear: secar o alimento sobre uma espécie de grade nas brasas do fogo para sua melhor conservação (Holanda-Ferreira, 2010).

alimentar, são consumidos os frutos coletados e cultivados de *Arecaceae*, em que se destacam os gêneros *Euterpe* Mart. e *Oenocarpus* Mart. – sobretudo em forma de vinho⁴⁶, os quais estiveram presentes em 15,6% das refeições. Existe ainda o consumo esporádico de sementes oleaginosas silvestres. Pode-se traçar um paralelo com a cultura não indígena e dizer que são ingeridas como “snacks” – crus, cozidas ou assadas. Como exemplo, indicam-se as sementes de murmuru (*Astrocaryum murumuru* Mart.), jarina, *Caryodendron amazonicum* Ducke e *Dipteryx ferrea* (Ducke) Ducke.



Figura 48. A. Frutos de bacaba (*Oenocarpus bacaba*) coletados na aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019; B. Sementes de “castanhola” (*Posoqueria* sp.) coletadas na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2018.

Brotos, Palmitos e Fungos

Os brotos de taboca (*Guadua* sp.) e de cana-brava (*Gynerium sagittatum* Aubl.) são coletados em ambientes de terras baixas – principalmente nas matas ciliares. A partir deles, é preparado uma comida tradicional, que remete ao tempo dos antepassados (*xenipabu*), o *yuxi*, o qual é bem detalhado no item “Práticas Alimentares”. No entanto, foram consumidos em apenas três refeições.

De acordo com as colaboradoras Maria Claudina Biló Sales, 39 anos e Aldenira Sereno, 63 anos da Aldeia Nova Empresa, para o beneficiamento de ambos, os brotos devem permanecer “de molho” por algumas horas e, em seguida, necessitam passar pelo cozimento para minimizar o amargor que apresentam quando *in natura*, o que foi corroborado por Satya et al. (2012) com relação aos brotos de *Guadua* sp. Com relação aos brotos de bambu, os mesmos autores evidenciaram a presença de fibras, proteínas,

⁴⁶ Expressão local para as bebidas elaboradas dos frutos das espécies mencionadas, em razão da coloração escura que apresentam. A forma de preparo será descrita no item “práticas alimentares” deste capítulo.

minerais, vitaminas e antioxidantes, sendo considerado importante para a nutrição humana e uma alternativa para a garantia da segurança alimentar e nutricional de povos e comunidades tradicionais de muitas localidades do mundo.

Quanto à cana-brava, não há estudos sobre a composição química e nutricional dos brotos, apenas uma citação de Kunkel (1984) que comprova a sua comestibilidade.

Com relação aos palmitos, embora pouco frequentes no hábito alimentar contemporâneo, foi identificado o consumo *in natura*, cozido e assado do paxiubão (*Iriarteia deltoidea*), paxiubinha (*Socratea exorrhiza* (Mart.) H. Wendl.) e murmuru, majoritariamente em atividades de caça ou em extensas travessias.

No tocante aos fungos silvestres “orelhas-de-pau” (*kunu*), assim como o amendoim, também podem ser considerados alimentos emergenciais, já que Maria Laísa Sales, 45 anos, da Aldeia Nova Empresa e Sueli Maia, 50 anos, da Aldeia Nova Cachoeira, reportaram o aumento de seu consumo em períodos de escassez de peixes e carnes de caça. Embora atualmente o hábito culinário de prepará-los seja, conforme relatado pelas mesmas colaboradoras citadas acima e observado nas refeições, incomum em todas as aldeias participantes. Isto porque o *kunu*, mesmo com sua importância cultural (ver capítulo 2), é atualmente visto pelas novas gerações como “comida dos antigos”. As informações contidas no gráfico hierárquico corroboram com a constatação de sua baixa frequência de consumo (sendo registrado em apenas quatro refeições).

Segundo todos os anciãos e anciãs entrevistados, esses alimentos silvestres são menos consumidos hoje em dia por dois motivos distintos: primeiro, pois antigamente as famílias circulavam com maior regularidade no interior da floresta: no “tempo das malocas”, em virtude da significativa importância das práticas de coleta para a segurança alimentar e nutricional; no “tempo das correrias” devido à escassez de alimentos a que estavam sujeitos pelas perseguições; no “tempo do cativoiro”, em decorrência da própria condição de trabalho enquanto seringueiros, percorrendo as chamadas “estradas de seringa” nos interiores da floresta.

Em segundo lugar, possivelmente em razão da introdução de alimentos exógenos industrializados nas últimas três décadas, o que pode contribuir para a subutilização e/ou substituição de certos alimentos ora corriqueiros na dieta alimentar.



Figura 49. A. Broto de cana-brava (*Gynerium sagittatum*) coletado na margem do rio Jordão em outubro de 2018; B. Palmito de paxiubão (*Iriarteia deltoidea*) extraído na floresta de terra-firme em maio de 2018; C. Fungos orelha-de-pau (*Auricularia cf. delicata*) preparados na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018.

Alimentos exógenos

Os principais alimentos exógenos pertencentes a dieta alimentar são o sal refinado disponível em praticamente todas as refeições, o óleo de soja refinado em 20,7% das refeições e o açúcar refinado em 16,7%. Outros menos frequentes são o arroz branco, o macarrão, o leite em pó, as bolachas e os doces artificiais. Todos esses produtos equivalem a 11% dos ingredientes de todas as refeições registradas. São adquiridos no município do Jordão – normalmente no início do mês, período em que os indígenas se deslocam para receber os salários e os benefícios sociais.

Tastevin (1914) *apud* Yano (2014) registrou em seus textos que os povos da família linguística pano, na época, tinham aversão ao sal e à água pura. Em contraposição, sublinha o encantamento que apresentavam pelas pimentas e por bebidas à base de milho, macaxeira e frutos de certas palmeiras. Um século mais tarde e o sal refinado configura-se totalmente integrado a dieta de todos os grupos da família linguística.

Não é demais sublinhar que há menos de 30 anos atrás, os produtos beneficiados de maneira industrial não faziam parte da cultura alimentar indígena. Foram introduzidos à medida que os habitantes passaram a adquirir os benefícios sociais, o que facilitou o acesso ao município e as trocas monetárias.

Todos os anciãos e anciãs entrevistados relatam que em um período anterior, para alcançar o sabor doce, era utilizado, por exemplo, a banana madura, o amendoim e/ou a

batata-doce. Além disso, há poucas décadas atrás, não havia frituras como hoje em dia – costume contemporâneo, devido ao consumo de óleo de soja. Nesse período, existia a prática de extração (hoje praticamente abandonada, de acordo com todos os colaboradores) de óleos vegetais dos frutos silvestres da família botânica *Arecaceae* ou do amendoim. Esses eram consumidos, como realçador de sabor, apenas misturados com carnes de caça ou peixe.

Algumas mudanças da contemporaneidade são observadas no hábito alimentar, tais como: atribuições inovadoras ao nomear em *hãtxa kuĩ* alimentos e utensílios provenientes de outras culturas, como é o caso do café (*mabex mexupa*), do limão (*bimi itsa*) e do terçado ou facão (*matxatu*); preparar alimentos exógenos com técnicas tradicionais, como o mingau (*mutsa*) de arroz ou de macarrão, além do molho que anteriormente fora elaborado somente com pimentas, hoje agrega-se o sal refinado; a substituição dos óleos vegetais autóctones pelo óleo de soja. Ademais, vinhos de frutos de palmeiras ora adoçados com mel de abelha nativa, atualmente são a eles adicionado o açúcar branco refinado em todas as ocasiões.



Figura 50. **A.** Pacotes de sal refinado adquiridos do Município na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019; **B.** Açúcar refinado a direita e sabão em pó a esquerda à caminho da Aldeia Nova Cachoeira em janeiro de 2019; **C.** Embalagens de óleo de soja refinado na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019; **D.** Arroz branco cozido na Aldeia São Joaquim em maio de 2018.

Divisão de tarefas relacionadas à alimentação

Tabela 4. Atividades relacionadas à alimentação separadas por gênero e faixa etária observadas em todas as aldeias participantes durante as atividades de campo na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC em 2018-2019.

Atividades produtivas relacionadas à alimentação	Gênero	Faixa etária
Preparar os alimentos	♀	Crianças, jovens e adultas
Carregar água	♀	Crianças, jovens e adultas
Lavar/limpar/manter	♀	Jovens e adultas
Cortar lenha	♂	Crianças jovens e adultos
Colher espécies do roçado	♀	Jovens e adultas
Coletar frutos silvestres	♂/♀	Crianças, jovens e adultos
Colher frutos cultivados	♂/♀	Crianças**, jovens e adultos
Implementar roçados	♂	Jovens e adultos
Limpar a área dos roçados	♂*/♀	Jovens e adultos
Pescaria	♂*/♀	Crianças, jovens e adultos
Caçada	♂	Jovens e adultos
Criação de galinhas, patos e Porcos	♂/♀*	Jovens e adultas

*Gênero que apresenta maior frequência na execução das respectivas atividades.

** Faixa etária que apresenta maior frequência na execução das respectivas atividades.

Destarte, apresenta-se a forma como as tarefas relacionadas à alimentação são divididas por sexo e por idade (tabela 4). Nota-se que aquelas relacionadas ao cuidado e nutrição são atribuídas às mulheres, ao passo que as exigentes em força física são funções masculinas. Ainda, há atividades coletivas, como as pescarias e a coleta de frutos nativos, em que, normalmente, os integrantes de um ou vários núcleos familiares as exercem de acordo com a sazonalidade.



Figura 51. A. Colheita de macaxeira na aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019; B. Preparo do açai (*Euterpe oleracea*) na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018; C. Carregando água na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018.



Figura 52. A. Coleta de bacaba (*Oenocarpus bacaba*) na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019; B. Cesto feito por homens para colher as plantas do roçado na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; C. Plantio de maniva de macaxeira na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018.

Utensílios e técnicas culinárias (*mabu piti xarabu*)

No interior de todas as cozinhas visitadas, observa-se a presença de giraus para acomodar os utensílios culinários, a saber: a louça, cestos, moedor manual, além de alimentos como peças de carne moqueadas, preparos do dia ou da noite anterior e produtos comprados no município. Em cima da cumieira do cômodo, repousam varas onde são armazenadas espigas de milho e vagens de amendoim (tanto para consumo quanto para posterior plantio).

Sobre o chão encontram-se normalmente panelas de alumínio com água para beber (coletada pelas mulheres nos igarapés todas as manhãs) e o pilão tradicional (*xaxu runeti*). E, é claro, o fogão à lenha produzido de barro, areia e um pouco de cimento.

Uma série de cestos, esteiras e bolsas de pano são penduradas pela cozinha (algumas armazenam órgãos tuberosos para plantio vindouro). Em algumas moradias, observou-se uma espécie de sótão – tábuas de madeira unidas e equilibradas em cima dos esteios – onde armazenam malas, equipamentos e pertences.

Sombra (1913) relata como era a distribuição das cozinhas no tempo das malocas:

“No interior dos *copicháuas* [malocas], cada família tem sua cozinha a parte, de sorte que em cada copichaua há tantas cozinhas quantas são as famílias ali alojadas vivendo cada uma em torno de seu fogo, aí reunindo seus trens e armando suas rêdes de dormir e de descanso (...) A louça da cozinha é arrumada sobre troncos deitados ao chão, que também servem para se assentarem durante as refeições. A única peça de mobília que possuem são pequenos bancos de madeira, pintados de azul, negro e vermelho, da altura de um palmo e tendo um assento concavo-oval sobre quatro pés quadrangulados”.

Uma grande variedade de utensílios é empregada pelas mulheres nas diversas atividades relacionadas às práticas alimentares, no que diz respeito desde a colheita dos cultivares, preparo dos alimentos até o momento de servi-los. Assim, para cada técnica, há um utensílio específico. No “tempo das malocas”, eram todos produzidos a partir de recursos locais, tais como, fibras vegetais, barro, pedra, bambu, madeira, sementes, cascas, entre outros.

Nesta seção serão apresentados esses utensílios tradicionais e, o estado de uso em que se encontram, além daqueles instrumentos introduzidos a partir dos agentes de contato,

tanto no “tempo do cativoiro” quanto na contemporaneidade, os quais substituem parte das ferramentas artesanais.



Figura 53. Fotos de cozinhas nas aldeias participantes, 2018. **A.** Cozinha com acesso a área externa na Aldeia São Joaquim; **B.** Organização dos utensílios culinários na Aldeia São Joaquim; **C.** Cozinha simplificada na Aldeia Nova Cachoeira; **D.** Cozinha na área externa na Aldeia Nova Cachoeira; **E.** Cozinha evidenciando girau, panelas com água sobre o chão e fogão de barro ao fundo na Aldeia Nova Empresa; **F.** Cozinha com vagens de amendoim repousadas em varas na cumieira, parede de ripas de paxiubão (*Iriarteia deltoidea*) na Aldeia Nova Empresa.

Abaixo segue um quadro com a relação de todos os utensílios culinários, o material e a técnica com que são produzidos, para que servem e o estado de uso em que se encontram (vigentes ou não vigentes).

Quadro 1. Utensílios culinários utilizados em todas as aldeias, o material que são feitos e como são produzidos, além da utilidade e o estado de uso que se encontram (vigentes ou não vigentes) – informações coletadas durante o ano de 2018 nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC.

Utensílio	Material	Técnica de produção	Utilização	Estado de Uso
Português/Hãtxa-Kuĩ Tibungo/ Kãti Kuin	Cerâmica	Coletar barro no igarapé; modelar; queimar no fogo.	Cozinhar	Não vigente. Substituído por panelas grandes de alumínio.
Combuca/ Ketxa Kuin	Cerâmica	Coletar barro no igarapé; modelar; queimar no fogo.	Colocar alimentos líquidos.	Vigente, embora recipientes de plástico ou alumínio sejam mais utilizados.
Panela/ Mai keti	Cerâmica	Coletar barro no igarapé; modelar; queimar no fogo.	Cozinhar	Não vigente. Substituído por panelas médias de alumínio.
Copo/ Kepũ	Cerâmica	Coletar barro no igarapé; modelar; queimar no fogo.	Beber caçuma forte (<i>masato</i>)	Vigente, embora recipientes de plástico ou alumínio sejam mais utilizados
Recipiente/ Xumu	Cerâmica	Coletar barro no igarapé; modelar; queimar no fogo.	Armazenar água	Vigente, embora recipientes de plástico ou alumínio sejam mais utilizados
Paneiro/ Kuki	Fibras vegetais de Arecaceae (<i>Attalea</i> spp, <i>Astrocaryum</i> spp., <i>Oenocarpus</i> spp.).	Coletar as folhas novas das palmeiras; cortá-las; entrelaça-las	Servir alimentos sólidos	Vigente
Cesto/ Kuki	Envira do cipó-timbó (<i>Serjania</i> sp.).	Coletar o cipó; retirar a envira; entrelaça-las.	Transportar produtos da floresta ou do roçado.	Vigente, embora “estopas” de pano sejam mais utilizadas
Lixeira/ txitxã	Fibras vegetais de Arecaceae (<i>Attalea</i> spp, <i>Astrocaryum</i> spp., <i>Oenocarpus</i> spp.).	Coletar as folhas novas das palmeiras; cortá-las; usar técnica específica de entrelaçamento.	Depositar restos alimentícios de refeições	Vigente, embora recipientes de plástico ou alumínio também sejam utilizados
Abano/ paiati	Fibras vegetais de Arecaceae (<i>Attalea</i> spp, <i>Astrocaryum</i> spp., <i>Oenocarpus</i> spp.).	Coletar as folhas novas das palmeiras; cortá-las; usar técnica específica de entrelaçamento.	Manter o fogo aceso	Vigente
Esteira/ “Pixĩ”	Fibras vegetais de Arecaceae (<i>Attalea</i> spp, <i>Astrocaryum</i> spp., <i>Oenocarpus</i> spp.).	Coletar as folhas novas das palmeiras; cortá-las; usar técnica específica de entrelaçamento.	Para sentar ou dispor os alimentos	Vigente
Cesto improvisado/ “kãpaix”	Fibras vegetais de Arecaceae (<i>Attalea</i> spp, <i>Astrocaryum</i> spp., <i>Oenocarpus</i> spp.).	Coletar folhas de palmeiras; entrelaça-las.	Transportar produtos da floresta	Vigente

Utensílio Português/ <i>Hãtxa-Kuĩ</i>	Material	Técnica de produção	Utilização	Estado de Uso
Faca/ “nupe”	Pupunha-brava (<i>Bactris</i> sp.)	Coletar a bainha da folha; afiar.	Cortar alimentos	Não vigente, substituído por facas de metal.
Talheres	Taboca (<i>Guadua</i> sp.)	Coletar a taboca, modelá-la.	Manusear os alimentos para ingestão	Não vigente, substituído por talheres de alumínio.
Ralador/ “nisti”	Raiz escora da paxiubinha	Cortar um pedaço da raiz.	Ralar os alimentos	Não vigente, substituído por raladores feitos a partir de latas de alumínio.
Base do pilão <i>Huni Kuĩ xaxu</i>	Tronco do mulateiro (<i>Calycophyllum spruceanum</i> Benth. K. Schum.)	Cortar madeira; retirar o interior com machado.	Base para dispor os alimentos a serem pilados	Vigente, embora o moedor manual e o pilão convencional também sejam utilizados.
Pilão/ <i>runeti</i>	Sapopema de <i>Dipteryx ferrea</i> (Ducke) Ducke.	Cortar a madeira; esculpir no formato do pilão: retangular com duas “alças” nas laterais superior.	Pilar os alimentos	Vigente, embora o moedor manual, o pilão convencional e o liquidificador manual também sejam utilizados.
Fogão/ <i>Txi ketĩti</i>	Barro e cinzas.	Coletar o barro na margem dos igarapés, misturar com cinzas, modelar	Dispor a lenha para atar fogo	Vigente, embora alguns utilizem um pouco de cimento em sua produção.
Bastão/ <i>Bĩti</i>	Mulateiro (<i>Calycophyllum spruceanum</i>)	Cortar o tronco do mulateiro novo	Mexer o alimento na panela;	Vigente, embora colheres de alumínio também sejam utilizadas.

Utensílios de cerâmica

No passado, os recipientes para colocar alimentos líquidos ou água eram fabricados exclusivamente de barro modelado e queimado pelas mulheres para, posteriormente, transformarem-se em cerâmica – tecnologia comum na maioria dos povos indígenas amazônicos (Bastos, 1987). Esses apresentavam diferentes formas, tamanhos e grafismos (*kene*) e eram utilizados para variadas ocasiões. Conforme observa-se no trecho abaixo sobre os costumes *Huni Kuĩ* do início do século XX:

“Utilizam alguidares, canecos, panelas, potes, pratos e tijelas. Todos esses vasos são fabricados com um barro escuro especial, difícil de obter. Visto guardarem cuidadosamente os fragmentos de todos os que se quebram para serem depois reduzidos a pó amassados e empregados na factura de outros novos” (Sombra, 1913).

A partir desta pesquisa foram listados os recipientes de cerâmica utilizados: tem-se o *xumu* usado para colocar água; *kātxa kuin*, cuia para servir mingau (*mutsa*) ou caçuma (*mabex*); *mai keti*, panela grande de cerâmica conhecida como “tibungo” no português regional; bem como, o *kāti kuin*, panela de tamanho médio e o *kāpu*, copo para beber caçuma ou caçuma-forte (*masato*).



Figura 54. Utensílios de cerâmica nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, 2018. **A.** Potes para armazenar líquidos (*xumu*); **B.** Cuias (*kātxa kuin*) e “copos” (*kāpu*); **C.** “Tibungo” (*mai keti*).

Atualmente, a cerâmica é utilizada em ocasiões especiais, como em datas comemorativas e para receber visitas de parentes distantes. Utiliza-se com mais frequência os recipientes e panelas de alumínio ou de plástico – os quais são adquiridos no município, nos períodos de pagamento dos benefícios sociais.

De acordo com Lagrou (1991), há cinquenta anos atrás, a cerâmica constituía o dia-a-dia da culinária *Huni Kuĩ* e dos ensinamentos transmitidos às meninas. A autora investigou alguns argumentos de mulheres para a substituição dessa prática, os quais foram “panela de alumínio é mais leve e não quebra”. Contudo, ao mesmo tempo, lamentam que “é caro e nunca é tão grande quanto a panela que a gente usava antigamente para fazer caçuma. Não é bom para festa, panela assim tão pequena”.

Algumas mulheres anciãs da presente pesquisa também foram questionadas sobre as razões do abandono do uso corriqueiro da cerâmica e constestaram que a substituição ocorreu devido às transformações históricas que sofreram, primeiro as “correrias” e, posteriormente, o “tempo do cativoiro” (em que trabalhavam exclusivamente para os seringalistas e não possuíam tempo para produzir os utensílios tradicionais), como explica Dona Mariana Paulino, 82 anos:

“De primeiro, era só panela de barro. Depois veio as de metal, agora tem as de alumínio. Dá trabalho preparar o barro para fazer a cerâmica e naquele tempo do cativoiro as mulheres tinham que fazer comida ligeiro. Ainda com os meninos andando pra lá e pra cá, de repente podia quebrar. As vantagens do ferro era essa, não quebrava fácil e as mulheres não gastavam tempo mais produzindo a cerâmica. Mas a comida na panela de barro não tem igual”.

Devido a essa série de acontecimentos, as mulheres da Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão perderam o costume de produzir a cerâmica, todavia há um movimento incipiente de revitalização da “ciência do barro”, como denomina Aldenira Sereno, 63 anos, da Aldeia Nova Empresa. Sua filha informa a importância da transmissão desse conhecimento:

“É muito importante que as mulheres saibam fazer a cerâmica, porque é algo natural que serve pra muita coisa, desde botar e carregar água, até cozinhar e servir a caiçuma. Por isso, construímos um espaço para ter aulas de cerâmica com as mulheres mais velhas, duas vezes por semana. Não podemos deixar perder esse conhecimento, se um dia não tiver mais dinheiro como que a gente vai fazer?” Maria Laisa Sales, 47 anos.

O bolsa família, salário maternidade e aposentadoria são destinados à aquisição, entre outros produtos, dos utensílios de alumínio e de plástico. Entretanto, como salientado na citação acima, possuem a consciência de que esse direito pode ser violado ou negado (a depender do posicionamento político vigente), ao demonstrarem dúvidas quanto à garantia da permanência dos benefícios sociais. Dessa forma, o retorno às práticas tradicionais começa a ser valorizado e visto como uma alternativa para conquistar a independência e, conseqüentemente, a soberania.



Figura 55. A. Espaço construído para aulas de cerâmica na Aldeia Nova Empresa, 2018; B. Produção de um “copo” (*kāpu*) de barro na Aldeia Belo Monte em janeiro de 2019.

Utensílios de fibras vegetais

A arte da cestaria de folhas de palmeira, ou “palha” – como denominado no português regional – são, majoritariamente, produzidas pelas mulheres e regularmente utilizadas na contemporaneidade. Há uma diversidade de tamanhos e formas que constituem diferentes funções.

Nesse sentido, são usadas para dispor os alimentos secos (*kuki*); armazenar os restos alimentícios ao longo das refeições – como uma espécie de “lixeira” (*txitxã*); e, ainda, carregar frutos coletados ou carnes de caça em jornadas no interior da floresta. Esses recipientes são produzidos a partir das folhas de *Arecaceae*, tais como: ouri-curí (*Attalea phalerata*), jarina (*Phytelephas macrocarpa*), bacaba (*Oenocarpus bacaba*) e murmuru (*Astrocaryum murumuru*), cada qual com diferentes tonalidades e texturas, as quais são entremeadas através de métodos precisos de cestaria, que configuram belos artesanatos com motivos e cores distintas.

No que se refere à confecção masculina, há também alguns cestos produzidos por homens, como é o caso daqueles elaborados com a envira do cipó-timbó (*Serjania* sp.). A partir dessa matéria-prima, fazem o cesto (*kuki*) e a mochila (*xaunaxi*), a qual é raramente produzida, por estar em desuso.

Ademais, homens e mulheres quando estão no interior da floresta e encontram inesperadamente frutos (os quais os entes familiares apreciam), costumam produzir, de forma instantânea, cestos temporários de folhas de *Arecaceae* (das mesmas citadas

anteriormente), denominado *kãpaix*, que possuem apenas a utilidade de transporte temporário.

Atualmente, é comum a utilização de “estopas” (bolsas confeccionadas de tecido), sacos de fibra sintética e, ainda, sacolas plásticas para transportar os frutos e cultivares do roçado. Interessante observar que, mesmo com esta inovação, a forma de se carregar permanece a mesma, porém, no lugar da envira disposta sobre a cabeça, são as alças da estopa ou das sacolas.

Outro instrumento feito a partir de fibras vegetais e, frequentemente, utilizado para manter o fogo aceso e, assim, preparar o alimento, é o *paiati*, o qual é conhecido como “abano” no português regional. Ainda, existe o *pixĩ*, esteira que antigamente era utilizada para sentar-se sobre – nos tempos em que as casas eram de chão batido – e, hoje em dia é comumente usada para dispor os alimentos, como em uma mesa.



Figura 56. Utensílios de fibras vegetais nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018. **A.** Cestos para armazenar alimentos secos (*kuki*) e como lixeira (*txitxã*) feitos de fibras vegetais de *Arecaceae* na Aldeia Nova Empresa; **B.** “Mochila” dos antepassados (*xaunaxĩ*) de cipó timbó (*Serjania* sp.) na Aldeia Nova Empresa; **C.** Cesto de cipó-timbó na aldeia Nova Cachoeira (*kuki*); **D.** Abano (*paiati*) de fibras vegetais de *Arecaceae* na Aldeia Nova Empresa.



Figura 57. A. Cesto improvisado (*kãpãix*) de folhas de bacaba (*Oenocarpus bacaba*) na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; B. Esteira (*pixĩ*) feita de fibras vegetais de *Arecaceae*, usada para dispor os alimentos nas refeições ou para sentar-se sobre, na Aldeia São Joaquim em maio de 2018.

Talheres e utensílios afiados

No passado, os colaboradores anciãos narram que talheres eram produzidos de taboca (*Guadua* sp.), a qual ocorre naturalmente nas florestas do Alto Juruá, além de utensílios para cortar, quebrar e esculpir, eram produzidos a partir de material mineral e da bainha e raque foliar de espécies de “pupunha-brava” (*Bactris* sp.).

Há vestígios de material lítico que evidenciam esta antiga tecnologia. Esses são encontrados, com frequência, quando os indígenas da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão abrem uma área de floresta primária para a implementação de roçados. Alguns exemplos desses artefatos são: machadinhos, pedras e pontas afiadas e lascas de cerâmica. Atualmente, com a introdução do metal, utilizam terçados (*matxatu*) e machados (*mãkãduã*).

Não obstante, arcos e flechas eram igualmente feitos de pupunha-brava e taboca, como mencionam os anciãos e como ilustra Abreu (1969):

“Os homens fabricam cacetes ou tacapes, lanças ou zagaias, arcos, tudo de pupunha; os arcos têm cordas, feitas de embira de embaúba; as flechas têm hastes de cana brava, preacas de taquara ou pupunha; ha uma qualidade não empennada para matar passarinho; as outras são ornadas de pennas de urubu, mutum, jacamim, gavião, jacú, nambú, etc. Não conhecem zarabatana, nem flechas hervadas. Trazem na cabeça **uma** faca de taquara. As pinturas das armas são feitas pelo homem”.



Figura 58. A. Machadinhos de composição mineral na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018; B. Lascas de cerâmica na Aldeia Nova Cachoeira em maio de 2018.

Utensílios de madeira

Com relação às técnicas culinárias, no “tempo das malocas”, os vegetais eram ralados no *nisti*, nome advindo da paxiubinha (*Socratea exorrhiza*). Essa espécie possui raízes-escoras com espinhos (acúleos) perfurantes. Assim, parte das raízes era cortada para ser manuseada como ralador. Inclusive, uma das colaboradoras da pesquisa, Melita Sereno, 51 anos, recorda que, na infância, sua mãe a utilizava para esta finalidade. Esta prática foi extinta, como foi observado durante a pesquisa e relatado por todas as mulheres e, atualmente, os raladores são produzidos a partir de latas de alumínio, como as de leite em pó, abertas e perfuradas com pregos.



Figura 59. A. Ralador dos antepassados de raízes escora de *Socratea exorrhiza* na floresta de terra-firme em janeiro de 2019; B. Ralador atual de lata de alumínio perfurada na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019.

Após a etapa de ralar, o vegetal passa pelo processo de ser pilado. Essa atividade é desenvolvida tradicionalmente e de forma autêntica no pilão *Huni Kuĩ* (*xaxu runeti*). Em que *xaxu* é o mesmo nome dado à “canaoa”, porque a base do pilão possui um formato similar, porém em menor escala. Esse é produzido a partir da madeira extraída do mulateiro (*Calycohyllum spruceanum*), mede em torno de um metro e meio de comprimento e é disposto no chão com o lado côncavo voltado para cima. Nele, são dispostos gradualmente os vegetais anteriormente ralados (banana, macaxeira, batata-doce) e crus ou torrados (amendoim, milho).

Runeti é o pilão propriamente. Esculpido a partir da sapopema do cumaru (*Dipteryx ferrea*), possui um formato característico. Retangular, como uma espécie de tábua, o qual possui duas “alças” nas laterais superiores, possibilitando seu manuseio.



Figura 60. Indivíduo cumaru (*Dipteryx ferrea*), evidenciando a sapopema cortada no formato preciso para a produção do pilão (*runeti*) na floresta de terra-firme na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão.

As mulheres sentam-se em frente ao *xaxu*, dispõem o vegetal cru ralado, torrado ou cozido em um recipiente ao lado de seus corpos. Ao segurar o *runeti*, movimentam os braços de forma alternada à medida que colocam os vegetais no *xaxu*. Assim, inicia-se o processo de prensagem e, conforme os vegetais são pilados, derramam-se porções maiores. Além disso são, gradualmente, misturadas quantias de água com a finalidade de formar uma massa (*paxa*).

Essa atividade pode durar desde alguns minutos até horas, a depender da quantidade a ser pilada e da consistência do alimento e é um processo que exige paciência e musculatura desenvolvida para ser realizado. Segundo Kensinger (1995) *apud* Lagrou (1991), esse instrumento é similar ao *rocker mill* de povos pré-incaicos da região andina. Esta constatação pode ser um dos indicativos para a relação entre os grupos *pano* das terras baixas amazônicas e as populações andinas. Isso pôde ser constatado

pela autora ao conhecer uma comunidade *quéchua* na região centro-sul do Peru em fevereiro de 2019, como observa-se na figura 61.



Figura 61. A. Prensagem com pilão tradicional (*xaxu runeti*) na Aldeia Nova Empresa em maio de 2018; B. Prensagem com pilão tradicional *quéchua* em uma comunidade andina no Departamento de Arequipa no Peru em fevereiro de 2019, similar ao pilão *Huni Kuĩ*, porém de pedra.

Desde o tempo de implementação dos seringais, foi introduzido o moedor manual ou o “moinho”, como chamam no português regional, bem como o pilão convencional ou “mão de pilão” (bastão de madeira) e o liquidificador manual (para alimentos mais líquidos, como frutos), os quais desempenham a mesma função do pilão *Huni kuĩ*, porém:

“A comida no *xaxu* fica mais *nuwe* [gostosa] do que no moinho e dá pra pisar todos os legumes bem direitinho. As mulheres ficam fortes e continuam o trabalho como tem que ser na cultura *Huni Kuĩ*!” Maria Claudina Biló Sales, 39 anos.



Figura 62. A. Moedor manual, processando o amendoim na Aldeia Nova Cachoeira em janeiro de 2019; B. Pilão convencional (“mão de pilão”), beneficiando o açai (*Euterpe oleracea*) na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018; C. Liquidificador manual preparando o suco de araçá-boi (*Eugenia stipitata*) na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018.

As técnicas de ralar (*nissa kin*) e pilar (*rãñã kin*), no pilão tradicional ou no moedor, são fundamentais para a culinária. À medida que misturam os ingredientes, como o milho com o amendoim ou a macaxeira com a batata-doce, atribui-se consistência e sabor ao alimento, conceito que no *hãtxa kuĩ* é denominado “*kapan*” (Yano, 2014).

O fogo (*txi*)

Por fim, a mistura é levada ao fogo, o qual é contido em um fogão (*txi ketinti*) produzido de barro e cinzas, cuja combustão é produzida à lenha. Este é utilizado até hoje por todas as famílias. Outra possibilidade é o “fogo de chão”, uma espécie de fogueira feita fora das casas. Para o preparo do fogo (*txi*), os homens, ao amanhecer, cortam a lenha – normalmente, de troncos antigos ou que foram derrubados no preparo dos “roçados” –, e os queimam, atualmente, com o auxílio de um isqueiro e querosene.

Em duas das casas visitadas, a primeira pertencente ao agente de saúde da Aldeia Nova Empresa e, a segunda, ao agente agroflorestal da Aldeia São Joaquim, registrou-se o uso eventual do fogão a gás, ocasião que ocorre apenas nos núcleos familiares em que o homem recebe um salário mensal (agente de saúde, professor ou agente agroflorestal) e que os integrantes possuem o costume de ir ao município com certa frequência.



Figura 63. A. Fogão de barro (*txi ketinti*) em uma moradia na Aldeia Nova Empresa em fevereiro de 2019; B. Fogão de chão em uma moradia na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018.

Antigamente, o preparo e a manutenção do fogo eram feitos da seguinte maneira, como relembra Seo Francisco Joaquim Mirim, de 97 anos, sobre os “causos” dos antepassados (*xenipabu*):

“Para fazer o fogo, pegavam o talo bem fino e pretinho do patoá (*isã textkã*), aí as mulheres traziam o *xapu* [algodão] e esfregavam o talo nos fiapos do algodão dentro de um *kãti kui* [cuias de cerâmica]. Esfregava até ficar bem quente, aí pegava fogo. Então, coletavam o *taxkã* [bainha] do ouri-curi ou os cabelos do milho e colocava fogo neles, fazia o *xukiti* [tocha]. Aí o fogo crescia e botava no roçado. Depois, para ter sempre aceso, botava fogo em um pau grande, que ficava queimando por dias”.

Enquanto o alimento está no fogo, é comum o uso de um pedaço de madeira (*bĩti*) para mexer (*tĩti kĩ*) a mistura. Os anciãos reportam que antigamente era produzido de taboca (*paka bĩti*). Lagrou (1991) relata, na etnografia sobre os *Huni Kuĩ* do rio Purus, que o uso de um segundo instrumento para a função de misturar: “*pinkiatu*, tripé para misturar a pasta com água na panela e preparar o mingau”. Entretanto, ao questionar as colaboradoras sobre esse utensílio, a resposta unânime foi a de desconhecimento da existência desse objeto.



Figura 64. Bastão de madeira para mexer (*bĩti*) na Aldeia Nova Empresa em maio de 2018.

A partir do quadro 1 (pg.121), o qual discrimina os utensílios culinários locais e exógenos, bem como através dos relatos sobre as implicações das mudanças para a manutenção das práticas e saberes *Huni kuĩ*, indica-se que, há alterações no conteúdo e na forma de transmissão intergeracional de certas técnicas, como produção de cerâmica, talheres de taboca, facas de pupunha-brava e raladores de paxiubinha. O que, de certa forma, tem como consequência a perda de alguns conhecimentos específicos, como elucidado neste trecho de uma das entrevistas:

“Olha só, um exemplo, eu sei fazer o *kãti kuĩ* [cuias de cerâmica]. Minha filha já viu eu fazendo, né. Então, talvez consegue fazer. Mas se eu morrer e ela não preparar o barro nunquinha, a filha dela, minha neta, né, não vai nem ver

ninguém fazer, muito menos saber por ela mesma. Nossa cultura é assim, a gente aprende fazendo com os mais velhos.” Mariana Paulino, 82 anos.

Por outro lado, tendo em vista que a cultura é dinâmica e se transforma ao longo do tempo (Murrieta, 1998), por mais que haja nítida substituição de alguns instrumentos, muitas das formas de preparo foram conservadas. Nesse sentido, uma cuidadosa observação das mudanças revela, ao invés da descaracterização de práticas pré-definidas e estáticas, uma tendência à manutenção de um sistema culturalmente definido, mas dinâmico (Leite, 2004). Assim, a incorporação e/ou substituição de elementos no sistema alimentar não necessariamente significa uma ruptura, podendo, em lugar disso, traduzir-se em continuidade, afinal as culturas humanas são dinâmicas.

Formas de consumo dos alimentos

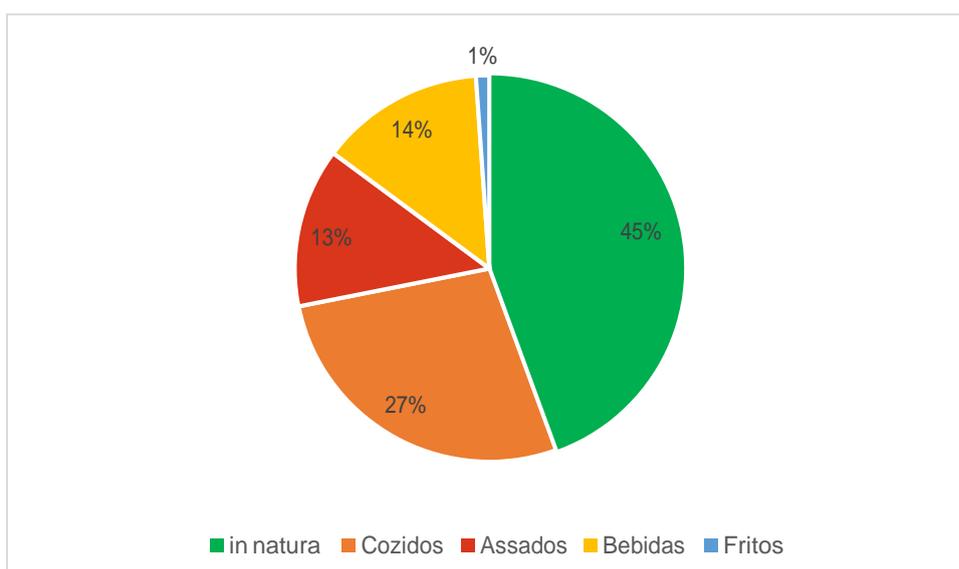


Figura 65. Formas de consumo dos alimentos nas aldeias Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão registradas durante as três atividades de campo em 2018 e 2019.

Durante a pesquisa de campo foram levantadas cinco grandes categorias de formas de consumo: *in natura* (120), cozidos (74), assados (36), bebidas (37) e fritos (3).

In natura (bama)

A categoria *in natura* foi a que apresentou maior diversidade. Isto se deve, sobretudo, à quantidade de frutas (cultivadas e silvestres) que são consumidas dessa forma. Durante o período de frutificação, são geralmente colhidas pelas crianças, as quais transformam a colheita em uma atividade recreativa. São também coletadas nos caminhos para os roçados ou nas trilhas entre as moradias.

Cumpra dizer que a disponibilidade de alimentos *in natura* varia de acordo com a sazonalidade. O que significa que a frequência de consumo está ligada a períodos reprodutivos – mais ainda se considerada a inexistência de frutos provenientes de fora da terra indígena.

Ao questionar os colaboradores se há distinção quanto à classificação que estabelecem para as frutas e a comida do dia-a-dia – tendo em vista que algumas populações ribeirinhas da Amazônia categorizam as frutas como “não comida” (Machado, 2018), contestam com um posicionamento unânime de enquadramento das frutas como comida complementar na dieta alimentar. Inclusive, essas possuem a classificação de *bimi xeati*, o que pode ser traduzido por “vitaminas”:

“As frutas são comida. É vitamina da floresta e do quintal. Sinto que faz muito bem pro corpo, tem bastante energia. Não comemos todos os dias, porque depende da época de cada uma. Mas não dá pra comer só fruta, não mata a fome”. (Deodato Maia, 53 anos).

Cozidos (*hua*)

Em contrapartida, a comida do dia-a-dia (*piti xarabu*) possui menor diversidade em comparação com *in natura*, porém são consumidas com ampla frequência e existem múltiplas combinações que culminam em diferentes variedades de preparo. São todas feitas exclusivamente por mulheres em grandes panelas de alumínio no fogão de barro (*txi kātinti*) ou no fogo de chão.

Sabe-se que o processo de cozinhar o alimento é de extrema importância para o desenvolvimento das culturas humanas, pois através do cozimento, passou-se a consumir maior densidade energética, além de ter proporcionado facilidades para a digestão – já que parte do alimento é pré-digerido no cozimento, com a eliminação de substâncias tóxicas (Pollan, 2014; Wragham, 2010).

Assim, no que se refere aos cozidos (*hua*), tem-se, processados dessa forma, as espécies dos diferentes roçados, tais como a macaxeira, a banana-verde e madura, o milho, o amendoim, os demais órgãos tuberosos e as folhas (combinadas com a macaxeira), além das carnes de caça (veado, jabuti, paca, anta, entre outros) e peixes (surubim, piranha, piau, etc).

Existem preparações mais elaboradas que envolvem algumas técnicas prévias, como ralar, deixar de molho, pisar no pilão *Huni Kuĩ* ou moer. São essas, os mingaus (*mutsa*),

purês (*tush*), pamonhas (*missi*), caldos (*bete*), cremes de brotos/palmitos e folhas (*yuxi*) e cuscuz (*mãku missi*).

Não obstante, há vegetais silvestres que podem ser consumidos apenas cozidos, como é o caso da pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth), dos brotos de cana-brava (*Gynerium sagittatum*) e de taboca (*Guadua* sp.). Alguns são ingeridos *in natura*, porém, mais apreciados cozidos, como o ouri-curí (*Attalea phalerata*). Há também sementes silvestres (jarina, murmuru, manixi, entre outros) e palmitos (paxiubão e paxiubinha) que podem ser preparados individualmente e consumidos cozidos.

Assados (*shui*)

Com relação aos assados (*shui*), tanto as plantas do roçado, as carnes e peixes, quanto frutos e sementes silvestres são, também, preparados dessa forma. Além desses, o preparo embrulhado na folha de sororoca ou de bananeira (*kawa*), é produzido para assar alimentos como carnes (*nami*), peixes (*baka*), fungos silvestres (*kunu*) e pamonhas (*missi*). Ainda, há a pasta de amendoim (*mãtu*), elaborada a partir do amendoim assado ou torrado e a tapioca.

Normalmente, o método para assar corresponde em dispor o alimento em cima de uma espécie de “greiha” – elaborada a partir de quaisquer tipos de suporte que se adeque ao fogo, sendo eles os mais criativos possíveis, desde varetas de ferro até aros de bicicleta.

Bebidas

Refere-se como bebida todo alimento que é consumido de forma líquida. Nesse sentido, a mais frequente e, praticamente diária, é a caiçuma (*mabex*), a qual pode ser considerada um símbolo na culinária *Huni Kuĩ*, tanto pela sua importância para a segurança alimentar e nutricional – por se constituir em um líquido de fácil absorção, repleto de carboidratos e proteínas –, quanto por suas variadas combinações (sete).

Não obstante, existem as bebidas elaboradas com os frutos de *Arecaceae* (quatro), as quais são denominadas *mutsa*, nome que, na língua indígena, remete aos mingaus. Entretanto, não passam pelo processo de cozimento. Dessa forma, optou-se por inseri-lo na categoria de “bebidas”, as quais são denominadas no português regional como “vinho”. São preparadas tanto dos frutos silvestres como patauá (*Oenocarpus bataua*), bacaba (*Oenocarpus bacaba*) e açáí-solteiro (*Euterpe precatoria*), assim como dos

frutos de açáí-touceira (*Euterpe oleracea*), a qual é originária da Amazônia Oriental e foi introduzida, nos quintais e sistemas agroflorestas, a apenas algumas décadas atrás.

Foram identificados 19 tipos de sucos, os quais são feitos com o mesocarpo de frutos coletados e cultivados e são processados com as mãos ou mediante liquidificadores manuais. A frequência de consumo varia conforme a sazonalidade de reprodução dos frutos. Como exemplos de frutos coletados em ambiente silvestre consumidos dessa forma, tem-se a biorana (*Pouteria pariry* Ducke Baehni), o cajá (*Spondias mombin* L.) e o maracujá-suspiro (*Passiflora nitida* Kunth). Com relação aos cultivados: os cítricos (*Citrus* spp.), o araçá-boi (*Eugenia stipitata* McVaugh), a carambola (*Averrhoa carambola* L.).

Outra bebida menos frequente, todavia de extrema importância cultural, é a caiçuma-forte (*masato*), a qual é fermentada e apresenta teor alcoólico, é geralmente consumida em rituais, como o *katxanawa*, e em datas comemorativas, como aniversários e dia da demarcação da terra indígena.

De acordo com Lagrou (1991), os *Huni Kuĩ* da região do rio Purus (estudados pela autora) já não preparam mais a caiçuma-forte devido à campanha dos missionários contra o uso de bebidas alcoólicas. No caso do Jordão, os indígenas ainda a preparam. Tanto é verdade que costumam beber até vomitar. Os colaboradores veem esta prática como um sinal de abundância, porque apenas quando se consome porções exageradas da bebida é que ocorrem provocações de vômitos.

Uma bebida quente, normalmente consumida no desjejum, é o chá. Foram identificadas três plantas utilizadas para essa finalidade, capim-santo (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf), erva-cidreira-brasileira (*Lippia alba* (Mill) N. E. Br) e as folhas do abacateiro (*Persea americana* Mill.). É válido destacar que, se atenta aqui, às plantas aromáticas, em que os chás são apreciados quando consumidos e não às bebidas utilizadas para o tratamento de doenças em forma de chás medicinais, as quais são inúmeras e não foram objetivo desta pesquisa.

Informa-se que as bebidas elaboradas mediante a combinação de diferentes espécies e a partir de uma somatória de técnicas, tais como as diversas caiçumas e caiçumas-fortes, são categorizadas como “bebidas elaboradas” e aquelas produzidas a partir de apenas

uma planta e preparadas a partir de apenas uma técnica são categorizadas apenas como “bebidas”.

Fritos (*tzui*)

Esta forma de consumo foi introduzida ao hábito alimentar há apenas algumas décadas, sobretudo desde que se iniciou o acesso aos benefícios sociais e, então, tornou-se possível a aquisição de alimentos exógenos em vendas no município, dentre eles, o óleo de soja refinado. São preparados fritos as carnes, peixes e banana-comprida e são amplamente apreciados pelas crianças, as quais, com frequência, consomem o óleo em altas proporções, o que tem preocupado alguns dos colaboradores:

“Hoje em dia o pessoal tá comendo muito com óleo. Isso vicia e não faz bem pras crianças. Por isso que tem parente com problema de pressão e colesterol, coisa que a gente não via de primeiro.” (Francisco das Chagas Sabino Maia, 33 anos).

Práticas alimentares (*piti xarabu*)

As práticas alimentares são resultado da interação milenar entre seres humanos e ecossistemas, em que se concebem as múltiplas estratégias de transformação dos recursos vegetais e animais em alimento (Chaves, 2015). Pode-se dizer que são meios de expressar a cultura dos diversos povos através da alimentação.

Neste ponto, serão descritos os variados preparos alimentares referentes à culinária *Huni Kuĩ*.

Quadro 2. Resultados dos registros em atividades de campo nas Aldeias Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019 sobre os preparos alimentares com nomes em português e *hãtxa-kuĩ*, formas de consumo, os ingredientes utilizados e os diferentes tipos existentes de cada preparo (a partir das diversas combinações de ingredientes).

Preparo (português/ Hãtxa Kuĩ)	Forma de consumo	Ingredientes	Tipos
Caiçumas/ <i>mabex</i>	Bebida elaborada	Macaxeira, milho, amendoim, batata-doce.	7
Mingaus/ <i>mutsa</i>	Cozido	Banana, macaxeira, amendoim, farinha de macaxeira, farinha de banana-verde.	6
Macaxeira com folha/ <i>atsa pei</i>	Cozido	Macaxeira, <i>nawãti</i> ; folha de macaxeira.	3
Pamonhas/ <i>missi</i>	Cozido/Assado	Macaxeira; milho; milho e amendoim; batata-doce; ouri-curi e sal.	6
Tapioca	Assado	Macaxeira	1
Pasta de amendoim; paçoca/ <i>mãtu</i>	Assado	Amendoim	2
Purês/ <i>Tush</i>	Cozido	Banana-verde; macaxeira; banana madura; óleo de soja, sal/açúcar.	3
Caldos/ <i>bete</i>	Cozido	Carnes de caça; peixes; fungos silvestres; banana-verde; milho, amendoim.	6
Creme de folhas e brotos ou palmitos/ <i>Yuxi</i>	Cozido	Nawãti, folhas de macaxeira, folhas de taioba ou de jerimum, amendoim, milho, fungos silvestres.	6
Cuscuz/ <i>mãku misi</i>	Cozido	Milho; sal.	1
Vinhos	Bebida (<i>in natura</i>)	Frutos de <i>Arecaceae</i> e açúcar.	4
Caiçumas- fortes/ <i>masato</i>	Bebida elaborada	Macaxeira, feijão-macuco, ararutão, batata-doce.	4
Óleos e leites vegetais	<i>In natura</i>	Frutos de <i>Arecaceae</i> e amendoim.	5
Chás	Bebida	Erva-cidreira brasileira, capim-santo, folha do abacateiro e açúcar.	3
Exógenos	Cozido	Arroz, macarrão, carnes, leite em pó.	4
Sucos	Bebida (<i>in natura</i>)	Frutos coletados e cultivados, açúcar.	19

Caiçumas (*mabex*)

Apesar do nome “caiçuma” no português ser atribuído, geralmente, à bebidas fermentadas⁴⁷ preparadas pelos povos ameríndios (Maeda et al., 2003), a *mabex* – bebida típica dos *Huni Kuĩ* – também denominada caiçuma, não passa pelo processo fermentativo. Em verdade, é um preparo do cotidiano, consumido praticamente em todas as refeições (antes, durante ou depois).

Há variadas combinações de ingredientes que resultam em diferentes tipos de caiçuma. Contudo, o elemento central é, impreterivelmente, a macaxeira ou o milho, ambos com/sem a adição do amendoim, da batata-doce ou da banana madura. Os adicionais são agregados como “temperos” naturais que incorporam um sabor mais adocicado (*batapa*) à caiçuma.

A consistência ideal é levemente grossa com pequenos pedaços de amendoim ou milho – os quais necessitam de mastigação (*nai*) para sua deglutição. Como verifica-se no trecho a seguir:

“A caiçuma, boa mesmo, fica no dia em que é preparada, porque tem a consistência bem grossa. A gente tem que até mastigar pra engolir os pedaços do *sheki* [milho] e do *tama* [amendoim]. No dia seguinte, já afina. Pode beber ainda, mas já é quase outra coisa”. (Maria Jarlene da Silva, 43 anos).

Uma curiosidade com relação a esta bebida é que nomeiam o café (*Coffea canefora* Pierre ex A. Froehner) de *mabex mexupa*, ou seja, “caiçuma preta”. Através dessa analogia com a bebida mais consumida na sociedade não indígena, é possível vislumbrar a sua importância na sociedade *Huni Kuĩ*.

Através da ingestão diária de caiçuma, absorvem quantidades elevadas de energia, o que auxilia na conservação do padrão estético cultural, em que a região do abdômen é arredondada. De acordo com as colaboradoras Maria Jarlene da Silva, 43 anos e Maria Claudina Biló Sales, 39 anos, esta condição é sinônimo de saúde.

Lagrou (1991) analisa a íntima relação entre o consumo de caiçuma e a geração de uma criança:

⁴⁷ A caiçuma fermentada também existe na cultura alimentar *Huni Kuĩ*. No português regional, essa é nomeada “caiçuma-forte” e, no *hãtxa kuĩ*, é conhecida como *masato*. Sua forma de preparo e variedades serão descritas posteriormente.

“Produzir um novo ser humano exige muito líquido, tanto por parte da mulher quanto por parte do homem. O homem provoca, com seu sêmen, a coagulação do sangue na mulher e vai transformando aos poucos a bola numa figura. A alimentação feminina produz o sêmen (leite), por isso o homem "que está trabalhando num filho" toma grandes quantidades de *caičuma*”.

Foram registradas, nesta pesquisa, o total de sete variedades de *caičuma*, em que quatro possuem como base a macaxeira e as restantes, o milho. A mais comum, devido à ocorrência do órgão tuberoso referido ao longo de todo o ano, é a *atsa mabex*, ou seja, *caičuma* de macaxeira pura.

Para o seu preparo, primeiramente rala-se a raiz crua. Em seguida, é pilada no pilão tradicional (*xaxu runeti*). Logo, forma-se uma “massa” (*paxa*), a qual é diluída em água e levada ao fogo. Para finalizar o processo, deve-se misturar na panela com o instrumento de madeira (*bĩti*) até que a mesma engrosse e torne-se consistente.

As outras três variedades de *atsa mabex* possuem a mesma forma de preparo. Contudo, à massa são acrescentados variados elementos que alteram o sabor. Essas diferentes combinações geram novas bebidas. São elas: *atsa mabex tamaya*, a qual adiciona-se o amendoim cru (*bama tama*). A segunda é a *atsa mabex kari kapa*, em que se acrescenta a batata-doce crua e ralada, o que proporciona um sabor adocicado à *caičuma* – altamente apreciado. A última é a mistura da massa com o “bagaço” da banana madura cozida (utilizado para preparar o mingau de banana). Esta é denominada *atsa mabex mani kapa*, ou seja, *caičuma* de macaxeira misturada com banana.



Figura 66. Forma de preparo de um dos tipos de *caičuma*, registrada na Aldeia Nova Empresa, em outubro de 2018. **A.** Ralar a macaxeira; **B.** Pisar a macaxeira com amendoim; **C.** Massa formada após a pilagem; **D.** Massa diluída em água; **E.** Mexer a mistura no fogo até dar o ponto.

Finalmente, as três variedades de caiçuma de milho, as quais são preparadas a partir do milho-massa (*sheki kuĩ*⁴⁸) ou pelo milho-cearense. A primeira pode ser elaborada com o milho-massa imaturo (*xeki pati*), o qual é debulhado, ralado e pisado no pilão. Na sequência, é adicionada água para ser levado ao fogo. É uma bebida muito valorizada pelo seu sabor adocicado, além de ser o alimento central na dieta das crianças em período de batismo (*nixpu pima*).

As caiçumas de milho-massa maduro (*sheki txuxi*) e de milho-cearense maduro (*sheki kuxi*) possuem a mesma forma de preparo e são denominadas de *tubã mabex*. Primeiramente, são retiradas as sementes estragadas (*txapu*); em seguida, debulha-se as espigas (com o auxílio de um sabugo). Logo, os grãos são torrados e pisados no pilão ou moídos no moedor manual. Após essa etapa, peneira-se a “farinha” formada e obtêm-se o fubá (*tubã*). Na sequência, é diluído em água (a temperatura ambiente). É levado ao fogo e misturado na panela até atingir o ponto desejado.

A caiçuma do milho, elaborada com espigas em ambos estádios de maturação (imaturo e maduro), pode ser preparada com o amendoim cru (*bama tama*), o qual é agregado à massa. Esse tipo de caiçuma produzida a partir do milho e do amendoim é denominada *hushu mabex*, ou seja, “caiçuma branca”, e compõe a terceira variação da bebida produzida a partir do cereal.

Com relação ao preparo de todas as caiçumas, a colaboradora Aldenira Sereno, 63 anos observa algumas mudanças devido aos agentes de contato:

“Antigamente, não se colocava açúcar na caiçuma, nunca sentimos a necessidade, porque adoçamos de forma natural com banana madura, batata-doce ou amendoim. Hoje em dia, tem mulheres que colocam açúcar na caiçuma e no mingau. A gente percebe que isso não é muito bom pro crescimento das crianças”.

⁴⁸ No *hãtxa kuĩ* significa “milho-verdadeiro”, a qual possivelmente seja uma variedade selecionada pelo povo *Huni Kuĩ*.



Figura 67. Etapas da forma de preparo de um dos tipos de caiçuma de milho, registradas na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018. **A.** Crianças debulham milho-massa maduro; **B.** Torragem do milho; **C.** Pilagem do milho; **D.** Peneirar a farinha (tubã); **E.** Diluir a farinha de milho em água; **F.** Mexer a mistura até dar o ponto.

Mingaus (*mutsa*)

O mingau é uma das preparações mais corriqueiras na alimentação de povos e comunidades da Amazônia (Cascudo, 2011). Foram registrados seis tipos de mingau (*mutsa*) na alimentação *Huni Kuĩ*, em que quatro são preparados a partir de plantas anuais cultivadas nos roçados e dois são produzidos da mistura de farinha de macaxeira ou de banana-verde com água.

O mingau de banana-comprida madura (*Musa x paradisiaca*) é um preparo grosso, encorpado e doce, em razão do elevado índice de frutose que apresenta. É o mingau mais comum, possivelmente, em virtude de os *Huni Kuĩ* serem exímios plantadores de bananas – colhendo-as praticamente o ano inteiro. Foram identificadas três etnovarietades de banana comprida utilizadas, *beka mani*, *sĩti mani* e *rũtu mani*.

Para o preparo, primeiro os frutos são lavados e posteriormente cozidos por um tempo prolongado. Em seguida, são moídos ou, mais comumente, “pisados” no pilão tradicional. Na sequência, são peneirados e levados ao fogo para sua apuração.

Outro tipo de mingau é o *mani mutsa tamaya*. O preparo é o mesmo do *mani mutsa*, com acréscimo da pasta do amendoim ou da paçoca, a depender do estágio de maturação que se encontram as sementes (maduras (*txuxi*) ou imaturas (*pati*)). Essas são torradas e adicionadas à massa da banana no processo de prensagem.

A partir da macaxeira, também pode ser produzido mingau, denominado *atsa mutsa*. A raiz é cozida e pisada na própria panela. Ao “purê” formado adiciona-se água, transformando-se em uma espécie de sopa. Uma variação do *atsa mutsa* é o “*nukũ atsa mutsa*”, feito com a raiz imatura e adicionado à pasta de amendoim (*mãtu*). Atualmente, algumas famílias estão agregando açúcar refinado a esses dois mingaus.

Por fim, existem mingaus elaborados especificamente para alimentação dos infantes entre seis meses a dois anos. São preparos à base de biomassa da banana-verde⁴⁹, a qual é uma rica fonte de carboidratos, proteínas e macronutrientes (Borges & Pereira, 2009) ou da farinha de mandioca⁵⁰ – conhecidos como *duru mani shu mutsa* e *duru atsa mutsa* respectivamente. A grosso modo, consistem na mistura das “massas” (uma ou outra) com água quente. Nota-se que é necessário misturar na panela, com o auxílio do *bĩti*, para não empelotar, até atingir a consistência desejada. As colaboradoras Maria Isaura Mateus, 65 anos e Maria Laisa Sales, 45 anos, relatam que o consumo de ambos mingaus pelas crianças culmina no fortalecimento do corpo.

⁴⁹ A biomassa da banana verde é adquirida de uma senhora moradora da Reserva Extrativista Alto Tarauacá, a qual produz para sua família e para comercialização.

⁵⁰ *Manihot esculenta*, variedade brava. Da qual se produz a farinha. É normalmente adquirida em mercados no município, já que os *Huni Kuĩ* não possuem o costume de produzi-la nas aldeias. Conforme confirma os registros de Capistrano de Abreu (1969): “Não usam farinha de mandioca; segundo informações, a mandioca se transforma lá em macaxeira”.



Figura 68. Etapas da forma de preparo do mingau de banana-comprida feito na Aldeia São Joaquim em maio de 2018. **A.** Pisar a banana-comprida madura após o cozimento; **B.** Diluir em água e peneirar; **C.** Bater no liquidificador manual e armazenar.

Macaxeira com folha (*Atsa pei*)

Atsa pei pode ser traduzido, de forma literal, como “macaxeira com folha”. É o modo mais comum de se consumir a macaxeira sólida, em que essa é cozida com a adição do *nawãti* (*Trichostigma octandrum*) ou das folhas da própria espécie (*Manihot esculenta*). Há também uma variação deste preparo, conhecido como *atsa henã*, ou seja, “rio de macaxeira”, em que as folhas são raladas e é adicionada maior quantia de água. Assim, o cozido torna-se uma espécie de caldo com tons esverdeados. Ambos os preparos possuem o propósito de agregar sabor à macaxeira, além de constituir uma técnica para conservá-la (para mais informações ver item “formas de conservar os alimentos” na pg. 159).



Figura 69. A. Macaxeira com folhas de *nawãti* (*atsa pei*) na Aldeia São Joaquim em maio de 2018; B. Variação *atsa henã* na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018.

Pamonhas (*missi*)

O termo “pamonha” refere-se a uma especialidade, que na língua tupi, é conhecida como “*pamunã*” (Algranti, 2000). De acordo com Cascudo (2004), indica-se que seja um preparo tipicamente indígena, embora sua origem seja incerta (Uru, 2009). Isto em razão do ingrediente principal ser o milho, espécie originária do México, mas com ampla distribuição – em diversos sistemas agrícolas e cozinhas – há milhares de anos.

O autêntico *missi*, preparo inerente à cultura alimentar *Huni Kuĩ*, evidencia a origem que Câmara Cascudo atribui às pamonhas. É produzido a partir de diferentes combinações entre as espécies dos roçados. Sua forma de preparo é similar ao da caiçuma, porém, ao invés da massa (*paxa*) ser diluída em água, é embrulhada na folha de sororoca, de bananeira (*mani pei*) ou na própria “palha” do milho. Devido ao uso das folhas para envolver a pamonha, atribui-se também o nome *missi kawa*, em que *kawa* significa folha.

O *missi* apresenta seis variedades. A saber: *xeki pati missi* (apenas o milho-verde); *huxu missi* (milho verde ou maduro e amendoim); *huxu missi mani kapa* (milho verde ou maduro, amendoim e banana-comprida madura); *shebũ missi*, o qual foi relatado, todavia, não foi observado seu preparo, seria uma pamonha de milho em que se acrescenta o mesocarpo ralado de *Attalea phalerata*; *atsa missi* (possui o nome de

“beiju” no português regional, elaborado a partir da macaxeira); e, por último, o *atsa missi tamaya* (macaxeira e amendoim).

O preparo do *atsa missi* difere do *atsa mabex* (caíçuma de macaxeira) em suas últimas etapas, pois, após a feitura da massa, faz-se necessário retirar a água. Para tanto, o produto é espremido com um pano. Na sequência, a parte sólida da massa é levada ao fogo (inserida na *kawa* ou não). O líquido que escorre da prensagem manual é mantido em uma bacia e, após algumas horas, obtêm-se o tucupi (parte superior, menos densa, do líquido) e a tapioca (parte inferior, mais densa). A tapioca é raramente consumida e o tucupi não faz parte das práticas alimentares do povo.



Figura 70. Etapas da forma de preparo da pamonha de milho com amendoim, registrado na Aldeia Nova Cachoeira em janeiro de 2019. **A.** Farinha de milho-massa maduro misturada com amendoim moído; **B.** Acrescenta-se água para formar a massa; **C.** Embrulha-se a mistura na folha de sororoca; **D.** Embrulhos prontos para cozinhar ou assar; **E.** Pamonha de milho com amendoim pronta (huxu missi).



Figura 71. Etapas de preparo do beiju de macaxeira, registrado na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018. **A.** Massa de macaxeira crua e ralada após prensagem no pilão tradicional; **B.** Espreme-se a massa com um pano até extrair toda a água; **C.** O que resta no pano, coloca-se para assar na folha de bananeira; **D.** Beiju (*atsa missi*) pronto.

Pasta de amendoim e paçoca (*mātu*)

O *mātu* é nomeado no português regional pelos *Huni Kuĩ* como pamonha ou “bolão” de mundubim (*tama*). Contudo, sua consistência (em razão do óleo que é extraído das sementes) e forma de preparo a torna mais semelhante a uma pasta/manteiga de amendoim. É elaborado a partir das sementes de amendoim torradas, em seguida, retira-se a película das sementes e são piladas no pilão tradicional ou moídas no moedor manual até atingirem a textura, consistência e sabor desejados. Quando as sementes estão imaturas (*tama pati*), o mesmo procedimento resulta em uma paçoca, a qual é consumida com açúcar ou com banana-comprida madura e cozida.



Figura 72. Etapas de preparo da pasta de amendoim na Aldeia São Joaquim em maio de 2018. **A.** Torrar o amendoim; **B.** Pisar o amendoim; **C.** “Bolão” ou pasta de amendoim pronta.

Purês (*Tush*)

Há o preparo de três tipos de purês que consistem em pisar a macaxeira cozida (*atsa tush*), a banana-comprida verde (*mani shu tush*) ou madura (*mani huxĩ tush*). A atividade de macerar esses vegetais pode ser feita no pilão tradicional ou no pilão convencional – com o auxílio de um bastão de madeira. No caso do purê de banana madura, o qual possui sabor adocicado, pode ser acrescentada a pasta de amendoim (*mãtu*). Atualmente, à maioria dos purês, é agregado em menor e maior escala o óleo de soja refinado e o sal.



Figura 73. **A.** Purê de macaxeira com sal (*atsa tush*) na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; **B.** Purê de banana-comprida verde com óleo e sal (*mani shu tush*) na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; **C.** Purê de banana-comprida madura com amendoim (*mani huxĩ tush tamaya*) na Aldeia São Joaquim em maio de 2018.

Caldos (*bete*)

O “*bete*” é uma espécie de caldo ou sopa em que se misturam (*kapan*) vegetais (banana-verde ou milho e amendoim) e carne de caça, peixe ou fungos silvestres. A partir de todas as combinações possíveis, são produzidos seis tipos de *bete*.

É um preparo considerado completo na culinária *Huni Kuĩ*,

“O *bete* é uma comida forte, porque na mesma panela misturamos *yunu* [vegetais] e *nami* [carne]. Quando não há carne, pode comer o caldo apenas dos legumes ou com *kunu* [fungos]. Fica *nuwe* [gostoso]!”. (Marluce Sales, 45 anos).

No “tempo das malocas”, o endocanibalismo fazia parte da cultura *Huni Kuĩ* e era costumeiro o preparo do *bete* da carne, ossos e dentes dos parentes que faleciam (Lagrou, 1991). Através de depoimentos coletados pela autora, relata-se que a carne humana é a mais forte de todas as carnes comestíveis. Isto no sentido de possuir muito espírito (*yuxĩ*). Dessa forma, eram cozidas com os legumes para neutralizá-las e não causar moléstias, porém, esse costume foi perdido, em função da grande repressão exercida pelos agentes de contato.

Atualmente – após a proibição durante o século XX do ritual de endocanibalismo pelo Estado –, para preparar o *bete*, há três formas em que a base é a banana-comprida verde e variam as misturas que podem ser carne de caça pequena (jabuti, paca, cutiara), peixes do igarapé (*paxku paka*) e do rio (*henã*) ou fungos orelha-de-pau (*kunu*). Caso não haja disponibilidade dessas misturas, faz-se o caldo apenas dos vegetais. As demais maneiras são a partir da massa (*paxa*) do milho e do amendoim misturada com os mesmos ingredientes citados anteriormente. Primeiramente, a carne, o peixe ou o cogumelo vão ao fogo para o cozimento, enquanto a banana-verde é raspada com uma colher. Em seguida, é diluída em água à temperatura ambiente e temperada com sal.

No caso do *bete* de milho com amendoim, esses são moídos cru ou pilados no pilão tradicional. A massa produzida é peneirada, diluída em água e temperada com sal. Após esse processo, a banana-verde ou a massa de milho com amendoim são derramados na panela em que se cozinha a carne, peixe ou cogumelos. Logo, mistura-se por alguns minutos com um bastão de madeira (*bĩti*) e estão prontos para servir.

Destaca-se, aqui, a consistência que a banana-verde atribui ao caldo, qual se torna viscoso, em razão do alto teor de amidos resistentes que a banana, nesse estágio de maturação, possui (Silva et al., 2015).



Figura 74. Etapas para o preparo do caldo de banana-comprida verde, registrado na Aldeia Nova Empresa em maio de 2018. **A.** Ralar banana-comprida verde com a colher; **B.** Diluir em água com sal; **C.** Derramar na mistura que já está no fogo ou, caso não haja mistura, apenas na água quente; **D.** Caldo viscoso de banana-comprida verde.



Figura 75. Etapas do preparo do caldo de amendoim com milho e carne de caça, registrado na Aldeia Nova Cachoeira em janeiro de 2019. **A.** Carne de jabuti prestes a cozinhar; **B.** Quando cozida a carne, despejar a mistura diluída em água da farinha de milho-massa com amendoim moído; **C.** Caldo de milho com amendoim e carne de jabuti pronto para comer.

Embrulhos na folha de sororoca ou bananeira (*Kawa*)

Kawa ou “coá” – como os ribeirinhos e extrativistas da região denominam – é o ato de embrulhar os alimentos (pamonhas, carnes, peixes, fungos silvestres e palmitos) com folha de sororoca ou folha de bananeira (*mani pei*) para assar ou cozinhar no fogão à lenha. A folha (*mani pei*), além de armazenar os alimentos enquanto assam, os atribui um sabor específico, bem apreciado. É uma prática recorrente também em outros povos indígenas da família *pano*, como os *Jaminawa* (Martini & Jaminawa, 2010), os *Shanenawa* e os *Shawãdawa* (comunicação pessoal com Francisca Shawãdawa, 2018), bem como de outras populações nativas em diversas regiões do Brasil (Freyre, 2004).



Figura 76. População de sororoca (*Phenakospermum guianense*), as quais são utilizadas para o embrulho na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018 dos alimentos.

O *kunukawá* é o preparo em que os fungos pertencentes à categoria “orelha-de-pau” são envolvidos nas folhas acima mencionadas. Nesta pesquisa, foram levantadas seis etnoespécies de *kunu*, as quais são comestíveis e podem ser preparadas desta forma. São nomeadas no *hãtxa-kuĩ* de: *txurã kunu*, *txurã mexupa kunu*, *pati kunu*, *tãskũ kunu*, *yũku kunu* e *kumus*.

Durante as atividades de campo, foram realizados registros fotográficos de três deles: *txurã kunu* (*Auricularia* cf. *delicata* Mont. Henn.), *pati kunu* (*Favolus brasiliensis* Fr.) e *tãskũ kunu* (espécie indeterminada). Em um estudo realizado com o povo indígena *Jaminawa*, também há relatos sobre o consumo de fungos orelha-de-pau, em que houve o registro de três tipos diferentes (Martini & Jaminawa, 2010).

Com relação aos palmitos (*burã*) que podem ser preparados dessa forma, foram levantados os de murmuru (*Astrocaryum murumuru*), paxiubão (*Iriartea deltoidea*) e paxiubinha (*Socratea exorrhiza*). O prato é denominado *burākawa*.



Figura 77. Etapas de preparo dos fungos *Favolus brasiliensis* Fr. na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018. **A.** Fungos orelha-de-pau coletados e já posicionados no embrulho de folhas de sororoca; **B.** Embrulho assando no fogo; **C.** Fungos prontos para servir e comer.



Figura 78. **A.** *Txurã kunu* (*Auricularia* cf. *delicata* Mont. Henn.) na floresta de terra-firme na T.I Kaxinawá do Baixo Rio Jordão; **B.** *Pati kunu* (*Favolus brasiliensis* Fr.) em uma trilha na floresta de terra-firme na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão; **C.** *Tãskũ kunu* (espécie indeterminada) nas mãos de Maria Claudina Biló na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019.

Creme de folhas e brotos/palmitos (*yuxi*)

O *Yuxi* é um alimento com consistência de creme constituído dos brotos da cana-brava (*Gynerium sagittatum*) e da taboca (*Guadua* sp.) ou dos palmitos de *Iriarteia deltoidea*, *Socratea exorrhiza* e *Astrocaryum murumuru*; folhas que podem ser de *nawãti* (*Trichostigma octandrum*), *raxuãti* (*Phytolacca rivinoides*) ou *atsa pei* (forma de denominar a folha da macaxeira). Agrega-se a esses ingredientes a massa feita com milho e amendoim. A partir das combinações dos brotos, folhas e sementes, são criados seis tipos deste creme.

O preparo do *yuxi* é mais sofisticado que os demais, pois demanda um longo período desde sua elaboração até o consumo e uma certa diversidade de técnicas culinárias. Primeiramente, faz-se a coleta seletiva de brotos de cana-brava (*tawa maxu*) na mata ciliar do rio Jordão ou dos brotos de taboca (*paka maxu*) no interior da floresta (*ni*) ou dos palmitos de *Arecaceae*. A primeira etapa é cortá-los e descascá-los no local em que ocorrem. Caso não possuam o *nawãti* plantado nos quintais, também devem coletá-lo nas margens do rio. Assim, as mulheres passam longos períodos nessas áreas até coletarem a quantia desejada, o que as sujeita a ferroadas de formigas, abelhas e vespas/cabas ou a mordidas de serpentes, escorpiões e aranhas, como informado por três colaboradoras das diferentes aldeias.

Após a coleta, regressam à moradia, cortam e picam as duas plantas e a mistura das folhas e brotos ou palmitos (*nuki nãwãti/raxuãti kapan*) permanece “de molho” (*txaxka*) até o dia seguinte, para amenizar o amargor dos brotos, no caso das gramíneas, ou palmitos, no caso das palmeiras.

No segundo dia de preparo, pela manhã, a primeira atividade é descascar o amendoim (*bãrukin*) e debulhar (*rabukin*) o milho para pisá-los no pilão tradicional ou moê-los no “moinho”. Além disso, coloca-se o *nuki nãwãti kapan* no fogo (nesse momento, caso haja carne ou fungos, devem ser inseridos na panela para cozinhar junto). O cozimento é também uma técnica para mitigar o amargor e para amolecer os ingredientes.

Em seguida, derrama-se a massa (*paxa*) – produzida de milho com amendoim – na panela em que está a mistura em cozimento. Dessa forma, após uma série de movimentos circulares feitos com o instrumento *bĩti*, o creme é engrossado (*tãĩ*) e está

pronto para ser servido. Para alguns colaboradores, é importante preparar e comer o *yuxi* para a saúde e para a manutenção dos saberes e práticas tradicionais:

“O *yuxi* é muito saudável para as crianças. Elas crescem rápido “igualmente” a *tawa maxu* [cana-brava]. Hoje em dia é difícil encontrar uma mulher que faz *yuxi*. É um costume nosso, que vem desde os antigos, de quando está comendo, repetir três vezes para não gripar! Pra tu ver, é uma comida dos nossos antepassado mesmo”. (Maria Isaura Mateus, 65 anos).

Durante o período da pesquisa foi registrado o preparo do *yuxi* com os brotos da cana-brava e as folhas de *nawãti*, contudo, segundo relatos de mulheres anciãs, antigamente havia uma diversidade maior de folhas utilizadas:

“Minha mãe preparava o *yuxi* com vários tipos de folha, não era só *nãwãti*, *haxuãti* e *tawa nuki* não. Fazia também da folha do *yubĩ* [taioba], chama *xuni yuxi* e da folha do *nixi barã* [jerimum] também. Hoje em dia, a mulherada não faz mais como antigamente.” (Carmita Sereno, 67 anos).



Figura 79. Etapas de preparo do creme de brotos com folhas, registrado na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018. **A.** Coleta dos brotos de cana-brava; **B.** Coleta do *nawãti*; **C.** Brotos e folhas; **D.** Brotos e folhas beneficiados e “de molho”; **E.** Preparar na manhã do outro dia, a massa de milho-massa com amendoim; **F.** Cozinhar os brotos e folhas; **G.** Derramar a massa de milho com amendoim no cozimento; **H.** Mexer até engrossar e estar no ponto de creme.

Cuscuz (*mãku missi*)

No passado, pilava-se o milho verde no pilão tradicional e o produto era colocado em uma cuia de cerâmica ou, de acordo com os relatos, em cuias de espécies da família Cucurbitaceae. Ambos recipientes possuíam perfurações, o que permitia o cozimento à vapor quando dispostos ao fogo. Esse procedimento resultava em uma espécie de cuscuz, o qual, atualmente, é elaborado em panelas de alumínio específicas para tal finalidade.



Figura 80. Cuscuz de milho-massa imaturo preparado na Aldeia Nova Cachoeira em janeiro de 2019.

Vinhos de Arecaceae

Como já mencionado anteriormente, os vinhos são elaborados a partir dos frutos de patauá (*Oenocarpus bataua*), bacaba (*Oenocarpus bacaba*) e dois tipos de açai, açai-solteiro (*Euterpe precatoria*) e açai-de-touceira (*Euterpe oleracea*). As palmeiras nativas dominam a paisagem da região e são manejadas no entorno das casas e poupadas nos roçados – ao germinarem espontaneamente, após a queima para o plantio de espécies anuais. Já o açai-de-touceira (*E. oleracea*) ocorre apenas através do plantio que é normalmente feito nos quintais e sistemas agroflorestais, pois esta variedade não é nativa desta parte da Amazônia, mas da Amazônia Oriental.

Para o preparo do vinho, as mulheres lavam os frutos e os armazenam em uma panela, onde derramam água morna com a finalidade de amolecê-los e, então, extrair o mesocarpo com maior facilidade. Após alguns minutos, são macerados com o auxílio de um bastão de madeira. Em seguida, retiram as fibras restantes com as mãos e peneiram o conteúdo. O líquido resultante é o vinho *in natura*. Atualmente, todos os indígenas agregam açúcar ao consumi-lo.



Figura 81. Etapas do preparo do vinho de patauá (*Oenocarpus bataua*). **A.** Pilar os frutos de patauá já amolecidos em água morna; **B.** Retirar as fibras; **C.** Peneirar o líquido, resultando no vinho.

Caiçumas-fortes (*masato*)

“Caiçuma-forte” é o nome atribuído em português, embora sua forma de preparo e ingredientes combinados sejam completamente distintos da caiçuma do dia a dia (*mabex*). É uma bebida fermentada alcoólica similar ao *caxiri* dos povos rio-negrenses (Gonçalves, 2017) ou a *chicha* dos povos andinos (Cutler, 1947), é consumida em datas comemorativas, como festas de aniversário, casamentos, nascimento etc. São elaboradas com órgãos tuberosos cozidos, os quais são, posteriormente, mastigados por mulheres – exclusivamente.

A partir do ato de mastigar, a saliva acelera a fermentação, porque possui, em sua composição, a enzima ptialina, a qual reverte o processo de formação do amido e o transforma novamente em açúcar. Ao mascar e cuspir o alimento, atraem leveduras úteis para o processo de fermentação (Fernandes, 2004 *apud* Gonçalves, 2017).

Para tal finalidade, as indígenas fazem uma roda, onde, no centro há duas panelas, uma essencialmente com macaxeira cozida e, eventualmente, outros ingredientes, como ararutão (*Canna edulis*), batata-doce (*Ipomoea batatas*) e jacatupé (*Pachyrhizus tuberosus*). As mulheres reportam que, ao incrementar a bebida com os demais órgãos tuberosos, além da macaxeira, o resultado apresenta um teor alcoólico ainda mais alto.

A segunda panela é destinada ao líquido salivar. Após finalizado o processo, é possível, porém não obrigatória, a adição de caldo de cana-de-açúcar. Logo, a bebida é mantida em armazenamento em um tambor de plástico, durante, em média, três a cinco dias, sem contato com oxigênio e exposta ao sol.

É possível que antigamente havia outras formas de preparar a caiçuma-forte, como observa-se nos relatos de viajantes do início do século XX:

“Um caldo grosso e escuro, que é preparada com uma mistura de aipim, milho e momdobi bem amassados e posta a fermentar durante 5 dias em um cocho de pachiuba cheio de água e que cobrem com folhas de bananeira até poder ser servida, o que é feito pelas mulheres em tigelas de barro” (Sombra, 1913).

Também, no “tempo das malocas”, era produzida uma bebida similar, porém preparada com plantas essencialmente silvestres, como verifica-se no trecho que segue:

“*Sani bari* tirou casca de sumaúma, palmitos e gommos de paxiubinha, de paxiúba, de urucuri, de jarina, misturou-os, pillou-os, despejou a mistura em uma panella, levou-a ao fogo, fez uma beberagem chamada xuma, e depois de fria ingeriu-a. Deitou-se na rede, no mesmo instante veio a bebedeira; ficou tonto, levantou-se, poz-se a rodar, sahiu para fora cantando, trepou até os galhos de uma sumauma pequena, aonde as almas o acolheram e trataram bem e deram muitos presentes. Chegado á casa deitou-se, deram-lhe um banho quente e nunca mais bebeu” (Abreu, 1969).



Figura 82. A. Macerando a macaxeira cozida para o preparo da caiçuma-forte na Aldeia São Joaquim em maio de 2018; B. Servindo a caiçuma-forte em data comemorativa – aniversário do agente agroflorestal da Aldeia Nova Cachoeira em maio de 2018).

Óleos e Leites vegetais

A prática de extração de óleos e leites vegetais está em desuso em todas as aldeias referentes à Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão. A partir dos relatos de algumas mulheres anciãs, foi possível registrar a forma como eram extraídos:

“Minha mãe tirava muito óleo do patoá, pupunha-brava, cocão, ouri-curí e do ‘mundubim’ [amendoim]. Eu só via, mas nunca tirei. Ela fazia o mingau [vinho] com um pouco de água, deixava descansar por uma noite, no outro dia o óleo estava por cima e bastava tirar com a colher. Já o mundubim era pisado cru e o que saía era o óleo, ficava pronto na hora. O leite tirava só do cocão mesmo. A amêndoa era pisada e aquilo ali é o leite.” Olga Sereno, 78 anos.

No “tempo das malocas” e no “tempo do cativoiro” eram utilizados como alimento e de forma tópica, no tratamento de machucados e hematomas. Nos trechos que seguem dos relatos de Luiz Sombra sobre os costumes *Huni Kuĩ* (1913), destaca-se o uso cosmético e repelente para os óleos vegetais que existiam na época:

“A cabeça é coberta por uma vasta cabeleira de pêlos duros, espessos luzidios e negros, qualidades essas adquiridas com o uso que fazem de óleo do côco da palmeira patauá. Nunca vi índio velho de cabelos brancos, parecendo-se nisso com os africanos que custam a encanecer”.

Bem como para o óleo de amendoim:

“Esses índios, embora asseados e amigos de tomar banho, desprendem, entretanto de seu corpo um desagradável odor proveniente do óleo de mondubim com que se untam, não só para se resguardarem das constipações, catarraes a que estão sujeitas por viverem nus, como também para evitarem as causticas e dolorosas ferroadas dos irritantes piuns e carapanás, terríveis mosquitos e os mais ferozes de quantos animais pullulam nos inúmeros rios, lagos e igapós do vasto mediterrâneo Amazonense”.

Chás

Conforme relato dos anciãos, a prática de tomar chá foi introduzida no tempo da seringa “era um costume dos cearenses”. Atualmente, são elaborados a partir da cocção das folhas de abacateiro, maracujazeiro, erva-cidreira brasileira (conhecida como “segredo”) e capim-santo. São bebidas quentes apreciadas e consumidas, principalmente, no desjejum – com a adição do açúcar refinado branco em cem por cento dos casos e acompanhado, normalmente, pelo beiju de macaxeira ou pamonhas. Há também os chás elaborados a partir de folhas, cascas e sementes da floresta, porém esses são utilizados, estritamente, para fins medicinais, quando há algum ente familiar enfermo.



Figura 83. Chá de folhas de abacateiro a esquerda e beiju de macaxeira a direita na Aldeia São Joaquim em maio de 2018.

Sucos

Os sucos são preparados a partir dos frutos coletados e cultivados, mediante o liquidificador manual ou, simplesmente, com as mãos, ao espremer a polpa. São 19 frutos beneficiados desta forma, entre eles, dez são cultivados: abacaxi (*Ananas comosus* L. Merr., acerola (*Malpighia emarginata* Sessé & Moc. Ex DC), araçá-boi (*Eugenia stipitata* McVaugh), cajarana (*Spondias dulcis* Parkinson), caju (*Anacardium occidentale* L., carambola (*Averrhoa carambola* L., cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* Willd. Ex Spreng L. Schum), lima (*Citrus aurantiifolia* Christm. Swingle), limão (*Citrus Limon* L. Burm, melancia (*Citrullus lanatus* Thunb. Matsum. & Nakai) e tangerina (*Citrus reticulata* Blanco) e oito são coletados: biorana (*Pouteria pariry* Ducke Baehni), cacau (*Theobroma cacao* L.), cacauarana (*Theobroma microcarpum* Mart.), cajá (*Spondias mombin* L.), jenipapo (*Genipa americana* L.), maracujá-suspiro (*Passiflora nitida* Kunth, pracuúba (*Agonandra peruviana* Hiepko) e sapota (*Matisia cordata* Kunth).



Figura 84. A. Frutos de araçá-boi (*Eugenia stipitata* McVaugh) para o preparo do suco na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; B. Preparo do suco mediante liquidificador manual na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018.

4.8. Formas de conservar os alimentos

A conservação dos alimentos em florestas tropicais é um grande desafio para as populações nativas, em razão de ser um ambiente úmido e propício para a proliferação de vida microbiana, além da ausência de energia elétrica para conservação em refrigeradores.

Na literatura, encontram-se algumas espécies vegetais utilizadas para conservar os alimentos, como é o caso das pimentas pungentes do gênero *Capsicum*, assim como as

espécies *Schinus* sp. e *Piper marginatum* Jacq. (Tomchinsky, 2017), as quais possuem propriedades antifúngicas e antibacterianas que permitem, quando agregadas às preparações alimentares, a conservação (Carvalho, 2010; Freires et al. 2011; Silva et al., 2007).

Na culinária *Huni Kuĩ*, existem quatro técnicas utilizadas para tal finalidade: a)cozinhar os preparos em um caldo grosso com a adição de pimentas do gênero *Capsicum*; b) conservar os alimentos no interior das panelas sobre as brasas do fogão à lenha, em que a alta temperatura inibe o desenvolvimento de fungos e bactérias; c) moquear as carnes e os peixes, ou seja, desidratá-las nas brasas em cima de algum tipo de suporte ou não/ embrulhadas em foha de sororoca; e d) condimentar os alimentos cozidos com as hortaliças nativas *nawãti* (*Trichostigma octandrum*) e *haxuãti* (*Phytolacca rivinoides*) e com as folhas de macaxeira (*atsa pei*), as quais são maceradas e agregadas aos preparos.

Conforme relato de algumas cozinheiras, sobre as propriedades de conservante alimentício das hortaliças nativas, explicam que, ao cozinhar com estas folhas, a comida dura até três dias sem estragar. Yano (2014), ao estudar os *Huni Kuĩ* do rio Purus, também encontrou as mesmas atribuições em uma técnica distinta, como é possível verificar no trecho de uma de suas notas de campo:

“Dá pra fazer o sabor da comida durar mais, vou te ensinar. Cozinha a folha de macaxeira, machuca, machuca até tirar o caldo e formar uma papa, coloca um pouco de água e mistura. Você pode também socar a folha do *nawãti* e cozinhar. Cozinha bem e guarda, assim a macaxeira não azeda de um dia para o outro.”



Figura 85. A. Conservando os alimentos, a esquerda peixes moquados e a direita acima, comida na panela mantida nas brasas, na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018; B. Conservando com o alimento com o *nawãti* (*Trichostigma octandrum*), duração de até três dias, na Aldeia São Joaquim em maio de 2018.

4.5. Refeições (*piunuã*)

Os *Huni kuĩ* possuem, em seu dia a dia, três refeições definidas, as quais são denominadas *piunuã*, essas não possuem horário preciso para ocorrerem. Acontecem quando o alimento está pronto para ser servido ou no momento em que os entes familiares estão com fome e há comida remanescente da refeição anterior. Eventualmente, fazem as merendas, momentos para pequenas e rápidas refeições, essas são constituídas, majoritariamente, por frutos *in natura*.

Com exceção do chá que é normalmente consumido no desjejum, as outras preparações são beneficiadas em qualquer uma das refeições. O cardápio normalmente é definido pela matriarca, de acordo com a oferta de plantas e hortaliças silvestres. Também mediante a sazonalidade de carnes de caça, peixes e frutos, além da disponibilidade de certos alimentos exógenos, tais como arroz, óleo de soja, sal e açúcar.

A primeira refeição é normalmente preparada a partir das seis horas da manhã e é servida entre oito e nove horas, período em que os homens regressam de suas atividades matinais (plantio, limpeza do roçado ou quintal, corte de lenha, entre outras). A segunda acontece no meio do dia, entre 12 horas e 15 horas. Essa, eventualmente, ocorre mais tarde, devido às atividades coletivas desempenhadas, a saber: pescarias, caçadas, coleta de frutos e implementação e limpeza de roçados. Já a última refeição do dia, em moradias que não possuem energia, normalmente acontece no início da noite, à luz de lamparinas, ou um pouco mais tarde, entre 19 horas e 21 horas em casas abastecidas temporariamente de energia⁵¹.

Ao longo das três atividades de campo desta pesquisa foram registrados os preparos presentes nas refeições (de variados núcleos familiares) das três aldeias participantes, o que tornou possível obter um panorama do hábito alimentar *Huni Kuĩ* em diferentes períodos do ano, início do verão amazônico (maio - estação seca), transição entre verão e inverno (outubro - final da estação seca) e inverno amazônico (janeiro - estação chuvosa), respectivamente.

⁵¹ Atualmente, produz-se energia através de geradores movidos a gasolina ou, mais recentemente, através de pequenas placas solares.

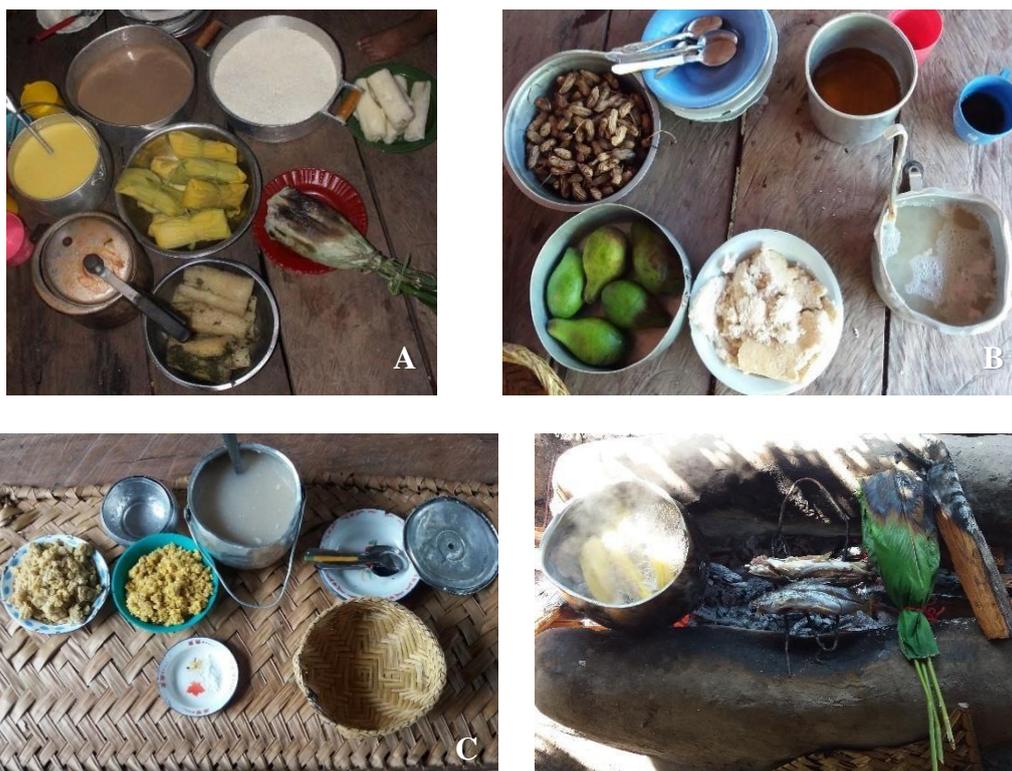


Figura 86. Exemplos de refeições servidas nas três aldeias durante as atividades de campo. **A.** Vinho de patauí, mingau de banana, pamonhas, macaxeira com folha, fungos embrulhados na folha, farinha de mandioca, peixe na panela na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019; **B.** Abacate, beiju de maxaceira, caçuma de macaxeira, chá e amendoim na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018; **C.** Purês de macaxeira e de banana-comprida verde, caçuma de macaxeira na Aldeia Nova Cachoeira em maio de 2018; **D.** Banana-comprida verde cozida, peixe assado, pamonha na folha na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018.

Preparos tradicionais *versus* mudanças na contemporaneidade

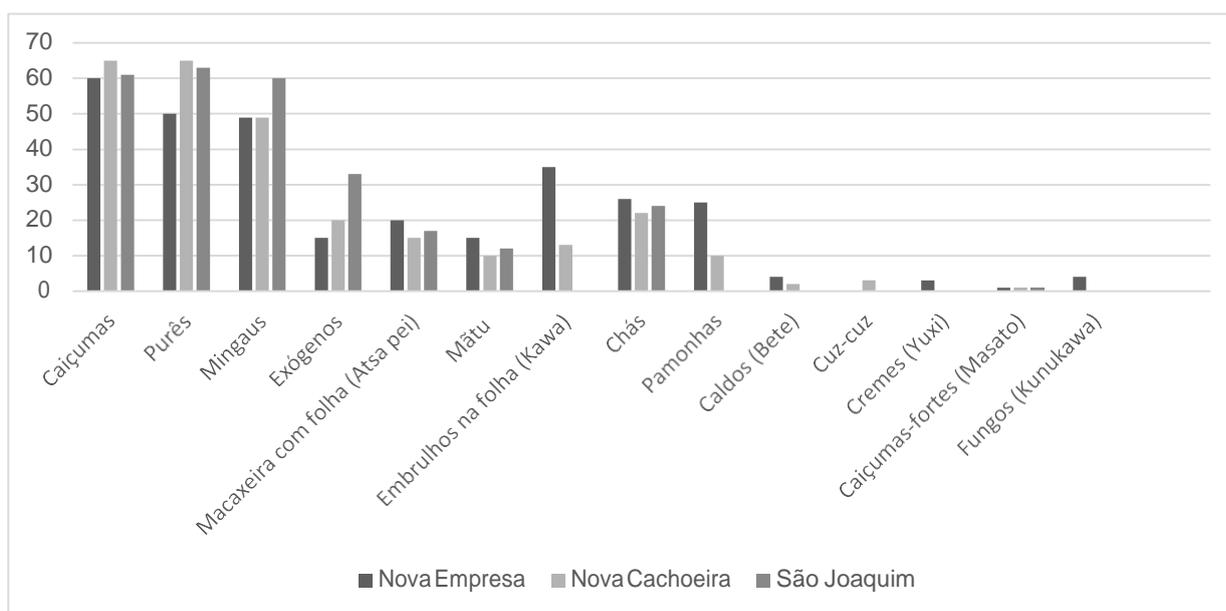


Figura 87. Preparos alimentares consumidos ao longo das atividades de campo discriminados por aldeia participante (Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim) da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão.

A partir do recorte realizado nessa pesquisa sobre a dieta alimentar *Huni Kuĩ* e através dos relatos dos colaboradores, observam-se mudanças em seu cotidiano, as quais não são determinadas exclusivamente por estímulos externos, de forma passiva e meramente reativa (Viveiros de Castro, 2002). Contrariamente a isso, os indígenas respondem às transformações históricas, culturais, socioeconômicas e ambientais de forma criativa e autêntica, ao manter as práticas fundamentais para a cultura alimentar e para a organização social, bem como ao modificar aquelas em que, devido às condições atuais, foram ressignificadas de acordo com o pensamento nativo inerente aos valores e princípios do povo.

Práticas alimentares frequentes

Observa-se na figura 87, que o consumo de caiçumas (*mabex*), mingaus (*mutsa*), purês (*tush*) e “macaxeira com folha” (*atsa pei*) foi similar para todos os núcleos familiares. Isso acontece porque são preparações do dia a dia (*piti xarabu*), em que os ingredientes são provenientes dos roçados, principalmente daqueles que constituem a base da alimentação: macaxeira, banana, milho e amendoim.

Com relação ao preparo de embrulhos na folha de sororoca ou bananeira (coá ou *kawa*), notou-se certa disparidade. Como citado anteriormente, os alimentos processados dessa forma são, principalmente, carnes de caça, peixes e, por vezes, pamonhas. Nesse sentido, cumpre dizer que a Aldeia Nova Empresa foi a que mais consumiu este tipo de preparo devido ao fato de apresentar maior consumo de recurso alimentício animal.

A pamonha de amendoim (*mãtu*) também foi preparada nas três comunidades, embora com uma frequência menor do que outros preparos do cotidiano. Sugere-se que isto ocorra, em virtude do tempo e trabalho despendidos para a elaboração. No que se refere aos chás, são consumidos de forma intermitente ao longo da semana.

Preparos sazonais

Com relação aos caldos (*bete*), indica-se que sua frequência de consumo foi baixa porque é um preparo elaborado, o qual demanda maior tempo de feitura, além de requerer ingredientes sazonais específicos – sem os quais torna-se impossível seu consumo – são eles: carne de caça, peixes ou fungos. Ainda que possua essas características, segundo as colaboradoras Maria Isaura Mateus, 65 anos e Neuza Maia, 45 anos, além dos dados registrados (fig. 87), os caldos não deixam de ser alimentos subtilizados na contemporaneidade.

O cuscuz é um preparo sazonal, pois é produzido apenas no período de milho-verde (*xeki pati*), nos meses de janeiro e julho. Por esse motivo, foi registrado apenas na última viagem de campo (no mês de janeiro).

Os vinhos foram mais consumidos nas três aldeias, durante a estação seca, a qual foi representada pela atividade de campo do mês de outubro. Isto devido à frutificação sazonal das palmeiras.

Não obstante, há também o consumo de frutos e sementes (cozidos ou assados) que o consumo também é ditado de acordo com a sazonalidade, como por exemplo de espécies tem-se: a pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth.), o ouri-curí (*Attalea phalerata* Mart. ex Spreng), o abacate (*Persea americana* Mill.) e as sementes de jarina (*Phytelphas macrocarpa* Ruiz & Pav.), castanha-de-porco (*Caryodendron amazonicum* Ducke) e murmuru (*Astrocaryum murumuru* Mart.), entre outras que serão melhor

descritas no item “Diversidade de frutos consumidos *in natura* nas refeições ao longo das três atividades de campo nas aldeias participantes” na página 183.

Práticas alimentares subutilizadas e/ou abandonadas

Parte-se do entendimento que as práticas alimentares pertencem ao saber tradicional, o qual existe devido à um processo de investigação e recriação. É sobretudo uma combinação de pressupostos, formas de aprendizado, de pesquisa e de experimentação. Percebe-se o “tradicional” como uma forma específica de modo de vida, em que se praticam saberes e não como conteúdos ancestrais específicos estagnados no tempo (Cunha, 1999). Em outras palavras, o saber tradicional é uma ciência viva, que experimenta, inova, pesquisa, não um simples repositório de conhecimentos. Assim, é uma ciência que se baseia na observação de outras formas de vida e dos recursos abióticos de um território, construída pelas populações que residem um mesmo hábitat há milhares de anos.

Entretanto, ao ocorrer uma ruptura no modo de vida, por motivos de conflitos entre diferentes grupos humanos, como se deu no processo histórico dos *Huni Kuĩ* – principalmente nos períodos das “correrias” e do “tempo do cativoiro” –, nesse caso, não houve condições para a construção e manutenção das práticas tradicionais, porque, de acordo com os relatos dos anciãos e anciãs colaboradores, os grupos familiares (dispersos) dedicavam o seu tempo, exclusivamente, para a sobrevivência e, aqueles proibidos de praticar a cultura pelos padrões seringalistas, infelizmente, perderam algumas dessas práticas. Concomitantemente, com a introdução de novos elementos à cultura (no tempo dos seringais e na atualidade), há uma tendência de enxergar os adventos externos como melhores, sobretudo em um contexto histórico, social e econômico fragilizado.

Assim, se estabelece um processo de perda do conhecimento, podendo acontecer de uma geração à outra, como é o caso dos saberes e práticas alimentares acerca de certos recursos vegetais silvestres e com relação às variedades de cultivares ora manejadas e, atualmente, extintas. No tocante a isso, Cruz *et al.* (2013) sugerem que a perda do conhecimento associado sobre a forma de preparar o alimento acompanha a perda na tradição de usá-lo. A colaboradora Neusa Maia, 45 anos, explica esse fenômeno da seguinte forma:

“Eu lembro da minha mãe preparando o *kunukawá* [fungos preparados na folha de sororoca] quando eu era pequena, mas eu mesma nunca fiz aqui em casa. Meus filhos nunca comeram”.

No relato acima, supondo-se que seus filhos não tenham contato com nenhuma outra família que possua o costume de consumir esse preparo, logo a prática não será transmitida para os descendentes e a forma como selecionar e coletar os recursos vegetais, bem como a técnica para a realização de seu preparo será perdida de uma geração a outra.

Não obstante, o fato dos hábitos serem transmitidos oralmente e, atualmente, com a exorbitante quantidade de propagandas veiculadas na mídia (acessadas principalmente em idas ao município) e a mudança no modo de vida, os preparos de origem silvestre podem passar a perder a aceitabilidade, sendo tidos como “coisas do passado” ou com pouco prestígio comparados aos produtos industrializados, os quais seriam considerados de melhor qualidade (Kinupp, 2007; Cruz et al., 2013; Katz, 2009).

Tal processo pode ser observado no abandono de certas práticas mencionadas pelos anciãos e anciãs colaboradores, como a extração de óleos e leites vegetais, os quais eram beneficiados por mulheres. Fato que abrange as três comunidades e, em realidade, toda a terra indígena. Segundo a colaboradora, Olga Sereno, 78 anos, isso aconteceu porque a população passou a utilizar o óleo de cozinha industrializado e, para a função medicinal que os óleos vegetais propiciavam (anti-inflamatório), foram substituídos por pomadas – manipuladas em laboratórios farmacêuticos – adquiridas no município.

Ainda, as mudanças no hábito alimentar são verificadas na subutilização de certos alimentos como os fungos (cogumelos orelha-de-pau), bem como os brotos de canabruva/taboca e palmitos, os quais estão representados na figura 87 por *kunukawa* e *yuxi*, respectivamente. É válido destacar que esses pratos foram preparados apenas na aldeia Nova Empresa. Ademais, conforme indica a figura 87, os caldos (*bete*) e pamonhas (*missi*) foram pouco consumidos, sobre esses preparos, os anciãos informaram que eram mais frequentes no início do “tempo do cativoiro” e, obviamente, no “tempo das malocas”.

Um preparo que não esteve presente em nenhuma das refeições foi o *burākawa*, ou seja, “palmitos embrulhados na folha de sororoca/bananeira”, o qual também se encontra em desuso. Cumpre dizer que, em algumas ocasiões, pamonhas foram feitas em embalagens

plásticas remanescentes de produtos como arroz ou macarrão – em substituição a folha de sororoca. Esta é uma prática preocupante, pois sabe-se que o plástico submetido a altas temperaturas, libera substâncias tóxicas, e.g., dioxinas, o que acarreta em malefícios à saúde (Freire et al., 2008).

Por fim, outros ingredientes em desuso, segundo os anciãos entrevistados, são as folhas da taioba e do jerimum, uma variedade de macaxeira que se come crua (possivelmente mandiocaba), um tipo de jerimum nomeado *xupã* e certas variedades de milho.

No intuito de investigar qual a relação que as gerações novas (jovens e crianças) possuem com esses preparos tradicionais foi realizada a metodologia participativa “grupo focal” durante o período letivo para fazer o levantamento das preparações alimentares consumidas pelos colaboradores. Participaram da atividade 40 (quarenta) moradores menores de 18 anos⁵², sendo 17 (dezesete) na aldeia São Joaquim, 15 (quinze) na Aldeia Nova Cachoeira e oito na aldeia Nova Empresa. Entre os participantes, 24 (vinte e quatro) pertenciam ao sexo feminino e 16 (dezesesseis) ao sexo masculino. A média etária foi de 15 (quinze) anos.

Como resultado, foi registrada uma lista de preparações típicas baseadas, principalmente, em variedades das espécies: macaxeira, banana, milho, amendoim e *nawãti* (*Trichostigma octandrum*), porém, não foi mencionado os preparos elaborados com fungos, brotos, palmitos e folhas (com exceção do *nawãti*), o que demonstra ser mais um indicativo de subutilização desses alimentos na atualidade (figura 88 A).

⁵² Mediante autorização dos responsáveis.



Figura 88. Metodologia participativa grupo focal na Aldeia São Joaquim e na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018. **A.** Registro feito na lousa da sala de aula pelo professor da Aldeia São Joaquim sobre os preparos conhecidos pelos jovens e crianças participantes; **B.** Jovem da Aldeia Nova Empresa desenhando um dos preparos tradicionais conhecidos; **C.** Desenho de criança da Aldeia São Joaquim de um dos preparos tradicionais; **D.** Produção de desenhos dos preparos tradicionais pelos jovens, crianças, professor e agente agroflorestal da Aldeia Nova Cachoeira.

A partir de entrevistas com os adultos, muitos narram que se alimentavam dos ingredientes subutilizados apenas na infância, quando suas mães e avós os processavam. Ademais, identificam que a maioria dos jovens e crianças das novas gerações desde a demarcação da T.I. (início do século XXI) nunca experimentou.

A colaboradora Melita Sereno, 51 anos, sugere que um dos fatores para que isso ocorra encontra-se na introdução de alimentos exógenos como segue no trecho da entrevista abaixo:

“Tem comida nossa antiga, do tempo dos *xenipabu* [antepassados], que nem o *yuxi* e o *kunu* [fungos orelha-de-pau] que hoje em dia os parente tão deixando de fazer. Acho que porque estão gostando de comer esses produto

da cidade, mas aqui a gente ainda cozinha, mas menos do que antigamente”
(Melita Sereno, 51 anos).

Outro aspecto que se atenta aqui é com relação às mudanças no modo de vida dos indígenas que, desde a década de 1990 vivem em um território delimitado e possuem autonomia para geri-lo. Como consequência, com o crescimento populacional, são priorizadas as atividades de produção voltadas à agricultura, no sentido de garantir a subsistência. Assim, práticas anteriormente constantes tornam-se secundárias, tais como coleta de frutos, sementes, brotos e palmitos, já que não circulam mais nas florestas como no passado, o que pode acarretar no abandono de certos preparos alimentícios.

No que se refere ao creme (*yuxi*) e aos fungos (*kunu*), a elaboração desses foi feita somente em razão da realização da oficina de preparos tradicionais. Assim as mulheres, pertencentes à comunidade Nova Empresa em conjunto com parentes visitantes, sentiram-se motivadas em pesquisá-los e produzi-los.

Nas refeições, durante a oficina, em que as duas preparações estiveram presentes, foi uma grande surpresa para todos os envolvidos, pois alguns – principalmente crianças –, como já mencionado, nunca haviam experimentado.

Nesse sentido, houve distintas impressões, alguns infantes aprovaram e repetiram porções (esses reportaram que comeriam mais vezes). Além disso, foi despertado neles o interesse e, no instante seguinte, indagaram inúmeras perguntas aos parentes mais velhos sobre a procedência dos ingredientes utilizados.

Uma das filhas adorou e relatou que não sabia como prepará-los e, agora que havia aprendido, iria fazê-los com mais frequência. Já com relação à matriarca – a qual cozinhou a partir das receitas recordadas de sua “avózinha” –, repetiu o preparo dias depois para presentear sua mãe na sede do município. Ao mesmo tempo, outros envolvidos apresentaram a reação inversa e repudiaram os alimentos.

Estas constatações demonstram, entre outros aspectos, que o estímulo ao preparo de recursos subutilizados, por agentes externos como pesquisadores, projetos sociais e outras iniciativas – com a intenção de propor atividades baseadas no modo de vida indígena –, é uma forma de fortalecer e, por vezes, revitalizar a cultura alimentar, ao restabelecer o sentimento de pertencimento e identidade que o alimento tradicional confere a cultura *Huni Kuĩ*.

Ao interagir com o outro/o diferente, essas dinâmicas sociais de alteridade, podem valorizar as práticas locais e incitam reflexões participativas sobre a importância que esses alimentos possuem tanto para a saúde, quanto para a conservação da natureza e da cultura. Naturalmente, surgem novos pensamentos e sensações que possuem o poder de transformar o paradigma vigente, como fora observado na ocasião descrita anteriormente. Afinal o simples ato de comer é algo que nos define e tem a capacidade de modificar a forma como enxergamos o mundo a nossa volta e de transformar a própria natureza em cultura.

Baseado na afirmação da maioria dos entrevistados, identifica-se também que o hábito alimentar é transmitido por mulheres, já que a mãe cozinha e ensina à suas filhas todas as etapas referentes ao preparo, desde a coleta/colheita dos recursos até todo o procedimento das variadas técnicas culinárias.

Diante disso, enxerga-se possível a reincorporação na dieta alimentar de alimentos considerados importantes para a cultura, embora subutilizados, o que pode ocorrer conforme preferências e necessidades, a partir da união de esforços entre as lideranças, as próprias comunidades e a implementação de políticas públicas nesse sentido.

Introdução de alimentos exógenos

Um hábito introduzido há algumas décadas, que merece destaque, é o consumo de alimentos exógenos em todas as comunidades participantes, os quais representaram aproximadamente 10% dos ingredientes de todas as refeições registradas. Esta prática também vem ocorrendo em diversas comunidades indígenas e ribeirinhas da Amazônia (Murrieta, 1999; Murrieta & Dufour, 2004; Piperata, 2007; Silva & Begossi, 2009; Ivanova, 2010; Nardoto et al., 2011), isto, em razão do acesso facilitado às cidades e do modelo assistencialista de políticas públicas (Silva & Garavello, 2012).

De acordo com os colaboradores anciãos desta pesquisa, o sal e o açúcar refinados foram ingeridos pela primeira vez por toda a população no período das “correrias”, ou seja, início do século XX, em que os indígenas nos momentos de fuga no interior da floresta, deparavam-se com acampamentos abandonados dos seringueiros e, famintos, comiam os alimentos remanescentes que encontravam. Uma curiosidade que fará sentido ao final deste item é que, nesse período, Sombra (1913) registra em suas notas

de expedições que os indígenas possuíam “dentes perfeitos, sempre limpos e bem conservados”.

Em um segundo momento, passaram a consumir esses produtos com mais frequência ao serem submetidos forçadamente ao sistema de aviamento que imperava nos seringais (Aquino & Iglesias, 1994). Nesta época, conforme apontam os anciãos, houve a introdução de outros itens como o café, o arroz e o feijão-de-corda. Uma das atividades econômicas nos seringais era a produção de cana-de-açúcar, assim, consumiam o açúcar mascavo dos engenhos locais (Aquino & Iglesias, 1994). O óleo refinado de forma industrial ainda não existia, assim sendo, a gordura utilizada era proveniente da extração de óleos vegetais de *Arecaceae* ou da banha de animais de criação. O sal, por óbvio, era comprado na antiga Vila Seabra, a qual deu origem ao município de Tarauacá (Aquino & Iglesias, 1994), que dista dois dias de barco da Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão.

Até então, a dieta alimentar havia sido modificada de forma branda, apenas com a introdução de poucos elementos provenientes de um processamento natural, ou seja, sem aditivos químicos. A partir da década de 1980, após o assentamento dos núcleos familiares em comunidades autônomas, as quatro escolas estaduais implementadas, recebiam eventualmente a merenda escolar, a qual era constituída por alimentos industrializados, assistência referente ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (comunicação pessoal com Raimundo Gato, técnico de educação da Secretaria Municipal de Educação, em outubro de 2018).

O agente agroflorestal da Aldeia São Joaquim reporta que, nessa época, os produtos chegavam em grandes quantidades – com a finalidade de suprir as necessidades de um mês –, contudo, por serem novidade eram tratados como alimentos sazonais, assim como as frutas. Nesse sentido, toda a leva introduzida findava em poucos dias. Os professores e pais dos estudantes logo perceberam que esta merenda não era compatível com o hábito alimentar, assim lograram a regionalização da merenda, como será abordado na seção sobre a merenda regionalizada.

“Além de prejudicar nossa saúde, a merenda industrializada estava sujando nossa terra porque é muito lixo, tem certos tipos de embalagem que é muito perigoso. Por exemplo, as latas. Se não cuidar, os meninos podem se cortar, se encher de água pode trazer mais problemas, carapanã, dengue. Então é um monte de problemas que evitamos na T.I.”. Lucas Sales, 36 anos.

No início do século XXI, com a implementação das políticas assistencialistas, como o bolsa-família e aposentadoria (que persistem até hoje), os indígenas passaram a acessar com mais frequência os produtos não indígenas. Como citado anteriormente, pelo menos um integrante de cada núcleo familiar recebe o benefício social. Assim, todo o início do mês, deslocam-se para o município, no intuito de retirar o pagamento e comprar o que julgam necessário. De fato, esse auxílio é importante para garantir o acesso a certos produtos, atualmente imprescindíveis para o modo de vida sedentário, como gasolina para os barcos, óleo para as lamparinas, velas, querosene, álcool, entre outros.

Contudo, é justamente por causa dessa facilidade que alguns núcleos familiares abandonaram o plantio de cana-de-açúcar e produção de açúcar mascavo “gramixó” e passaram a comprar o açúcar refinado. Além de muitos deixarem a produção de farinha de mandioca para obtê-la apenas em mercados no município.

E, todos os moradores da Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão não extraem mais os óleos vegetais de *Arecaceae*, porque existe a opção do óleo de soja. Ainda, foi possível constatar alguns casos de redução no trabalho em roçados, em razão de haver alimento disponível nos mercados do centro urbano. Assim, observa-se um processo de dependência ilusória de certos produtos adquiridos na atualidade.

Ivanova (2010) analisa essa transição em sete comunidades ribeirinhas situadas na “Floresta Nacional Caxiuanã” no Estado do Pará. A pesquisa iniciou no ano de 2002 e findou em 2009. Com relação a mudança acelerada no padrão alimentar, um dos dados mais conspícuos está no consumo inicial exclusivo de gorduras provenientes de frutas locais e no último ano, a dieta avaliada demonstrou a ingestão desses macronutrientes a partir de fontes externas, em 23,9% dos casos, como óleos refinados e margarinas.

Já em uma pesquisa realizada com os ribeirinhos que habitam o Alto rio Negro (Silva & Begossi, 2009), aproximadamente 30% do alimento consumido é proveniente de produtos comprados nos centros urbanos. Machado (2018) aponta que comunidades de uma Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS) no Baixo rio Purus possuem a base da dieta alimentar proveniente, principalmente, de compras externas.

No presente levantamento, a partir da observação dos ingredientes utilizados nas refeições, registrou-se o consumo dos alimentos exógenos: sal em todas as refeições,

óleo de soja (20,7%) e açúcar (16,7%), todos refinados. Outros produtos estiveram presentes em menores proporções, principalmente no início do mês, tais como, arroz branco, macarrão de farinha de trigo refinada, bolachas industrializadas, doces artificiais, suco e leite em pó.

Às formas de preparo tradicionais são adicionados sal nos cozidos, açúcar em certas bebidas (vinhos, sucos e chás) e o óleo de soja transformou-se em um ingrediente fundamental para os purês, além de seu consumo ser responsável pela introdução de frituras no hábito alimentar.

Sugere-se que esse fenômeno aconteça devido ao interesse e curiosidade que possuem – inerentes ao ser humano – ao que lhes é alheio, no que concerne, nesse caso, aos produtos da sociedade envolvente, além da praticidade em seu modo de preparo ao ser comparado com preparações mais elaboradas.

Entretanto, como sabiamente identifica Yano (2014) quanto à percepção que possuem quanto aos condimentos industrializados, registra: “tanto o sal como o açúcar é *bata*, cuja ingestão desmedida faz doer o estômago, dilui a força da carne, tira seu gosto e quebra o equilíbrio necessário entre os sabores”.

No caso em específico, observou-se, em idas ao município conjuntamente com famílias *Huni Kuĩ*, um consumo desmedido de doces, bolachas e sorvetes – principalmente pelas crianças, algumas reflexões de colaboradores sobre esse novo hábito:

“Essa comida da cidade tem química. As crianças gostam porque é doce. A gente sabe que faz mal pra saúde. Com a falta de orientação, acham que pelo gosto ser bom, faz bem pra saúde, mas estão enganados. Melhor tomar mingau com banana e mundubim pra ficar bem forte. Muito melhor do que suco em pó com bolacha. Tem muita gente que tá comprando da cidade porque vê os brancos comer, mas eles estão doente também”. (Lucas Sales, 36 anos).

Ainda:

“O que eu já observei é que quando a gente tem filho, compra leite, bombom, doce. Os pais não mostram as comidas naturais pros filhos, só comida da cidade. Desde criança já está acostumando com açúcar, muito sal, muita banha. O dono das famílias não estão cuidando. Os dentes das crianças estão estragando. A culpa não é as criança, é o pai e a mãe. Se não cuidar do corpo, ele já próprio estraga os dente. Quando o dente nasce já está quebrado ”. (Francisco das Chagas Sabino Maia, 33 anos).

O consumo de alimentos industrializados é inerente a um fenômeno mundial de transição alimentar, o qual acontece de forma acelerada no Brasil. As principais mudanças envolvem a substituição de alimentos *in natura* ou minimamente processados de origem vegetal e preparações culinárias à base desses alimentos por produtos industrializados prontos para consumo, determinando entre outras consequências, o desequilíbrio na oferta de nutrientes e a ingestão excessiva de calorias (Brasil, 2014). Em outras palavras, é um sistema alimentar que responde mais aos interesses comerciais do que nutricionais (Gonzalez, 2008).

Essas transformações, como já ressaltado anteriormente, levam ao aumento da frequência de casos clínicos de diabetes, hipertensão, obesidade e subnutrição que afetam diretamente os povos indígenas (Garcia, 2013; Oliveira, 2011). Não é diferente para os *Huni Kuĩ*, pois já foram identificados em relatórios da SESAI (Secretaria da Saúde Indígena) e de relatos dos habitantes que na Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão há casos de óbito por diabetes, hipertensão e doenças coronárias, enfermidades que, segundo os indígenas, não existiam há 30 anos atrás.

Nesse sentido, há uma grande preocupação com relação à segurança alimentar da população – no tocante à qualidade dos produtos adquiridos –, além do possível desligamento da atmosfera material e simbólica, historicamente desenvolvida através dos meios naturais de subsistência, o que pode indicar o início de um evento histórico de transformação profunda no sistema alimentar *Huni Kuĩ*, o qual é permeado por certas contradições em que existem mudanças que tendem para o hábito alimentar ocidentalizado, contudo o modo de vida permanece tradicional, tornando assim, incertas as consequências de tais influências.

Outro aspecto destas transformações é o lixo gerado pelo descarte de embalagens, o que é um problema relatado pelos moradores. Esses, por sua vez, tomam a medida de queimar os resíduos ou enterrá-los em solos de terra-firme (medida extremamente arriscada, com relação a poluição do ar, do solo e mananciais a longo prazo). Diante disso, há alguns anos, os agentes de saúde organizam o transporte dos descartes para lixeiras situadas no município, o que apenas muda o problema de lugar, pois lá também vão para lixões a céu aberto e, geralmente, são queimados.

Um estudo feito com comunidades indígenas *Wapixana* e *Macuxi*, no Estado de Roraima, aponta esses mesmos problemas com relação aos produtos industrializados e evidencia consequências ainda mais preocupantes, como o descarte de embalagens, pilhas e baterias nos corpos d'água (Haverroth, 2013). Segundo uma pesquisa realizada com os indígenas *Kaingang*, situados no sul do Brasil, no Estado de Paraná, crianças apresentam quadros de doenças parasitárias, entre outros motivos, devido à contaminação do solo e à falta de coleta de lixo (Kühl et al., 2009).

A medida ideal, entretanto radical e utópica a ser tomada, seria evitar ao máximo o consumo desses produtos. Contudo, essa decisão só pode ser tomada pelos próprios indígenas. Por esse ângulo, uma ação pertinente seria transformar o lixo (principalmente embalagens) em utensílios, reutilizando-os. Como, por exemplo, a utilização de embalagens plásticas ou de latas de alumínio para produção de mudas, impermeabilizações, armazenamento de sementes, entre outros.

Uma pesquisa-ação com o povo Xukuru de Ororubá, no Estado de Pernambuco propôs, conforme as demandas das comunidades, oficinas educativas relacionadas à alimentação saudável e à reciclagem, através da cultura alimentar tradicional do povo, o que surtiu efeito positivo na população (Brito et al., 2009). Propostas como essas seriam bem-vindas para estimular a reflexão sobre os malefícios do consumo de produtos industrializados dentro da Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, além de proporcionarem um sentimento de pertencimento e identificação com a cultura alimentar tradicional, o qual foi fragilizado em razão das transformações históricas.

Nesse sentido, indica-se que o ideal seria a implementação de políticas públicas pautadas nas reais necessidades das populações e baseadas nos preceitos culturais do povo. Conforme indica Fraxe (2004):

“A realização de políticas públicas na Amazônia sem a representatividade das populações locais não tem sentido, haja vista o caráter de imprescindibilidade do conhecimento local para qualquer atividade de intervenção governamental”

Fleury (2004) enxerga a política assistencialista como uma revitalização de estratégias caritativas de assistência social, que geram programas e iniciativas pouco compromissados com os direitos de cidadania, afirmando que tem sido desenvolvido através de uma conservadora parceria entre público-privado, a qual promove a realização de ações pontuais de organização de serviços, como medidas compensatórias

de proteção social (os benefícios já mencionados), que, além do caráter estigmatizante, são desarticuladas dos esforços para estruturação eficiente e regular da atenção à alimentação. Embora estas práticas venham sendo largamente utilizadas pelas autoridades, não têm se mostrado capazes de gerar impactos positivos na melhoria das condições de vida dos grupos populacionais assistidos.

Ao levar em consideração que o *status* nutricional de adultos indígenas da Amazônia é, geralmente, considerado adequado, no que diz respeito ao consumo de energia e macronutrientes (Dufour, 1992, 1995; Holmes & Clark, 1992) e, com relação as crianças, existe uma variação considerada normal das taxas de “peso por altura” (Dufour, 1994 *apud* Ivanova, 2007). Então, acredita-se que os benefícios sociais deveriam ser temporários, assistindo apenas àqueles em estado extremo de insegurança alimentar ou em casos de insalubridade. Após a reestruturação das comunidades, o correto seria estimular a autonomia dos povos, ao produzirem o alimento e ao manejarem os recursos naturais de forma adequada. Assim, configurando-se em uma estratégia para manter o sistema alimentar natural.

Valorização das práticas alimentares tradicionais

A questão principal não é a forma como os *Huni Kuĩ* lidam com as alterações em seu sistema alimentar, porque, como já expresso anteriormente, esses possuem um conjunto de ideias, princípios e valores que ordenam suas práticas e não são vítimas passivas dos processos de mudanças (Leite, 2004). Não obstante, parte-se do pressuposto de que as culturas humanas são dinâmicas e as transformações são naturais.

Efetivamente, o ponto crítico que, inclusive, alarma grande parte da população – principalmente de mães, avôs e avós – é a qualidade dessas alterações para a saúde das próximas gerações, bem como para a conservação dos hábitos tradicionais. Ou seja, a garantia da segurança alimentar e da manutenção da cultura, pois os preparos considerados “dos *xenipabu*”, são (por esse segmento da sociedade) vistos como fundamentais para o desenvolvimento da criança e para a saúde do núcleo familiar:

“A comida da nossa cultura é muito forte! Quando a gente dá o *yuxi* feito de *nuki* [broto de *Gynerium sagittatum*] pra criança, ela cresce rápido igualmente o *tawa maxu* [cana-brava]. O *bete* é muito saudável porque nele a gente mistura a *nami* [carne] com os *yunu* [vegetais]. (...) O *kunu* [fungos orelha-de-pau] é o dono do roçado, ele tem muita força. É sempre bom comer pra ter força também!” Mariana Paulino, 82 anos.

Nesse sentido, alimentar-se de comida *Huni Kuĩ* é, para além de essencial à saúde, muito importante na cosmovisão do povo, tendo em vista que, de acordo com os colaboradores anciãos, todos os corpos (*yuda*) são habitados por *yuxĩ* – definido como espírito no português regional – o que os confere a vitalidade e o movimento (Yano, 2014; Lagrou, 1991).

Por tanto, esse *yuda yuxĩ* – composto por matéria e espírito – deve se alimentar de comidas que lhes são substanciais, ou seja, que conferem adaptação à vida na floresta. Caso contrário, o pensamento (*xinan*) será enfraquecido, o que pode acarretar em desmaios, *nissũ* (atração de energias negativas que fazem mal para a saúde) ou, até mesmo, levar à morte.

Não obstante, o conhecimento sobre as plantas e fungos alimentícios silvestres – no que diz respeito a como os identificar, coletar e preparar – é de suma importância, pois são considerados alimentos emergenciais (Chaves, 2015), os quais em períodos de escassez de proteína animal (como vem ocorrendo em aldeias próximas ao município) ou em situações de sobrevivência (ao perder-se por dias no interior da floresta, como já ocorreu com alguns dos colaboradores) esses são consumidos, além de serem abundantes no hábitat (e.g., cana-brava está presente em toda a mata ciliar do rio Jordão) e não necessitarem de cuidados para seu desenvolvimento.

Além disso, sua valorização é importante devido à composição nutricional intrínseca, em que se destacam os fungos como fonte de proteína, fibras e minerais (Helm et al., 2009); as hortaliças nativas como proteínas vegetais (Kinupp, 2007) e brotos, frutos e sementes, os quais são ricos em vitaminas, fibras e sais minerais (Rufino, 2008; Gonçalves, 2008).

Não obstante, a memória coletiva dos anciãos sobre as práticas alimentares originais indica que o consumo de recursos vegetais silvestres contribui para elevar a qualidade de vida:

“No tempo dos antigos, era tudo natural e muito. Se queria caça de pena, tinha, de casco e pelo também. A gente se mudava muito, nisso comia as frutas da mata, *ixtibĩ* [*Matisia cordata* Humb & Bonpl.], *yae* [*Pouteria pariry*], *sheshũ* [*Spondias mombin*], *txashu reshã* [*Theobroma cacao* L.]. O açúcar era só dessas frutas e o único tempero era o *yutxi* [pimenta]. *Huni kuĩ* vivia bem e vivia muito, chegava até os cem anos facinho.” Severino Maia, 85 anos.

Logo, observa-se a partir dos estudos relacionados à composição nutricional dos alimentos locais, bem como do conhecimento tradicional empírico acerca destes, a importância que possuem para a manutenção da segurança e soberania alimentar e nutricional da população.

O hábito alimentar referente ao uso dos recursos vegetais abrange um universo que indissocia os seres humanos da natureza, pois, através da prática, interagem intimamente com o entorno, ao passo que o consumo de alimentos exógenos permite maior facilidade de preparo, entretanto, aliena quem os consome com relação aos meios de produção. Essa prática, repetida no dia a dia, corrobora para o distanciamento entre pessoas e o mundo natural, fenômeno observado atualmente na sociedade envolvente, em que se enxerga a natureza apenas como um repositório de matérias-primas para a produção de mercadorias e, assim, viola-se sua integridade e os limites que deveriam ser mantidos para que a vida natural pudesse ressurgir e renovar-se (Salgado, 2007).

Para os *Huni Kuĩ*, há uma relação estreita de interdependência entre os grupos humanos e a natureza. Compreendem a terra e as florestas como uma única entidade viva, dotada de um “sopro vital” e de um “princípio de fertilidade” de origem mítica, habitada e animada por espíritos diversos, dos quais a maioria pertence à cultura *Huni Kuĩ* e outros, que ainda não “transformaram”, pertencem ao grande espírito (*Yuxibu*).

Esse entendimento do mundo natural nos remete à teoria *Gaia*, a qual afirma que o planeta Terra é um ser vivo, onde tudo interage, sendo causa e consequência das inter-relações entre os seres vivos e o ambiente onde vivem (Boff, 2008).

4.9.2. Merenda escolar regionalizada (*atitiwa*): uma conquista para a segurança alimentar e nutricional

No início do século XXI, o município do Jordão implementou a merenda regionalizada nas terras indígenas (pertencentes a jurisdição) pela primeira vez na história do Estado do Acre (comunicação pessoal com Raimundo Gato, gerente técnico em educação indígena da SEMEC em janeiro de 2019). Essa foi uma conquista dos professores indígenas das escolas municipais do rio Jordão junto a Secretaria Municipal de Educação (SEMEC) e consiste em tornar a merenda consumida durante as atividades escolares em alimentos produzidos localmente, de preferência, em roçados situados na própria aldeia onde a escola se encontra.

Nas décadas de 1980 e 1990, a merenda disponibilizada pelo município era composta por produtos industrializados (conservas, sardinhas, bolachas, leite em pó, açúcar, óleo refinado, suco em pó, entre outros) os quais eram transportados de barco do município do Jordão, passando por todas as aldeias, até as últimas a montante do rio.

“Nos períodos de seca o rio ficava muito raso e era uma luta pra chegar com a merenda lá em cima até a última aldeia. A rabeta do barco quebrava inúmeras vezes e os pés ficavam em carne viva de tanto empurrar o barco no areião. Chegava nas aldeias e os índio sempre reclamavam que aquela comida não fazia bem e que não era da tradição deles. Por ser algo inabitual, comiam tudo de uma vez e não administravam a comida para o mês todo. Somando a insatisfação deles (com razão porque o produto industrializado não tem a mesma nutrição que o alimento natural) e o trabalho todo desnecessário que tínhamos, tivemos a ideia de regionalizar a merenda.” Raimundo Gato, SEMEC, janeiro de 2019.

Nessa época, havia no total cinco escolas municipais e quatro estaduais em todas as terras indígenas pertencentes ao município – cada qual em aldeias distintas. O acordo combinado entre os professores indígenas, a SEMEC e a prefeitura foi o de implementar, em período de teste, a merenda regionalizada em duas das escolas municipais (uma na aldeia Nova Empresa e outra na aldeia Canafista). Com o intuito de garantir que o alimento fosse produzido nos roçados e escoado para ambas escolas, foi pago pela secretaria da educação, um salário mínimo mensal para cada fornecedor das diferentes aldeias, conforme informa Raimundo Gato, gerente do setor de educação indígena da SEMEC.

Segundo o servidor público municipal, devido ao resultado positivo obtido pela experiência, no ano 2000, decidiram regionalizar a merenda de todas as cinco escolas municipais. A partir de então foram realizados novos censos populacionais e identificada a demanda por abertura de novas escolas.

“A primeira ação para abrir uma nova escola era encontrar um fornecedor para a merenda, um merendeiro e achar um local coberto para as crianças estudarem. Só depois que a gente conseguia recurso para construir o local onde seria a escola propriamente.” Raimundo Gato, SEMEC, janeiro de 2019.

Nota-se a importância da merenda regionalizada para a existência e manutenção de uma escola em território indígena. Essas foram implementadas e atualmente, há 32 escolas municipais, uma em cada aldeia das três terras indígenas do rio Jordão (são 32 aldeias) e mais de 1000 (mil) alunos matriculados. O recurso para o pagamento do salário dos

fornecedores e merendeiros é proveniente do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) do Governo Federal.

Os fornecedores são cadastrados pela Secretaria de Extensão Agro-florestal e Produção Familiar (SEAPROF) como agricultores e em seguida são emitidas as declarações de aptidão ao PRONAF (DAP) indígena. A secretaria estabelece uma tabela com os valores de cada produto fornecido, de acordo com o preço de mercado vigente. No término de todo mês os agricultores indígenas levam uma nota, escrita de próprio punho, com os produtos e as quantidades oferecidas naquele mês. Dessa forma, possuem o direito de receber, monetariamente, pelo seu trabalho. Além disso, recebem um salário fixo de acordo com a quantidade de crianças matriculadas na escola, conforme a explicação:

“Uma escola com vinte alunos, calcula-se aproximadamente sessenta centavos por criança por dia, vezes vinte (total de alunos) seriam doze reais por dia, vezes vinte (dias úteis do mês) seriam 240 reais como pagamento fixo para aquele fornecedor.” Raimundo Gato, SEMEC, janeiro de 2019.

Os fornecedores possuem dupla jornada de trabalho, pois além de manterem o roçado de subsistência familiar, devem implementar e manejar o roçado destinado, exclusivamente, para as escolas (normalmente situado próximo às escolas). Os alimentos mais comuns e corriqueiros são macaxeira e banana. Com menos frequência, em razão da sazonalidade, há amendoim, milho, açaí, mamão, jerimum, batata-doce, inhame, taioba, entre outros, que podem ser vistos na figura 89.

No que se refere aos merendeiros, é estabelecido como pagamento, um salário mínimo. Normalmente, a merenda é preparada por um casal, a mulher cozinha o alimento e o homem se responsabiliza pelo transporte dos produtos e por servir as refeições. Entretanto, por mais que o trabalho seja compartilhado entre duas ou mais pessoas (geralmente do mesmo núcleo familiar), o salário está, em todas as ocasiões, em nome do homem da família.

O gerente do setor de educação indígena da SEMEC finaliza a entrevista dizendo:

“Antigamente, há uns trinta anos atrás, quando quase não se escutava a zuada do motor rio acima e só chegava lá quem tinha negócio, os indígenas tinham muito mais saúde. Viviam muitos anos, essas doenças devido a má alimentação não os afetavam. Então, vemos a regionalização da merenda como algo muito positivo nesse sentido, de melhorar a qualidade de vida das crianças.” Raimundo Gato, janeiro de 2019.

Ao conversar informalmente com algumas crianças quanto ao grau de satisfação com relação a merenda, grande parte relatou contentamento ao se alimentar de produtos naturais, como as plantas do roçado e frutos dos quintais. Ainda, ressaltaram apreciar os cardápios que contêm suco.

Embora tenha sido reportado pelos fornecedores e merendeiros a inclusão de frutos nativos que ocorrem nas redondezas das aldeias na merenda, o seu consumo ainda é escasso. Nesse sentido, trabalham pelo constante aprimoramento da merenda escolar, em conjunto com os agentes agrofloretais, no plantio nas proximidades das escolas de frutos nativos apreciados, com a finalidade de equilibrar a dieta das crianças em macro e micronutrientes.

A partir dos relatos dos agentes agrofloretais, fornecedores e merendeiros e do técnico em educação indígena da secretaria municipal, considera-se a iniciativa muito positiva no que se refere à segurança e à soberania alimentar e nutricional das crianças. É uma experiência que deve ser multiplicada para as demais terras indígenas e comunidades tradicionais de toda a Amazônia, em prol do fortalecimento da cultura alimentar tradicional e da diminuição dos quadros de doenças contemporâneas relacionadas a alimentação.



PRODUTOS VENDIDOS PARA MERENDA ESCOLAR C
INDÍGENA – TABELA DE PREÇOS - 2017

ITEM	PRODUTO	PREÇO (RS)
01	Carne	8,00
02	Banana	5,00
03	Mudubim	2,00
04	Peixe	10,00
05	Lima	0,25
06	Laranja	0,25
07	Tangerina	0,25
08	Pupunha	5,00
09	Feijão	5,00
10	Farinha	2,00
11	Pamonha de mudubim	10,00
12	Galinha	12,00
13	Pato	45,00
14	Ovos	5,00
15	Patuá	2,00
16	Abacaba	2,00
17	Ingá de metro	0,25
18	Limão	0,25
19	Melancia	10,00
20	Cana-de-açúcar	1,00
21	Maracujá	0,25
22	Abacaxi	3,00
23	Abacate	0,25
24	Graviola	3,00
25	Côco da praia	2,00
26	Manga	0,25
27	Mamão	1,00
28	Fubar de milho	1,00
29	Jerimum	3,00
30	Milho	1,00
31	Apurui	0,25
32	Acerola	0,25
33	Carambola	0,25
34	Batata doce	1,00
35	Inhame	0,80
36	Mandiocão	1,00

Figura 89. A. Momento de servir a merenda às crianças na escola da Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; B. Crianças merendando na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; C. Tabela de valores dos produtos fornecidos pelos fornecedores para a merenda escolar na SEMEC em janeiro de 2019.

Diversidade de frutos consumidos *in natura* nas refeições ao longo das três atividades de campo nas aldeias participantes

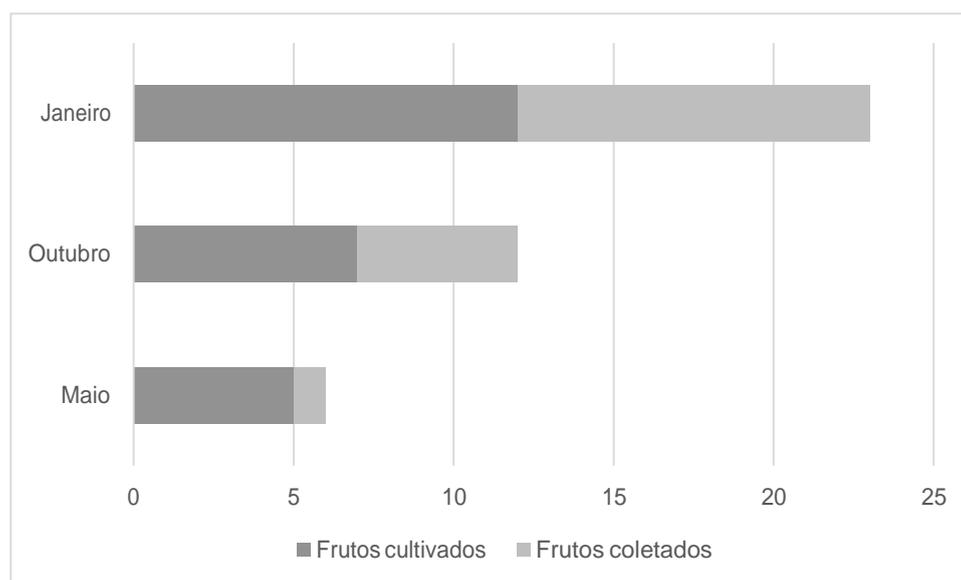


Figura 90. Diversidade de frutos consumidos *in natura* nas atividades de campo em todas as aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, em 2018.

Com relação ao consumo *in natura*, é de se constatar sua regularidade no hábito alimentar – principalmente nos momentos de “merenda” –, contudo, ao comparar a diversidade de espécies levantadas para essa finalidade (122) com o número de espécies registradas durante as refeições, ao longo das três atividades de campo (35), constata-se que os frutos assim consumidos equivaleram a 28,69% da diversidade total.

Devido ao fato desse levantamento ser apenas um recorte do hábito alimentar, é possível que as outras espécies mencionadas produzam em diferentes épocas ou bianualmente. Ainda, ressalta-se que o registro foi feito apenas para os frutos presentes nas refeições. Assim, é possível que tenham sido consumidos em momentos distintos, os quais não foram constatados (como em trilhas ou caminhos para o roçado).

Contudo, ainda assim, os entrevistados informam que no “tempo das malocas” e, até mesmo, no “tempo do cativeiro”, consumiam frutos silvestres com muito mais regularidade do que atualmente. Isso possivelmente ocorria porque as atividades produtivas, naquele período, eram totalmente voltadas para o extrativismo.

Assim, sugere-se que o modo de vida sedentário, em território delimitado, pode ser responsável pela redução, conforme indica o agente agroflorestral da Aldeia Nova Cachoeira:

“Antigamente, a gente tinha costume de comer mais frutas da mata, porque a gente andava mais. Hoje, tá todo mundo preocupado com o roçado e com os seus quintais. Quase não vai mais pra mata, só pra caçar ou tirar palha. Aí o pessoal parou mais de comer”. (Jaime Maia, 51 anos).

Como observa-se na figura 90, desses 35 frutos *in natura* consumidos nas refeições, 19 (dezenove) são provenientes de árvores frutíferas cultivadas nos quintais agroflorestrais (em que a maioria são exóticas e algumas nativas) e de cultivares anuais e perenes dos roçados (banana, mamão, abacaxi e melancia). Os demais são oriundos de plantas silvestres do entorno. Alguns foram consumidos em múltiplas refeições devido à abundância de frutos e à preferência das crianças – as quais são assíduas coletoras.

Cumprir dizer que as árvores frutíferas exóticas possuem um importante papel na dieta alimentar, pois garantem maior disponibilidade de frutos ao longo do ano, tendo em vista os fatores limitantes de sazonalidade de espécies silvestres. Processo semelhante ocorre em outras populações indígenas como nas comunidades multiétnicas do Alto rio Negro (Gonçalves, 2017) e com os Satere-Mawé no rio Amazonas (Bustamante, 2009).

Em certos quintais agroflorestrais, há frutos que apodrecem no solo, porque as árvores se reproduzem em quantidades expressivamente maiores do que a demanda. Nessas ocasiões, é um costume doar os frutos para outros parentes. Entretanto, o fato do alto índice de perda foi apontado como um problema, inclusive uma das entrevistadas comentou sobre a vontade de construir um desidratador solar para secar as frutas e evitar o desperdício:

“ Quando dá fruta, dá muito! A gente não consegue dar conta e estraga tudinho! Eu vi uma vez um material que seca as frutas e dá pra gente comer em outras épocas e não estraga! Eu tenho vontade de construir um aqui ”. (Maria Laísa Sales, 47 anos).

No mês de maio de 2018, os frutos consumidos, em sua maioria, foram provenientes dos quintais agroflorestrais. Foram eles: banana (*Musa x paradisiaca.*), lima (*Citrus aurantiifolia* (Christm.) Swingle), tangerina (*Citrus reticulata* Blanco), araçá-boi (*Eugenia stipitata*) e cacau (*Theobroma cacao*). Com relação à flora silvestre, apenas uma espécie foi observada no consumo em merendas, a guariúba (*Clarisia racemosa* Ruiz & Pav.).

Já no mês de outubro de 2018 houve um equilíbrio entre as frutas oriundas dos quintais e da floresta. Isso devido à ocorrência de indivíduos da família *Arecaceae*, os quais podem ser consideradas espécies-chave para a manutenção da alimentação da fauna silvestre e, por que não, dos próprios indígenas, tendo em vista que ocorrem em um período de escassez de outros recursos silvestres alimentícios (Reys et al., 2005). Essas são consumidas *in natura* e em forma de vinho.

As espécies levantadas no mês de outubro, nas três aldeias, foram, em ordem de frequência com que apareceram nas refeições: banana (*Musa x paradisiaca*), abacate (*Persea americana* Mill.), mamão (*Carica papaya* L.), Ingá-de-metro (*Inga edulis* Mart.), melancia (*Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai), abacaxi (*Ananas comosus*), açai-touceira (*Euterpe oleracea*) e carambola (*Averrhoa carambola*).

Quanto aos frutos silvestres, foram consumidos: cacauarana (*Theobroma microcarpum* Mart.), patauá (*Oenocarpus pataua*), bacuri-liso (*Garcinia brasiliensis* Mart.), bacuri-rugoso (*Garcinia madruno* (Kunth) Hammel.) e maracujá-suspiro (*Passiflora nitida*).

Houve destaque para o consumo de frutos no mês de janeiro, porque diversas árvores frutíferas cultivadas e silvestres estavam em período reprodutivo. Conforme investigado na literatura fenológica (Cavalcante, 1979; FAO, 1986; Shanley e Medina, 2005; Cavalcante, 2010), muitas das espécies levantadas nas refeições possuem o seu período de frutificação na estação chuvosa (novembro a março), porém, a sazonalidade varia de acordo com a região, podendo ser distinta na Amazônia central ou Ocidental, por exemplo.

Nesse sentido, ao entrevistar indígenas reconhecidos como grandes conhecedores da flora nativa, confirmaram que o período de frutificação da maioria das espécies silvestres alimentícias é no “tempo do inverno” (*uirã*), ou seja, na estação chuvosa (novembro a março).

Um estudo realizado pela EMBRAPA sobre a fenologia de espécies arbóreas amazônicas (Leão, 2001), indica forte correlação entre a dinâmica hidrológica, a floração – a qual ocorreria no período seco – e a frutificação, com a sazonalidade no período chuvoso.

Os frutos cultivados identificados nas refeições do mês de janeiro foram: banana (*Musa x paradisiaca*), goiaba (*Psidium guajava* L.), lima (*Citrus aurantiifolia*), manga (*Mangifera indica* L.), limão (*Citrus limon*), Ingá-de-metro (*Inga edulis*), ata (*Annona cuspidata* (Mart.) H. Reiner), cacau (*Theobroma cacao*), cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), cajarana (*Spondias dulcis* Parkinson), jambo (*Syzygium malaccense* (L.) Merr. & L.M. Perry) e carambola (*Averrhoa carambola*).

Com relação aos frutos silvestres consumidos na estação chuvosa tem-se: diversidade de ingás (*Inga* spp.), bacaba (*Oenocarpus bacaba*), sapota (*Matisia cordata*), biorana (*Pouteria pariry*), pitombeira-brava (*Talisia cerasina* (Benth.) Radlk.), cabelo-de-cotia (*Casearia pitumba* Sleumer), abiurana (*Pouteria torta* Mart.), estralo (*Strychnos longisepala* Krukoff e *Strychnos brasiliensis* (Spreng.) Mart.), guajará (*Chrysophyllum bombycinum* T.D. Penn), marajá (*Bactris* sp.) e cipó-gogó (*Anomospermum grandifolium* Eichler).

Consumo de proteína animal nas refeições relacionado à ocorrência de frutos

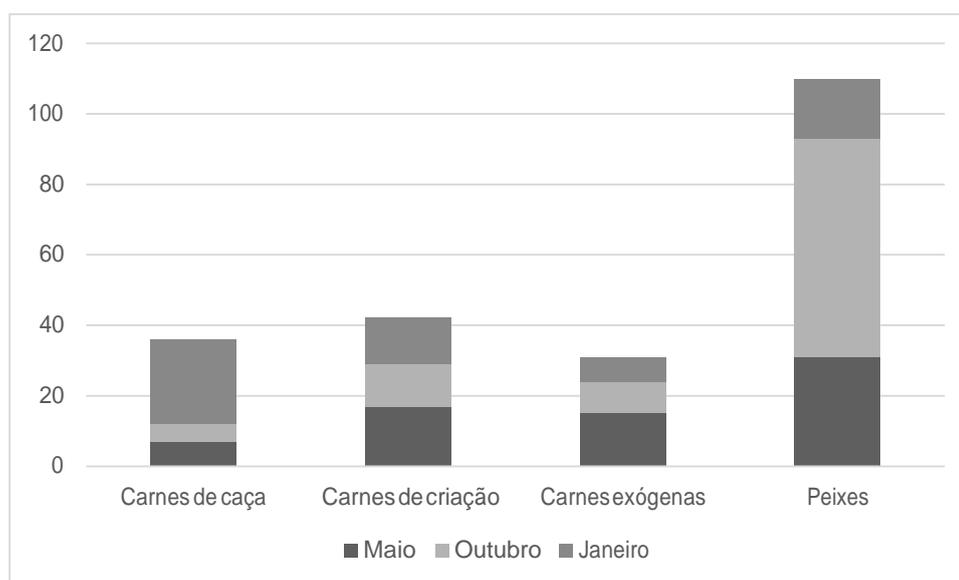


Figura 91. Consumo de proteína animal por atividade de campo em todas as aldeias participantes na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, 2018.

Cumprе ressaltar que não é objetivo deste trabalho realizar uma análise detida dos diversos tipos de proteína animal (e suas características) presentes na dieta alimentar dos *Huni Kuĩ* do Baixo rio Jordão.

Entretanto, é válido destacar a relação entre o consumo de alternadas fontes de proteína animal (caça, pesca, carnes de criação e carnes exógenas) e o regime hídrico, que por sua vez, está intrinsecamente relacionado à ocorrência de frutos silvestres (Ramos, 2013).

Destacam-se nas entrevistas, a importância que os frutos silvestres possuem para garantir boas caçadas: “A gente come as frutas, mas mais do que nós, são os bichos. É a comida deles. E eles são nossa comida”. Nesse sentido, verifica-se que as espécies frutíferas nativas funcionam como “árvores de espera”, porque os frutos caídos atraem diversos animais, como porcos do mato, antas e jabutis.

Através da figura 91, é interessante observar que o consumo de carnes de caça foi mais alto no mês de janeiro, o que evidencia a interação ecológica entre a maior ocorrência de espécies animais frugívoras no período em que há mais alimento disponível (frutos silvestres) e que, concomitantemente, corresponde à estação em que a cota de água do rio está próxima do seu valor máximo, como observa-se no relato que segue:

“Os bichos da mata, todos comem os frutininhos. Fica fácil de ver porque vai lá o *mari* [cotia] comer o *shebũ* [*Attalea phalerata*], ou o *kuma* [nambu] pra comer o *bam pum* [*Pouteria torta*]. Aí como a gente já sabe onde tá as *ni bimi* [árvores frutíferas] então, é só ficar de tocaia na ‘espera’ até o bicho aparecer” Valdir Maia, 53 anos.

Igualmente, importa destacar o conhecimento ecológico *Huni Kuĩ*, o qual reconhece essa interação. Como exemplo, “quando a gente anda na mata e vê o fruto do *piu* (*Clarisia racemosa*), a gente sabe que é tempo de jacamin novo”; os colaboradores Jaime Maia, 51 anos e Valdir Maia, 53 anos relatam maior predominância de antas (*ni awa*) na estação reprodutiva da biorana (*Pouteria pariry*), entre os meses de dezembro e fevereiro. Inclusive, o fruto é também denominado de caiçuma-de-anta (*awa mabex*).

Já o cajá (*Spondias mombin*) frutifica no final da estação chuvosa, em que corresponde ao “tempo do jabuti”. Nesse sentido, o fruto é também conhecido como caiçuma de jabuti (*shawe mabex*).

Este costume de atribuir aos frutos silvestres nomes que se referem a preparos da cultura *Huni Kuĩ*, relacionados à hábitos alimentares de certos animais, corrobora a interpretação perpectivista existente na antropologia, a qual considera haver somente

uma cultura (neste caso *Huni Kuĩ*) manifestada através de distintas naturezas (pessoas, animais e plantas), o que é conceituado como multinaturalismo (Castro, 2018).

Antigamente, para caçar, os *Huni Kuĩ* confeccionavam arcos e flechas (*txara*) de pupunha-brava (*bani*) ou de taboca (*paka*). Seu Severino, 85 anos, ressalta as vantagens de se caçar dessa forma:

“Era bom porque matava caça grande e não espantava os outros animais, os antigos não conheciam a espingarda, nem caçavam com cachorro como tem gente por aí que faz”.

Além dos instrumentos de caça ora utilizados, detinham estratégias para lograr uma sucedida caçada. Como é o caso do *māshubu*, espécie de tocaia feita de folhas da jarina entrelaçadas:

“Era produzida e posta em cima das árvores frutíferas, porque lá os *xenipabu* [antepassados] se alimentavam dos frutos e também podiam matar os animais que viriam comer.” (Lucas Sales, 36 anos).

Outra forma comum de “esperar” a caça era pendurar uma rede feita de algodão na copa das árvores e aguardar deitado e em silêncio os animais aparecerem, geralmente esta estratégia era comum em caçadas noturnas.

Na fase de transição entre a estiagem das chuvas e o verão amazônico, “tempo de friagem”, como denominam os indígenas (referente ao mês de outubro), observa-se um aumento no consumo de animais de criação e de alimentos exógenos – principalmente de carnes comercializadas em açougues no município (fig. 91). Isso porque é um momento em que diminuem as caçadas (a fauna não está tão perceptível quanto no inverno) e o rio ainda não está seco o suficiente para garantir exitosas pescarias. Assim:

“Quando é tempo que não tem carne nem peixe, no tempo de friagem, aí não tem jeito, nos tempos de hoje, temos que comprar no município.” (Valdir Maia, 53 anos).

Os *Huni Kuĩ* têm uma longa tradição nas artes da pesca. As experiências de contato implicaram o abandono de algumas técnicas, como é o caso do uso do arco e flecha. Outras foram adotadas, como as pescas de anzol e tarrafa. Mas é a pesca com o “tingui”

⁵³(*Clibadium sylvestre* - arbusto cultivado nos quintais e roçados) que evidencia sua

⁵³ Planta utilizada desde tempos imemoriais para as atividades de pesca. As folhas são colhidas pelas mulheres e piladas pelos homens em buracos feitos no chão dos terreiros. São formados os “bolões”, os quais são lançados no rio ou igarapés. Apresentam substâncias tóxicas que paralisam o sistema nervoso dos peixes.

longa tradição pesqueira e, portanto, a continuidade sociocultural que está intimamente relacionada com sua identidade étnica.



Figura 92. A. *Clibadium sylvestre* com flores e frutos em um dos quintais na Aldeia Nova Empresa em maio de 2018; B. Preparo das folhas para utilizar na pescaria na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; C. “Bolão” de tingui para lançar nos corpos d’água, paralisar os peixes e pescar na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018.

Verifica-se também que, na estação seca, o consumo de peixes foi mais alto (fig. 91).

Isso porque como observa o agente agroflorestal da Aldeia São Joaquim:

“A gente costuma comer mais peixe quando o rio está sequinho [final da estação seca – outubro], que dá até pra cruzar de pés! É mais fácil de pescar com tingui, porque não tem corredeira e quando o peixe “bulha”⁵⁴ é facinho de ver. De tarrafa também é bom, porque a gente tem mais domínio na água”. (Raimundo Paulo Sereno, 55 anos).

⁵⁴ Termo utilizado no português regional para “boiar”. É o que acontece com os peixes quando em contato com os “bolões” do tingui. O sistema nervoso é paralisado temporariamente.

Riqueza de frutos *in natura* consumidos pelos moradores de cada aldeia participante

Tabela 5. Riqueza de frutos consumidos *in natura* por cada uma das aldeias participantes e a frequência com que apareceram nas refeições na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019.

	Nova Empresa	Nova Cachoeira	São Joaquim
Frutos cultivados	16	14	15
Frutos silvestres	16	8	0
Total de diversidade de frutos	28	22	15
F (%) nas refeições	50%	41%	28%

Ao longo das atividades de campo, o consumo de frutos cultivados foi regular e similar para as três aldeias, contudo com relação aos frutos silvestres, verificou-se discrepâncias na disponibilidade e no consumo entre as três aldeias (tabela 5). Indica-se que isso tenha ocorrido porque os territórios encontram-se em diferentes estádios de conservação ambiental – como será melhor detalhado neste item mais adiante.

Os núcleos familiares da aldeia Nova Empresa foram os que consumiram o maior número de espécies de frutos (32), estiveram presentes em 50% das refeições, desses, 16 espécies cultivadas (nativas e exóticas) e 16 espécies silvestres, por mais que esta aldeia apresente área considerável de pasto, este se encontra apenas à margem direita do rio, logo a margem esquerda encontra-se bem preservada. Além disso, é a comunidade participante mais distante do município, por isso, sugere-se que sofra menor pressão do entorno (desmatamento) com relação às demais e, então, a vegetação nativa está mais conservada, o que, por sua vez, permite maior periodicidade nas caçadas. Assim, através do contato regular com a floresta, há maior possibilidade de praticar a coleta de frutos silvestres.

Já a aldeia Nova Cachoeira possuiu o consumo de 22 frutos *in natura* em 41% das refeições. Desses, 14 provenientes das áreas de cultivo e oito foram oriundos da vegetação nativa. Esse dado demonstra a importância das árvores frutíferas cultivadas (nativas e exóticas) nos quintais para a dieta alimentar, no sentido de serem responsáveis por disponibilizar vitaminas, fibras e sais minerais.

A aldeia São Joaquim apresentou menor consumo de frutos, com uma frequência de 28% no total de refeições. Desses, todos foram provenientes dos quintais (15 espécies), ou seja, não houve registro de consumo de frutos silvestres para esta comunidade. Uma das razões para este fenômeno indicada pelo agente agroflorestal da Aldeia São Joaquim é, justamente, as mudanças ambientais caracterizadas pelas pressões do entorno (desmatamento para implantação de pecuária), como relata o agente agroflorestal da comunidade:

“Essa aldeia antigamente era uma fazenda dos paulistas que chegaram na região, por volta dos anos 1960. Depois que ocupamos a área é que a floresta começou a recuperar, mas isso demora. Tem áreas que ainda não conseguimos vencer o capim. Pra gente aqui é difícil encontrar carne-de-caça. A mata está longe, em volta tudo capoeira. (...) Fruta da mata está longe também, aí a gente quase não come mais igual antes”. (Raimundo Paulo Sereno, 55).

Nesse sentido, devido às extensas áreas de capoeira no entorno, animais e árvores frutíferas silvestres encontram-se a uma distância maior da aldeia do que em outras comunidades (em torno de uma hora de caminhada), o que afeta igualmente as atividades de caça nessa aldeia, e, conseqüentemente, o hábito alimentar. Outro problema que os indígenas estão enfrentando, devido ao histórico de conversão da vegetação nativa em pastagens, é a falta de “palheiras” nos arredores das moradias – como denominam as palmeiras – para a confecção de coberturas das moradias, utensílios e artesanatos.

Com relação às mudanças ambientais identificadas de forma mais evidente na Aldeia São Joaquim, apontam-se algumas das razões:

a) Delimitação do Território

Ao refletir sobre o contato de povos indígenas com a sociedade capitalista, compreende-se uma série de transformações, adaptações e arranjos, temporários e permanentes, nos diversos modos de vida. As novas tecnologias absorvidas pelos indígenas tiveram um efeito significativo na relação das populações com o seu meio ambiente.

Conforme Salgado (2007):

“As ferramentas cortantes viabilizaram maiores derrubadas, alterando as práticas de horticultura. A introdução das armas de fogo e do anzol, redes e tarrafas também vêm mudando a caça e a pesca. O uso de motores de popa

aumentou o raio de exploração de recursos. Tudo isso lhes alterou a apropriação de recursos, criando uma nova ótica de segurança alimentar”

É válido destacar que a demarcação do território indígena *Huni Kuĩ* do baixo rio Jordão – que ocorreu no ano de 2001 – foi uma conquista essencial para a manutenção sociocultural do povo. Entretanto, o modelo utilizado pelo Estado, bem como as frentes de desenvolvimento econômico do país acarretam em mudanças significativas no modo de vida, no padrão de uso e ocupação dos territórios e na utilização dos recursos naturais. Isso é encarado como um novo desafio tanto pelos indígenas, quanto pelos órgãos de Estado, responsáveis por políticas indigenistas e ambientalistas e também para as organizações parceiras da sociedade civil (Smith *et al.*, 2010).

O diálogo intercultural é essencial para buscar formas específicas e adequadas de promover a proteção, a recuperação, a conservação e o uso sustentável dos recursos naturais das terras e territórios indígenas.

Com base nos relatos de 45 colaboradores, registrou-se os desafios que a população vem vivenciando com relação à produção de alimentos e à conservação dos recursos naturais. Nota-se que permanecem vigentes diversas práticas tradicionais, porém com embates em torno do manejo.

Válido ressaltar que as principais atividades produtivas dos *Huni Kuĩ* do rio Jordão dizem respeito aos “roçados de terra-firme”, aos cultivos de várzea, aos “bananais” e aos quintais e sistemas agroflorestais, somados ao extrativismo, à caça e à pesca.

O principal aspecto associado à qualidade do “roçado”, no sistema agrícola tradicional das três aldeias participantes, depende da relação entre o espaço e o tempo de uso. Isto porque, conforme os conhecimentos indígenas, após dois a três anos de cultivo diminui a fertilidade do solo, de modo que a área deve permanecer em pousio para promoção da regeneração natural. Com o tempo, dado o adensamento populacional e a restrição do espaço agriculturável em um território delimitado, os “roçados” passam a ser cultivados cada vez mais distantes das moradias, exigindo longos deslocamentos na floresta.

Tal fato impõe dificuldades quanto ao período de pousio prolongado (mais de vinte anos), ideal para a regeneração integral da área. Na condição atual, os indígenas regressam ao mesmo local após, em média, cinco anos. Segundo os *Huni Kuĩ*, esse fator reduz a produtividade e a qualidade dos órgãos alimentícios das plantas. Além disso,

influencia diretamente no cotidiano das mulheres, visto que são obrigadas a percorrer distâncias cada vez maiores (30 minutos de caminhada) com grande peso nas costas (advindo dos produtos do “roçado”) – o que acarreta em prejuízos para a saúde, frequentemente narrados.

Nas várzeas do rio são utilizadas técnicas de cultivos temporários, mediante o plantio de espécies de ciclo-curto, tais como milho, amendoim, jerimum e melancia – as quais incidem diretamente nas áreas alagáveis. A demarcação da terra indígena possibilitou a migração de toda a população *Huni Kuĩ* que vivia no “centro” da floresta para morarem junto a seus parentes na beira dos rios. Este deslocamento foi acompanhado da prática de cultivo de “bananais” perenes, agora em terrenos de mata ciliar. Os agentes agroflorestais das três aldeias estudadas apontaram que esta medida tem acarretado em erosão e possível assoreamento do respectivo corpo d’água.

O aumento populacional pressiona diretamente os estoques de fauna silvestre e de produtos florestais não madeireiros – tais como as palmeiras (“palheiras”), frutos, sementes, resinas, entre outros. Com a finalidade de garantir o acesso à proteína animal, alguns núcleos familiares das comunidades estudadas converteram ambientes de floresta em pastagens para criação de gado. Como resultado, houve desmatamento e redução da biodiversidade local. Além disso, a compactação dos solos por pisoteio bovino atingiu certas fontes de água, sobretudo tendo em vista a proximidade dos campos com as moradias.

Se, por um lado, registrou-se uma série de desafios com relação ao manejo da área para a subsistência, por outro, foram identificadas certas estratégias para refletir em soluções aos problemas – as quais sugerem coadunação com os princípios agroecológicos. O território restrito é tema de discussão constante entre os moradores das aldeias estudadas, os quais estão conscientes da necessidade de se pensar na conciliação entre os espaços destinados ao sistema agrícola tradicional, à construção de moradias, às pastagens e à diversificação produtiva de alimentos, de modo a fortalecer a autonomia do modo de vida tradicional.

Nesse sentido, intensificam-se, de maneira geral em todas as aldeias pesquisadas, plantios de frutíferas nos quintais (no entorno das casas, muito apreciados pelas crianças) e o desenvolvimento de sistemas agroflorestais em diálogo direto com os

saberes locais, mediante o enriquecimento de capoeiras e plantio consorciado de espécies perenes e anuais nos “roçados”. Estas medidas contribuem para o aumento da agrobiodiversidade, facilitam a regeneração da paisagem com plantas úteis e auxiliam na garantia da segurança e soberania alimentar e nutricional. O consórcio de cultivo entre espécies nativas e fruteiras exóticas de interesse da população é demanda proposta pelos indígenas com vistas a assegurar fontes distintas de vitaminas, fibras e minerais.

As mudanças na abordagem dos bens comunais tanto ocasionam significativo impacto socioambiental quanto buscam superar os desafios impostos pela realidade. No intuito de mitigar perturbações no sistema ecológico e promover a sustentabilidade agroalimentar e o uso racional dos recursos naturais, elaborou-se em 2012 o Plano de Gestão Territorial e Ambiental ou “Plano de Vida” das Três Terras Indígenas Kaxinawá do Rio Jordão/AC. Este documento fora desenvolvido em parceria com a Comissão Pró-Índio do Acre (CPI/AC), no bojo dos preceitos da Política Nacional de Gestão Territorial e Ambiental de Terras Indígenas (PNGATI) – sob a responsabilidade da Fundação Nacional do Índio (FUNAI).

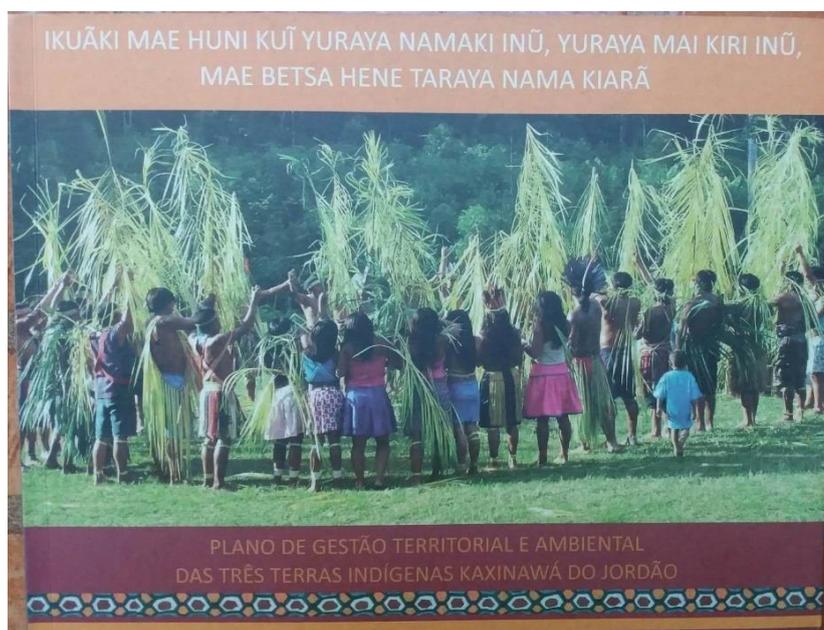


Figura 93. Plano de Gestão Territorial e Ambiental das terras indígenas do rio Jordão/AC, publicado em 2012 pela Comissão Pró-Índio do Acre (CPI/AC).

O Plano é uma ferramenta de diálogo intercultural e de planejamento para a gestão do território, de grande importância para os habitantes da T.I., como observa o agente agroflorestal da aldeia Nova Empresa:

“A história do nosso plano de gestão é grande. Sua construção foi com a participação de todas as comunidades. É muito importante porque é como a nossa lei. Diz como cuidar, planejar, manejar os nossos naturais e agroflorestais para não acabar. Foi pensando no futuro dos nossos jovens, dos nossos filhos que estão crescendo, que criamos as estratégias de gestão territorial e ambiental para nossas terras demarcadas”. (Lucas Sales, 36 anos).

Trata-se, especialmente, de estabelecer formas outras de interagir e regular os espaços. Constitui-se, ao mesmo tempo, tanto em ferramenta de diálogo intercultural quanto de planejamento integrado para a gestão e monitoramento de recursos naturais, sistemas agroalimentares e território. Algumas das medidas prioritárias dizem respeito às técnicas de manejo em ambientes sensíveis, ao extrativismo de recursos florestais não madeireiros, ao ordenamento da caça e da pesca, ao estabelecimento de parcerias e intercâmbios com vistas ao diálogo de saberes e à manutenção do hábito alimentar tradicional.

Vale trazer à tona trechos selecionados do documento em questão para ilustrar o conteúdo abarcado. Quanto à reflexão sobre o manejo dos frutos nativos:

“Evitar derrubar as frutas nativas próximas da aldeia. Trazer sementes e mudas para serem plantadas nos quintais e SAF’s das aldeias. Vamos conservar as árvores de frutas para o consumo das pessoas e para as caças se alimentarem”. (PGTA, 2012. p 64).

Com relação às “palheiras” para cobertura das moradias destaca-se,

“Vamos manejar as palheiras baixas e deixar para regeneração as palheiras jovens nos campos, capoeiras e SAF [sistemas agroflorestais]. As palheiras altas são difíceis de manejar e por isso podemos derrubá-las. As palheiras perto de casa podem ser manejadas”. (PGTA, 2012, p. 63).

No que se refere ao plantio de espécies de interesse para enriquecimento das capoeiras – cujo início remonta ao ano de 1996⁵⁵, através da iniciativa dos agentes agroflorestais indígenas –, promove-se a técnica de manejo em sistemas:

“Os sistemas agroflorestais já estão começando a produzir. Estamos recuperando capoeiras e precisamos sempre de muitas sementes e mudas. É importante agora que cada família tenha seus plantios. Outra estratégia é enriquecer as varações [percursos na mata] e os caminhos com frutíferas nativas. Alguns ‘pés’ já estão produzindo frutos e podemos aproveitar as

⁵⁵ Ano em que deu início o curso de formação dos agentes agroflorestais indígenas do Acre através da parceria com a Organização Não Governamental Comissão Pró-Índio do Acre (CPI/AC).

sementes para aumentar os plantios e distribuir para as famílias e as aldeias”.
(PGTA, 2012. p.82).

Por último, observa-se que, no bojo de pensamento coletivo ajustado à ideia de resiliência, os indígenas utilizam a criatividade para inovar dentro dos limites do sistema agrícola tradicional. A diversificação de espécies e a prática de técnicas agroecológicas demonstram, empiricamente, os benefícios e alternativas que a Agroecologia apresenta, bem como a compatibilidade que possui com o modo de vida tradicional. É de se reconhecer, portanto, esta ciência enquanto prática que contribui para a manutenção do bem-viver em comunidades indígenas da Amazônia.

b) Desmatamento do Entorno

Na Amazônia brasileira, os processos de conversão nos padrões de uso da terra já contribuíram para que mais de 18% dessa região fosse desmatada. No Estado do Acre, a expansão e a transformação da fronteira estão vinculadas principalmente às atividades agropecuárias, em que, até o ano de 2010, mais de dois milhões de hectares já foram desmatados (Piontekowski, 2012).

Esse desflorestamento vem ameaçando a cultura, a segurança e a soberania alimentar na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, porque tem como uma de suas consequências, a brusca transformação da paisagem, o que afeta na ocorrência de frutos, fibras vegetais, animais silvestres e de nascentes no entorno das aldeias estudadas e, assim, de acordo com os relatos dos agentes agroflorestais das aldeias participantes, contribui para o gradual abandono pela população de preparos alimentares feitos com tais recursos, além de ser um dos fatores que favorece o aumento do uso de alimentos exógenos na dieta alimentar.

Segundo os colaboradores e observações da autora, as aldeias que se localizam mais próximas do município (Aldeia São Joaquim e Nova Cachoeira) são as que mais sofrem com as consequências do desmatamento. Como mencionado anteriormente, ocorre na região em virtude da introdução de agropecuária desde os anos 1960 com a chegada dos “paulistas”. No entanto, esta atividade produtiva é, atualmente, estabelecida pelos ribeirinhos e por alguns indígenas.

Ainda que no Plano de Gestão da T.I. sejam explicitadas as normas quanto à criação de gado:

“Vamos criar de forma organizada, que fique fora da aldeia, com distância de uma ou duas horas, e que ele fique cercado pra não dar prejuízo. Também é muito importante ter assistência técnica para saber sobre as formas corretas de criar e cuidar da saúde dos animais. Tamanho máximo dos campos novos é de três hectares. Cada aldeia vai criar no máximo 70 cabeças de gado. Cada comunidade vai criar de acordo com a sua necessidade, mas não deve passar o número de 70 cabeças por aldeia”. (PGTA, 2012, p. 77).

Alguns moradores infringem as regras em determinados graus como: a) possuem a criação próxima das moradias ou dos roçados; b) pastos maiores do que três hectares; e c) mais do que setenta bois. Nesse sentido, há dezenas de reclamações dos próprios indígenas quanto à invasão dos bovinos nos roçados, o que afeta diretamente a segurança alimentar dos núcleos familiares.

A partir desta realidade, torna-se imprescindível o desenvolvimento de atividades relacionadas à conscientização dos riscos que o desmatamento abarca para a agrobiodiversidade e para o modo de vida tradicional. Sugere-se a implementação de tecnologias de baixo custo para o desenvolvimento de atividades produtivas alternativas, as quais valorizem os produtos florestais não madeireiros, como a extração de óleos vegetais ou a desidratação de frutas silvestres e cultivadas.

4.6. Conhecimento imaterial sobre a alimentação

Costumes Alimentares

As refeições são feitas coletivamente (*itxaxun pia*), em um processo claro de comensalidade, em que o alimento além de cumprir papel biológico, possui também valor cultural. Não é comum pessoas comerem sozinhas, isto é considerado um mal hábito e “coisa de gente sovina”, quer dizer, gente avarenta ou egoísta, pois é contrário aos princípios da sociedade *Huni Kuĩ* em que, conforme aponta Yano (2014), possui, como pilares, a generosidade (*duapa*), a não avareza (*yauxi*) e a não preguiça (*tikix*).

Esta forma de sociabilidade está diretamente atrelada ao conceito de ser um *xinanya*, ou seja, aquele que tem um “bom pensamento”, o qual deve, conseqüentemente, ser um bom anfitrião e receber a todos com generosidade. As características para tal, a partir de observações e relatos de mulheres anciãs, se manifestam na preocupação que possuem em haver comida em abundância nas refeições, satisfazer o paladar dos visitantes e certificar-se de que todos estão bem alimentados. Além disso, outro costume característico de um *xinanya* é o de, ao caçar animais grandes (veado, anta, jacaré, entre

outros), os membros desses, são cortados e distribuídos entre as famílias que compõem a aldeia, conforme comenta um dos colaboradores:

“Sempre que um parente caça, é uma alegria para todos, porque cada família recebe uma parte. A cabeça vai para um, as pernas pra outro, os braços e assim vai”. (João Batista Sabino, 60 anos).

Um costume tradicional é o de “fazer visitas” (*bai kai*) às famílias primas da mesma aldeia ou, até mesmo, de aldeias distintas – algo extremamente frequente, já que, no caso da Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, as aldeias são constituídas por laços familiares. Durante as visitas foi comum observar a atitude do visitante levar uma espécie de presente para os anfitriões como sementes para o plantio, frutas dos quintais e roçados, ou algum alimento preparado em suas casas. Em troca, as famílias anfitriãs também retribuía com algo, normalmente, alimentos crus, para que a mulher visitante também pudesse alimentar seus parentes em um momento posterior.

“Em tempo de viagem, *Huni kuĩ* é assim, ao subir o rio vai parando e aproveita para visitar os parentes e comer. Em cada lugar conta e fica sabendo das novidades. Quem recebe o viajante, deve preparar algo de comer. Se tiverem caçado nesse dia, é bom preparar logo a carne”. (Elizeu Sereno, 87 anos).

Os parentes viajantes pelos varadouros dos rios, conforme o trecho da entrevista acima, por vezes realizam tantas visitas que podem chegar a se alimentar em até sete refeições, uma depois da outra, a depender de quantas moradias passam (Mccallum, 1998).

Nessas ocasiões, em que ocorre o encontro e a união de mais de um núcleo familiar (*bakebu xarabu*), no momento da refeição, duas rodas são criadas. A primeira a ser formada é a roda dos homens, os quais, assim que chegam ao espaço (normalmente a casa de “estar” ou de “dormida”), sentam-se em bancos compridos de madeira, em pequenas redes de algodão tecidas pelas mulheres ou no chão.

Lagrou (1991) observou as diferenças na disposição de homens e mulheres ao sentar-se para comer:

“O costume feminino é sentar com as pernas cruzadas numa esteira, enquanto os homens sentam num banco (*kenan, tsauti*), numa casca de jabuti, num *xaxu* [base do pilão] virado com a parte oca para baixo ou, quando o homem é o mais velho da casa ou uma visita importante, na rede de sentar (*hisin*)”.

Em um segundo momento, todos conversam sobre as atividades do dia. Enquanto isso, foi observado, o ritual de as famílias anfitriãs receberem os visitantes com algum alimento, quer sejam frutas da época, preparos da última refeição ou, caso não haja nada

preparado a oferecer, as mulheres elaboram algo para aquela ocasião. Esse gesto simboliza hospitalidade e companheirismo, qualidades de um bom “*duapa*” (pessoa generosa), caso contrário, serão causadas impressões negativas nos visitantes, conforme bem retrata Aquino & Iglesias (1994):

“A primeira coisa que espera um visitante, ao chegar numa casa Kaxinawá, é que ele será bem alimentado. Deixar de servir algum tipo de alimento é o máximo de mesquinhez. E isso raramente acontece, pois, caso contrário, todos os membros daquela família ficarão envergonhados, publicamente desconsiderados e os seus parentes mais distantes evitarão de visitar aquela casa. Por exemplo, esconder carne e não oferecê-la ao visitante é considerado uma falta grave. Se assim fizer, aquela família passa a ser considerada mesquinha e sovina. E isso é motivo de vergonha para todos”.

Então, observou-se que as mulheres servem as comidas em recipientes de barro, plástico ou alumínio e os dispõem no chão da primeira roda – em cima da esteira de fibras vegetais (*pixĩ*). Da parte do visitante, não é prudente responder com recusa. Tampouco criticar a comida, constitui uma ofensa aos donos da casa, em particular à matriarca.

A segunda roda é formada por mulheres e crianças de até dez anos. As mulheres anfitriãs (mãe e filhas) também servem às visitantes e são as últimas a sentarem-se para comer, o fazem apenas quando todos já foram servidos. Nesse círculo, as crianças são servidas, as mulheres servem-se e os bebês de colo são amamentados.

De acordo com Yano (2014), ao longo das refeições, há “etiquetas” que devem ser seguidas. São elas: não se fala alto e forte; não se aponta as pessoas com o olhar e o dedo em riste. Quem desse modo se relaciona é raivoso (*sinata*), quer agredir, não sabe conversar ou não tem experiência. Além disso, a autora aponta que a postura adequada de um bom *xinanya* é a de moderação. Assim, o tom de voz é ameno, as risadas são discretas e os gestos comedidos.

Foi observado nas refeições que as pessoas possuem uma forma similar de comer, a primeira atitude é amassar a macaxeira cozida no prato e derramar o caldo da carne por cima. Costumam também amassar a macaxeira ou a banana cozida com uma mão. À medida que, com a outra, seguram e pincelam um pedaço de carne no tempero de pimenta e sal. Em seguida, abocanham uma após a outra. Entremeia-se a isso, fartos goles de caiçuma de macaxeira (*atsa mabex*) ou de milho com amendoim (*huxu mabex*).

Lagrou (1991) enfatizou esse comportamento e analisou a ciência da mistura entre a proteína animal e os vegetais consumidos:

“Carne nunca é comida pura, sempre é misturada na boca com legumes. A palavra “*naikin*” (misturar carne e legumes na boca). A carne é forte, possui o *yuxi* [espírito] do animal, por isso deve ser neutralizada com os legumes”

Conforme deleitam-se, espinhas de peixe, cascas de frutas ou fibras da macaxeira são depositadas na lixeira (*txitxã*). Os alimentos são repostos pelas mulheres ou crianças da casa, à medida que os potes de cerâmica (*keti kuñ*) ou de plástico (*keti*) esvaziam-se.

Os diferentes preparos são, por vezes, servidos gradualmente, devido ao seu tempo de feitura, como é o caso das carnes assadas, “moquiadas” ou preparos mais elaborados como os variados tipos de pamonhas (*missi*), os quais são servidos em um momento posterior ao início da refeição.

Observou-se o costume dos anfitriões oferecerem os pedaços da carne mais apreciados aos visitantes, como gesto de generosidade (*duapa*). Mesmo em situações de pouca carne de caça, devem servir às visitas, “porque assim manda a tradição”, relata uma das anfitriãs.

Assim aconteceu durante uma das viagens de campo desta pesquisa, os homens haviam caçado paca, macaco-soin e um tatu. No dia seguinte, os parentes próximos da família vieram visitar. Então, a anfitriã preparou as carnes cozidas, assadas e o *pukukawa* (miúdos embrulhados na folha de sororoca). Dessa forma, a carne que, moqueada, poderia alimentar por alguns dias aquele núcleo familiar, findou em apenas um. O que demonstra que a preocupação em alimentar a todos é priorizada.

Após a refeição, há uma brincadeira que costuma ser feita entre cunhados ou entre cunhadas, na qual um serve ao outro uma cuia (*kãtxa*) cheia de caiçuma (*mabex*) ou de mingau de banana (*mani mutsa*) com os dizeres: “*hihihi pustuã, pustuã, pustuã, txai*”, o que significa, “vamos beba, beba, beba, cunhado”. Esse não pode negar, pelo contrário, deve beber todo o líquido sem reclamar e, normalmente, sem nem sequer parar para respirar, o que simboliza votos de abundância e divertimento, como explicam: “*A gente faz essa brincadeira pra mangá [brincar] do outro e também pra que nunca falte comida!*”.

As mulheres permanecem sentadas e são as últimas a finalizar a refeição, pois crianças e, até mesmo, seus respectivos cônjuges, lhes ofertam seus restos de comida que, por estarem satisfeitos, não conseguiram terminar. Essas não negam e emborcam as cuias em suas bocas. Finalizada a refeição, todos lavam as bocas e as mãos.

Durante a atividade de campo de janeiro de 2019 foi presenciado um caso característico de “gente sovina”, egoísta ou avarenta. Visitou-se uma família ao longo de uma tarde e o anfitrião havia caçado um macaco-guariba. Entretanto, a sua esposa não o preparou para que os visitantes pudessem experimentar. Ao ir embora, houve reclamações “Ficamos lá a tarde toda e ela não preparou a guariba que o marido caçou, isso não está certo!”. Nota-se que esse ato é profundamente repudiado e eminentemente malvisto pelos parentes. Como consequência, ficaram extremamente magoados com esta atitude.

Kensinger (1995) menciona que todos os *Huni Kuĩ* comem bem e que cultivam esse hábito, pois ser gordo (*xeni*) é sinônimo de beleza e saúde. De acordo com Erikson (1996), para os *Huni Kuĩ*, envelhecer é acumular gordura no corpo, o que é associado à maturidade, sapiência e saúde, portanto, conservam suas formas arredondadas como um requisito do seu imperativo estético.

Não obstante, com relação a fome, segundo Kensinger (1995), há duas classificações, *buni*, fome genérica, a qual expressa a necessidade de comida, e *pintsi*, uma fome específica de carne, que, se não saciada, pode conduzi-los à morte por enfraquecer seus pensamentos (*xinan*).

Ao viajarem ou visitar parentes em outras aldeias, quando retornam, o primeiro assunto tratado é sobre o que comeram enquanto estiveram fora. Nesse sentido, os recém-chegados são abordados com a pergunta: “*mi hawa pishu?*”, quer dizer, “o que você comeu lá? ”, o que enfatiza a centralidade da comida na cultura.



Figura 94. A. Duas rodas formadas no momento da refeição na Aldeia Nova Cachoeira em janeiro de 2019; B. Momento da refeição, mulheres e crianças sentados no chão no primeiro plano e, atrás, homens e meninos sentados em tábua de madeira na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018.

Dietas alimentares (*samã kea*)

Segundo relatos do colaborador Lucas Sales, 36 anos, na cultura *Huni Kuĩ*, há pessoas especialistas em certas práticas, os quais cumprem funções que beneficiam à toda comunidade. São reconhecidos como *Inka ne bãya*, quer dizer, homem ou mulher que, ao longo da vida, dedica-se profundamente a aprender e praticar determinados conhecimentos e, devido a isso, tornam-se grandes mestres, os quais podem ser formados hereditariamente – em que os conhecimentos passam de pais para filhos – ou de acordo com o interesse de cada um, buscando aqueles já experientes para que transmitam seus conhecimentos.

Assim sendo, Seu Levi Rodrigues, 83 anos, explicou que existem os curandeiros ou erveiros, os quais são grandes conhecedores das plantas medicinais da floresta, nomeados *dauya*. Há também indivíduos que experenciam intensas relações com os espíritos da floresta (*ni yuxĩ*) e absorvem poderes de cura, em português são denominados xamãs ou pajés e no *hãtxa-kuĩ* são os *mukaya*, ou seja, “providos de amargo”, de acordo com Yano (2009), a amargura é essencial para enveredar no caminho do xamanismo entre os *Huni Kuĩ*, em razão de ser o sabor ou a substância que constitui os seres encantados da floresta. O colaborador Gildo Sales, 38 anos, mencionou que os *mukaya* são também interpretadores de sonhos, treinados para compreender as relações entre o mundo onírico e a realidade.

Oswaldo Mateus, 40 anos, apontou que há aqueles que estudam veemente as canções e memorizam centenas de “cantos do cipó” (*huni meka*), ou seja, cantos relacionados aos rituais que consagram o *nixi pae* (*ayahuasca*), tornando-se exímios “cantadores”, os quais são denominados *txana*, o mesmo nome do pássaro japiim (*Cacicus cela*). Ainda se referindo ao pássaro, o colaborador comentou que há também as *txana ibu aĩbu* (“dona dos japiins”), lideranças femininas responsáveis pela organização do trabalho coletivo do preparo do algodão, além de cumprirem o papel de liderar o canto feminino durante os rituais com *nixi pae*.

Ademais, Maria Laísa Sales, 45 anos relatou que existem mulheres que estudam para aprender os grafismos (*kene*) e as técnicas de modelagem do barro. Assim, tornam-se excelentes artesãs, tecelãs (*keneya*) e ceramistas.

Para tanto, o pajé da Aldeia Nova Empresa, Francisco das Chagas Maia, 33 anos, explicou que todos esses especialistas devem seguir uma dieta alimentar e com restrições a certas atividades (*samã kea*), a qual o (a) auxiliará no processo de obtenção desses saberes. Pode levar meses ou anos, a depender da disciplina com que são seguidas, pois segundo Yano (2009) é a partir de dietas rigorosas, repouso e inatividade que o corpo enfraquecido torna-se permeável e é capaz de absorver os conhecimentos desejados.

De acordo com Seu Elizeu, 87 anos, antigamente havia maior número de homens e mulheres com a capacidade de se tornar *inka ne bāya*, entretanto, afirma que, atualmente, são poucos aqueles dispostos a cumprir com as restrições da dieta. O colaborador comenta que esse é um dos motivos pelo qual há menos conhecedores (poucos homens e quase nenhuma mulher) na região do rio Jordão.

Lucas Sales, 36 anos inferiu que a razão principal para o atual número reduzido desses grandes mestres esteja na introdução dos alimentos exógenos: “*Hoje em dia, os parente não querem saber de dieta pra nada, porque tá tudo viciado no açúcar e em gordura da cidade!*”.

Conforme explicaram os colaboradores Manoel Vandique, 76 anos (*mukaya*) Lucas Sales, 36 anos (liderança), Francisco das Chagas Maia, 33 anos (*mukaya*), existem dois tipos de dieta em que a alimentação é basicamente a mesma, contudo, há diferenças na forma de conduta e no propósito de cada uma. Como descrito a seguir:

Yube

A dieta da jiboia, serpente culturalmente importante e sagrada, segundo os colaboradores, está extremamente conectada com o plano espiritual e detém poderes relacionados aos grafismos (*kene*), aos cantos (*pakari/he ika*) e aos processos de cura física e espiritual. Ao longo do período de dieta, é permitido caminhar, “*como faz a serpente*” – reporta o pajé da Aldeia Nova Cachoeira. Praticada por pessoas que possuem o propósito de ser “cantador” (*txana*), contador de histórias, curandeiro (*dauya*), tecelã, artesã e ceramista ou praticada também por aqueles que desejam alcançar o autoconhecimento: “*Essa dieta é feita pra gente se conhecer, aprender com nós mesmos sobre o que a gente faz na vida*”, explica o pajé.

A dieta tem a duração de três a quatro meses, em que os praticantes permanecem solitários ao longo do processo, entretanto é permitido o encontro com parentes próximos. A alimentação limita-se exclusivamente a vegetais cozidos e insossos (*paisma*), ou seja, desprovidos de temperos (açúcar ou sal), embora em raras ocasiões haja a flexibilidade para a ingestão de uma pequena porção de carne e sal. Não é permitida a ingestão de água pura (*ũpax*), bebem apenas caçuma (*mabex*). Além disso, no caso de homens, “*não podem ver a mulher*”, ou seja, estabelecer relações sexuais, e os trabalhos braçais durante as atividades produtivas devem ser leves. Enquanto praticam a dieta, concentram-se com fervor no propósito e nos ensinamentos sobre o que buscam aprender e, dessa forma, alcançar a sabedoria (*xinan kuxpa*).

Lagrou (1998) e Oliveira (2016) relataram que, para a preparação dos praticantes, é indicado que procurem uma jiboia no interior da floresta, entoem uma série de cantos e rezos (*pakari inka*)⁵⁶, façam pedidos à ela e, em seguida, matem-na e retirem sua pele. Na sequência, consomem seus olhos para adquirir os conhecimentos. Entretanto, nenhum dos colaboradores durante as atividades de campo informaram este procedimento para as aldeias participantes.

Ao vincular a dieta com o comportamento do dia a dia de quem a pratica Oliveira (2016) conclui:

“No momento da dieta, a pessoa se torna permeável, tornando efetivo e fazendo reverberar ao longo de sua vida tudo aquilo que fizer, falar, ouvir e pensar dentro daquele contexto. Ao estar acompanhada da jiboia, ela dispõe de seus poderes de atuação e de transformação, potencializando suas ações e pensamentos, sendo sua própria conduta o que direcionará o processo. Assim, a dieta não é composta apenas pela restrição alimentar e sexual, mas envolve fundamentalmente as atitudes, palavras e pensamentos da pessoa”.

Rare ou Muka

Rare ou *Muka* é o nome atribuído à uma erva medicinal (espécie indeterminada) em que é utilizado o seu órgão tuberoso, considerada poderosa pelos *Huni Kuĩ*, o colaborador Francisco das Chagas, 33 anos, reportou que, caso uma pessoa se aproxime

⁵⁶ As palavras proferidas nesses cantos variam de acordo com os ensinamentos que o iniciado deseja obter. Através deles, podem pedir, por exemplo, a voz dos pássaros (caso queira ser cantor) ou diferentes tipos de *kene* (desenhos), caso deseje ser tecelã (Haibara, 2016). Ainda, de acordo com a antropóloga, “ao finalizar o *pakari*, já com outra entonação, o cantor/rezador afirma que “já pegou tudo”, seus desenhos (*kene*) ele “segurou” nos olhos, e já ficou com todo o trabalho (*dauya*) da jiboia, ou seja, todos os tipos de atividades e saberes que desejava obter dela. Segue ainda pedindo para que tenha uma vida longa e com saúde”.

de *rare*, é considerado um sinal ou um chamado para praticar a dieta. Conhecida também como dieta do *muka*, ou seja, “substância amarga”, que, conforme contatam Yano (2014) e Deshayes (2000), “aproxima aquele que a ingere do mundo dos espíritos”.

É a dieta realizada por especialistas que almejam adquirir habilidades imateriais, tornando-se pajés/xamãs interpretadores de sonhos (*mukaya*), os quais são considerados mediadores entre diferentes mundos, embora também seja feita por pessoas que desejam fortalecer o corpo (*yuda*), a mente (*xinan*) e o espírito (*yuxĩ*) e, dessa forma, viver com saúde e longevidade (Oliveira, 2016).

Esta dieta apresenta a característica de ser a mais desafiadora de todas, mas também a mais poderosa em seus efeitos. O período de duração varia, podendo ser de três meses a um ano, a depender da meta que a pessoa deseja atingir. Ao longo do processo, os praticantes devem exercer o mínimo de esforço possível; circular apenas pelos espaços já conhecidos e seguros; manter-se em isolamento voluntário para serem capazes de estabelecer contato com os espíritos da floresta (*ni yuxĩ*). Conforme explica o colaborador *mukaya* Manoel Vandique, 76 anos: “*não podem falar e devem ficar só num canto, sossegado*”.

A alimentação é similar à dieta da jiboia, restrita a vegetais cozidos e insossos, porém, apresenta algumas peculiaridades, tais como o único tempero permitido é a pimenta (*yutxi*) e a ingestão de carne é nula, pois, caso contrário, atrairá “os *yuxĩ* dos animais mortos”, afetando as atividades do iniciado.

No decorrer da dieta, há o costume de serem ministrados regularmente banhos com plantas medicinais e entoados *pakari inka* como forma de se conectar com os bons espíritos. Além disso, utilizam com frequência, as “medicinas da floresta” – como são denominados os preparos vegetais considerados medicinais e amargos (*muka*), os quais possuem o princípio de amargar o corpo, tornando-o duro e protegido de doenças e, concomitantemente, possibilitam estabelecer conexões com *yuxibu* e com os *yuxĩ*, os quais são igualmente constituídos pela mesma substância amarga (Lagrou, 2007; Yano, 2009; Oliveira, 2016).

As medicinas da floresta são: a batata *muka*, o rapé (*dume*), a *ayahuasca* (*nixi pae*) e a sananga (*shane tsa mati*), as quais, segundo os colaboradores pajés, também auxiliam a

compreender os sonhos e a desvendar os mistérios e segredos de *yuxibu*, além de ensinar sobre os meios de comunicação com os animais e com as plantas.

“A pessoa faz essa dieta para aprender com os sonhos os *pakari inka* [cantos], as curas e conhecer melhor o mundo, aprende a ser *mukaya* [pajé] e curar através dos sonhos com o uso do *nixipe* também” Francisco das Chagas Maia, 33 anos.

De acordo com Oliveira (2016), o uso da batata *muka* é realizado de diferentes formas durante a dieta, podendo ser mastigada, engolida, ralada e preparada para banho, passada nos olhos ou, até mesmo, plantada.

A partir do momento que o(a) iniciado(a) se dedica a passar por esta formação, deve concentrar-se em seus objetivos e segui-los com determinação, além de se disciplinar conforme as normas da dieta, caso contrário, a pessoa corre o risco de tornar-se pior do que estava no período anterior a iniciação, sujeita a adoecer e até mesmo falecer.

Ao plantar a batata, caso a brotação seja bem-sucedida, a relação com o *muka* é selada, como se as raízes da batata também se enraizassem no interior dos corpos (Oliveira, 2016). Nesse momento, a vida se transforma, “de material para espiritual”, a partir de então, a pessoa tem a responsabilidade de estabelecer relações com os seres encantados (*yuxĩ* e *yuxibu*) com a finalidade de trazer a cura para a população nas aldeias.

Em razão das transições históricas, sociais, culturais e ambientais pelas quais os indígenas veem passando ao longo do tempo, algumas funções tradicionais inerentes à sociedade *Huni Kuĩ* parecem estar suspensas, em crise ou ocultas na Terra Indígena Kaxinawá do Baixo rio Jordão, como é o caso da figura do pajé ou xamã (*mukaya*):

“Quando pequeno, eu cheguei a conhecer o último *mukaya* verdadeiro mesmo. Ele não comia carne de caça e nem caçava, porque conseguia conversar com o espírito dos animais, da floresta, do céu e da terra. E também porque, para ele, o gosto da carne era muito *muka* [amargo]. Hoje em dia, existem grandes conhecedores, mas nunca mais encontrei um como aquele velho”. (Lucas Sales, 36 anos).

Nesse sentido, observa-se a partir dos relatos dos pajés entrevistados que, atualmente, vivem um período de transição cultural, pois não existem pessoas que estabelecem fortes conexões com outros seres vivos ou de outros mundos, como havia antigamente. Entretanto, ao mesmo tempo, apontaram o aumento de jovens interessados em revitalizar esses conhecimentos e tornar a praticá-los.

Tabus alimentares temporários

Os tabus alimentares temporários acompanham períodos importantes dos ciclos de vida como gravidez, menstruação, puerpério e puberdade (Silva, 2007). Nesta pesquisa, foram registrados tabus relacionados às regras de alimentação para a formação e constituição da pessoa – em uma conotação de saúde física e espiritual. São também denominadas “dietas” no português regional e equivalem aos períodos menarca, ocasiões de gestação e puerpério (resguardo), ritual de passagem para a puberdade. Assim como, permissão para o consumo de certas carnes de caça, tratamento de doenças e afastamento de espíritos maléficos e restrições/indicações para o consumo de certos frutos silvestres. Informa-se que todas as aldeias estudadas apresentaram o mesmo padrão desses tabus.

De acordo com Colding e Folke (1997), tabus representam regras sociais transmitidas oralmente que regulam o comportamento humano, as quais podem apresentar o papel de limitar e definir o uso de recursos em ecossistemas por comunidades humanas.

As preferências, restrições e indicações alimentares que são compartilhadas entre pessoas de uma mesma cultura ou sociedade constituem os tabus alimentares, os quais atuam como marcadores sociais, influenciam atitudes e comportamentos e facilitam o funcionamento dos sistemas sociais (Gariné, 1995 *apud* Silva, 2007).

Durante a menarca (*himi ikitã xuki*), a menina deve evitar o consumo de “comidas fortes”, como carnes reimosas⁵⁷ e temperos (sal e açúcar). Nesse sentido, alimenta-se apenas de vegetais insossos oriundos dos roçados (*yunu paisma*). Além disso, o corpo inteiro é tingido com os frutos imaturos do jenipapo (*nane*), cuja propriedade consiste em proteger o corpo contra as investidas dos espíritos (*yuxi*) e outras inconveniências (Yano, 2014).

A menina caminha apenas em sua casa, terreiro e quintal e é estimulada a praticar as habilidades manuais (cestaria, pintura, tecelagem) recentemente adquiridas, sob a tutela de sua avó materna. De acordo com McCallum (1999), a dieta inicia-se por um vômito induzido e comentou que para os *Huni Kuĩ*, a menstruação sinaliza o desejo e a capacidade de ter filhos.

⁵⁷ A expressão reimoso pressupõe uma série de supostos atributos como carne forte, gordurosa, capaz de causar inflamações em pessoas com doenças e ferimentos.

Ao questionar algumas mulheres colaboradoras sobre o motivo da dieta, Olga Serenos, 78 anos e Maria Isaura Sereno, 65 anos, explicaram que o cheiro do sangue chama a atenção dos espíritos da floresta (*ni yuxi*), os quais poderiam se incomodar com a presença de seres humanos em seu domínio e trazer algum malefício à menina. Portanto, pratica-se para protegê-la desses espíritos.

Mulheres gestantes pela primeira vez devem seguir a dieta semelhante à realizada em período de menarca, a qual é popularmente conhecida como resguardo (*matuya ki*). Não devem circular por locais desconhecidos ou sujeitos à intervenção de energias negativas. Quanto à alimentação, é baseada em vegetais cozidos e insossos. É permitida a ingestão de algumas carnes, porém há restrições quanto àquelas reimosas, como as de jabuti, macaco guariba, macaco, nambu-preto, quatipuru, jacu, jacamin, além dos peixes bodó, piau e surubim.

Caso ocorra a ingestão desses alimentos, corre-se o risco de haver complicações no momento do parto, como sangramento em demasia ou nascimento tardio. O motivo de tais privações consiste na crença de que a alimentação comunica ao feto as qualidades dos animais vivos (Abreu, 1969). Lagrou (1991) explicou as influências que marcam o processo de formação do feto:

“As características dos alimentos, que chegam ao feto através dos fluidos do homem e da mulher, os *yuxin* ligados a estes alimentos trazidos da mata pelo homem e o contato direto da mãe com *yuxin*”.

Nesse sentido, ao desejar comer carne, precisam ser seletivos e devem optar pela de peixe. Neste trecho de Capistrano de Abreu (1969), seu interlocutor relata os motivos de restringir a ingestão de certas carnes de caça:

"A mulher grávida não come tatu: o tatu tem casco, tem casa; não come anta, a anta é muito grande, comendo anta, o menino cresce muito, não pôde nascer, morre no ventre da mãe, a mãe morre: não come veado, o veado tem pescoço fino, os olhos grandes; não come coatá, o coatá tem o corpo negro e a cabeça pequena; não come jacú, jacú tem barbella; não come paca, paca não dorme de noite; não come arraia, arraia tem ferrão. Come nambú, a nambú é bôa, põe os ovos e cria os filhos; come cutia, a cutia é bôa, cria os filhos"

Ainda, não é permitido o consumo de frutas que apresentam látex em altas proporções (*bimi shukuya*), como *Pouteria pariry*, *Pouteria torta* e *Chrysophyllum bombycinum*.

Outro fruto proibido é o de *Lantana trifolia* L., pois caso ingeridos, os recém-nascidos desenvolverão doenças de pele (“perebas”), semelhantes a morfologia do fruto.

Após o nascimento da criança, os pais mantêm-se em uma dieta até que o infante comece a ensaiar os primeiros passos, informa-se que neste período, os alimentos consumidos inadequadamente podem gerar doenças no bebê. Para que retornem a sua alimentação costumeira, são ministrados banhos com diferentes plantas medicinais da floresta (*batu mã piti*), como com as folhas de *Chrysophyllum bombycinum*. À essas é atribuída a propriedade de possibilitar o retorno à ingestão de qualquer carne de caça.

Além disso, como registrou Yano (2014), os pais permanecem com algumas restrições alimentares pós-nascimento (puerpério), no sentido de proteger o infante da possibilidade de seu espírito deixar o corpo:

“Voltamos a comer carne, eu e meu marido, quando minha filha começou a andar, antes disso não pode”, contou-me Karine. Associada à gradativa resistência e dureza dos infantes, a capacidade da criança de sustentar o próprio corpo nas duas pernas e se sustentar sozinha assegura aos pais que certas interdições já podem ser relaxadas, pois o risco de suas vitalidades desgarrarem-se aleatoriamente, apesar de permanente, já não se manifesta como antes”.

Assim, nos primeiros dias depois do nascimento, os pais se alimentam apenas de mingau de banana e continuam evitando alimentos que têm *yuxĩ* forte. Abreu (1969) relata que: “Depois de cinco dias de nascimento, a mulher levanta-se e pintam-se de jenipapo, a mãe, o pai e o filho, para não adoecerem”. Esta medida visa fixar o *yuxĩ* (espírito/alma) da criança e busca trazer proteção. Essa já pode ser levada para fora de casa e agora, apenas a mãe se preocupa com a dieta alimentar, pois é através do leite que ela passa as influências de sua alimentação para o bebê (Lagrou, 1991).

Após a fase da infância, entre os nove e doze anos de idade, as crianças (*bakixta*) passam por um ritual de passagem para a puberdade (*nixpu pima*⁵⁸), ou seja, período em que passam a ser meninos (*bedunan*) e meninas (*txipax*) e são considerados prontos para desenvolver as atividades produtivas dos respectivos gêneros (Mccallum, 1989). Durante o ritual, são praticadas algumas restrições alimentares, destacando-se a alimentação exclusiva de caçuma de milho-verde e mingau de banana por um período de três dias a uma semana, a qual possui o intuito de fortalecer o corpo e o espírito de forma saudável e longa, preparando os batizados para esta nova etapa da vida.

⁵⁸ Este ritual de passagem é denominado “batismo” no português regional.

Assim, destina-se a proteger o indivíduo de percalços no caminhar da vida, tais como doenças, acidentes, quedas, picadas/mordidas de animais peçonhentos, entre outras situações indesejáveis.

Aqui aponta-se uma possível metáfora entre o período de amadurecimento das crianças ao estágio de puberdade e o período de colheita do milho, o qual ainda imaturo, é preparado ao som de rezos (*he inka*) entoados pelas mulheres, para, então, ser consumido e auxiliar no fortalecimento do pensamento (*xinan*), do corpo (*yuda*) e do espírito (*yuxĩ*) dos pré-adolescentes.

De acordo com as informações obtidas nas entrevistas com os agentes agroflorestais das três aldeias participantes e com alguns anciãos e anciãs, certos órgãos animais, como o fígado do jabuti e o cérebro de primatas, são consumidos apenas por pessoas maiores de 18 (dezoito) anos. Isto após passarem pela dieta ou tabu alimentar temporário, caracterizado por restrições similares as já mencionadas, ou seja, permanecer alguns dias alimentando-se apenas de vegetais cozidos insossos provenientes dos roçados, além de tomar banhos medicinais com plantas indicadas para “liberar” a ingestão desses alimentos, pois são capazes de tornar o espírito do praticante mais forte que o dos animais, a ponto desses últimos não os causarem nenhum mal.

Este é um tabu muito sério, que caso não seja seguido, pode acarretar em doenças consideradas *kupιά*, as quais são extremamente graves e, em alguns casos, crônicas. Estas apresentam grande probabilidade de serem transmitidas aos descendentes. Os indígenas explicam que as pessoas afetadas apresentam como sintomas certas características físicas dos animais ingeridos.

Entre os *Huni Kuĩ*, pessoas com sintomas de tontura, dores de cabeça, inflamações, “panema”⁵⁹, entre outros, é diagnosticado por estar com *nissũ*, ou seja, um desequilíbrio energético em razão da ingestão indevida de certas carnes de caça ou de peixes, como por exemplo, o consumo de filhotes e de fêmeas. De acordo com os interlocutores de Oliveira (2016), a doença também pode ser uma pessoa invisível/ “maus-espíritos” que habitam o corpo de alguém ou pode estar relacionada a uma dispersão do *yuxĩ* (espírito/alma) do próprio enfermo, em especial, do *yuxĩ* do olho (*bedu yuxĩ*),

⁵⁹ Expressão local para designar momentos em que, por diversos motivos, os homens estão com azar ou “enrascados” e não obtêm sucesso nas caçadas.

responsável pelo pensamento. A autora apontou que, muitas vezes, um fator implica no outro, pois ao se encontrar vulnerável e com o *yuxĩ* disperso, há espaço para que outros *yuxĩ* adentrem seus corpos, assim, aqueles que se encontram nesse estado são proibidos de consumir carnes, ingerindo apenas vegetais cozidos e insossos. Além disso, o *dauya* ministra banhos medicinais como forma de purificação corporal e tratamentos com plantas indicadas para tratar o *nissũ* específico do animal que fora consumido. Essas plantas são consideradas pessoas-ervas, pois, de acordo com os colaboradores, o espírito delas são curadores. Ainda, os *txana* entoam cantos (*pakari inka*) para situações específicas de cura, com a finalidade de expulsar os maus espíritos ou fixar aquele pertencente ao próprio enfermo.

Cumprir dizer que a restrição no consumo de carnes reimosas corrobora com a teoria de que esse tabu constitui uma estratégia adaptativa para evitar contaminação de toxinas, através da ingestão da carne de espécies que ocupam níveis tróficos elevados, os quais tendem a acumular toxinas nos seus tecidos corporais (Pezzuti, 2004). Ainda, pode ser considerado um meio de manter as populações de animais, já que há restrições quanto ao consumo de filhotes e de fêmeas.

Em razão do considerável número de frutos que possuem algum tipo de tabu (indutor ou restritivo) em seu consumo, esses serão apresentados na tabela 6, na qual está indicada a espécie alimentícia, o motivo para o estímulo ou restrição do consumo e a parcela da sociedade submetida ao tabu. Os motivos podem estar relacionados a princípios biológicos, ecológicos e econômicos ou simbólicos, culturais e ideológicos (Silva, 2007).

Tabela 6. Tabus alimentares relacionados ao consumo de frutos relatados pelos colaboradores entrevistados nas aldeias participantes da pesquisa: Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019.

Nº	Família	Espécie	Explicação/consequência do tabu	Quem?
1	Areceaceae	<i>Aiphanes aculeata</i> Willd.	Consumo moderado, caso contrário, causará doenças de pele com morfologia similiar à dos frutos	Todos
2	Areceaceae	<i>Attalea phalerata</i> Mart. ex Spreng	O consumo deve ser reduzido, caso contrário, impedirá o crescimento e causará preguiça	Crianças
3	Areceaceae	<i>Bactris</i> sp.	Proibido o consumo, caso contrário, quando plantar bananeiras, o tamanho do cacho será o mesmo dos frutos desta espécie, pequenos.	Homens jovens
4	Areceaceae	<i>Phytelephas macrocarpa</i> Ruiz & Pav.	Consumo moderado, caso contrário, causará doenças de pele com morfologia similiar à dos frutos	Todos
5	Apocynaceae	<i>Tabernaemontana sananho</i> Ruiz & Pav.	Proibido o consumo, com riscos de causar rouquidão	Crianças
6	Bignoniaceae	<i>Pleonotoma</i> sp.	Órgão tuberoso consumido para o nascimento de crianças do sexo masculino	Mulheres gestantes
7	Fabaceae	<i>Inga ruiziana</i> G. Don	Proibido o consumo, caso contrário, sofrerão muito frio ao envelhecerem	Crianças
8	Loganiaceae	<i>Strychnos brasiliensis</i> (Spreng.) Mart.	Consumido para o nascimento de crianças do sexo masculino	Futuros pais
9	Loganiaceae	<i>Strychnos longisepala</i> Krukoff	Consumido para o nascimento de crianças do sexo masculino	Futuros pais
10	Malvaceae	<i>Herrania mariae</i> (Mart.) Deckne. Ex Goudot	As sementes não podem ser ingeridas, caso contrários, causarão doenças de pele.	Todos
11	Malvaceae	<i>Matisia cordata</i> Humb. & Bonpl.	Sumo das folhas consumido para o nascimento de filho do sexo masculino	Mulheres gestantes
12	Menispermaceae	<i>Anomospermum grandifolium</i> Eichler	Proibido o consumo por mulheres, caso contrário “os homens veem em cima de tu”= atrativo sexual.	Mulheres

Nº	Família	Espécie	Explicação/consequência do tabu	Quem?
13	Moraceae	<i>Pseudolmedia laevis</i> (Ruiz & Pav.) J.F. Macbr.	Proibido o consumo, em razão da quantidade de látex que apresenta, sendo considerado “forte”.	Mulheres gestantes
14	Moraceae	<i>Pseudolmedia macrophylla</i> Trécul	Proibido o consumo, em razão da quantidade de látex que apresenta, sendo considerado “forte”.	Mulheres gestantes
15	Passifloraceae	<i>Passiflora vespertilio</i> L.	Consumido para o nascimento de crianças bonitas.	Futuros pais
16	Rubiaceae	<i>Pentagonia amazônica</i> (Ducke) L. Andersson & Rova	As sementes não podem ser ingeridas, caso contrário, causarão prisão de ventre.	Todos
17	Sapindaceae	<i>Talisia cerasina</i> (Benth.) Radlk.	Proibido o consumo, caso contrário, os filhos vão chorar demasiadamente	Mulheres gestantes
18	Sapotaceae	<i>Chrysophyllum bombycinum</i> T.D. Penn.	Proibido o consumo, em razão da quantidade de látex que apresenta, sendo considerado “forte”.	Mulheres gestantes
19	Sapotaceae	<i>Pouteria pariry</i> (Ducke) Baehni	Proibido o consumo, em razão da quantidade de látex que apresenta, sendo considerado “forte”.	Mulheres gestantes
20	Sapotaceae	<i>Pouteria torta</i> (Mart.)	Proibido o consumo, em razão da quantidade de látex que apresenta, sendo considerado “forte”.	Mulheres gestantes
21	Theophrastaceae	<i>Clavija lancifolia</i> Desf	Consumido para o nascimento de crianças do sexo feminino.	Futuros pais
22	Verbenaceae	<i>Lantana trifolia</i> L.	Proibido o consumo, caso contrário, os filhos nascerão com “perebas” na cabeça, com morfologia similar aos frutos.	Mulheres gestantes

Cantos e “rezos” de trabalho (*Pakarĩ ika* e *He ika*) relacionados à alimentação

O *Pakarĩ ika* e *He ika* são traduzidos como “cantoria de reza”, ou apenas “rezo” ou “oração” pelos colaboradores. Conforme explicou Maria Claudina Biló Sales, 39 anos, aquelas proferidas pelas mulheres, são *He ika*, entoadas em diferentes ocasiões, como durante a retirada e a modelagem do barro, para produzir a cerâmica, fazer pinturas

corporais, confeccionar vestimentas e cestarias, queimar a área para implementação de roçados, colher espécies cultivadas, preparar os alimentos, entre outras.

De acordo com os pajés entrevistados durante as atividades de campo, os cantos e “rezos” são considerados pela cultura ancestral *Huni Kuĩ* como importantes ferramentas inseridas no contexto de aprendizado, cura e formação das pessoas e são entoados durante processos de preparação para estabelecer relações com *yuxibu* e com os saberes trazidos de seu domínio.

Segundo Mccallum (1992), a linguagem operada nesses cantos-rezos é classificada como *xenipabu hãtxa* (linguagem dos antigos) por possuírem caráter metafórico, em que muitas vezes, há menção dos quatro elementos vitais (ar, fogo, água, terra), de animais silvestres, de espíritos da floresta e dos astros. Interpreta-se que possuam a finalidade de fixar ou liberar os *yuxĩ* dos seres encantados proferidos para que expressem suas vozes e saberes no corpo, tanto daqueles que cantam, quanto dos que escutam (Oliveira, 2016).

Segundo as colaboradoras Mariana Paulino, 82 anos, Olga Sereno, 78 anos, Maria Isaura Mateus, 65 anos, Aldenira Sereno, 63 anos e Maria Tereza Domingo, 62 anos, esses cantos-rezos estão sendo esquecidos na terra indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão. “*Lembro de ouvir minha vózinha cantando, mas não guardei na memória*” (Maria Tereza Domingo, 62 anos). Indica-se que a perda do costume de cantar tenha acontecido devido ao processo de erosão do conhecimento que passaram as populações, por meio do qual tiveram seus modos de vida interrompidos no “tempo das correrias” e no “tempo do cativo”.

Além disso, sugere-se que, em razão de, no “tempo das malocas”, distintos núcleos familiares viverem juntos, sob a mesma cobertura de “palha”, as mulheres cantavam com maior frequência, isso ao considerar o canto como uma atividade coletiva. Nesse sentido, indica-se que havia diversas outras canções, as quais foram apagadas da memória coletiva.

A partir desta pesquisa foi possível registrar algumas dessas expressões verbais, as quais não pertencem mais ao dia a dia da culinária *Huni Kuĩ*. Assim, nota-se a importância do registro em uma tentativa de auxiliar na manutenção da cultura.

Os cantos, de acordo com as colaboradoras anciãs, eram entoados com a finalidade de tornar a atividade mais prazerosa e de exercê-la com destreza, já que as auxiliava a concentrarem-se no momento presente. Como relata uma das únicas habitantes que lembram dessas práticas (Mariana Paulino Kaxinawá, 82 anos): “caso não cante, a comida não ficará boa ou ao preparar o barro para cerâmica, o tibungo [panela grande] quebrará”.

Identificou-se, a partir de entrevistas com as mulheres anciãs (maiores de 60 anos), canções para lavar os tubérculos, frutos e sementes; ralar os vegetais; macerar com o pilão tradicional a massa (*paxa*) do milho misturado com o mundubim, bem como para mexer a caiçuma na panela e, ademais, para encontrar fungos (orelhas-de-pau) nos roçados novos. Em virtude de as anciãs serem as únicas detentoras deste conhecimento, são aqui consideradas as guardiãs destes cantos e rezos, os quais foram gravados e transcritos e traduzidos pelos professores indígenas:

Canto para ralar os vegetais (*Nisti itiki barã*)

Guardiã: Dona Mariana Paulino, 82 anos.

<i>“Hushu shekirã nisakim nisayuwe</i>	“Vou ralar o milho branco
<i>Mi hushu shekirã nisakim nisayuwe</i>	O milho branco eu vou ralar
<i>Mi taxi shekirã nisakim nisayuwe</i>	O milho vermelho eu vou ralar
<i>Txana Ruã Ikã mi</i>	Japiim <i>Ruã Ika</i> ⁶⁰
<i>Hushu shekirã nisakim nisayuwe”</i>	Milho branco eu vou ralar. ”

Canto para pilar o milho-verde (*sheki pati tebuki*)

Guardiã: Dona Mariana Paulino, 82 anos.

<i>“Tika têku, têku, tika têku, têku</i>	“Pra pisar tem que pegar a lenha
<i>Tau pei rebuki rebuki</i>	As últimas folhas do paxiubão
<i>Tau pei rebuki rebuki</i>	As últimas folhas do paxiubão
<i>Tâushkuru pati pati</i>	Milho verde, milho verde
<i>Tâushkuru pati pati</i>	Milho verde, milho verde
<i>Ukuri paketã Ukuri paketã</i>	Pisar para um lado e pisar para o outro
<i>Tâushkuru pati pati”</i>	Milho verde, milho verde”

⁶⁰ Chamando o pássaro japiim encantado, cujo nome é Ruã Ika.

Canto para preparar o mabex (*na rewerã aibu mabeshwai i tiki bawairã*)

Guardiã: Maria Tereza Domingo, 62 anos.

<i>“Reneti sha sheiki ranekenã</i>	“ O pilão pisa todo tipo de legume
<i>Atsa inu, sheki inu, tama atiki, mani inu</i>	Macaxeira, banana, milho, mundubim
<i>Ruki ruki, ukuri paketã, ukuri teketã</i>	O pilão pisa pra um lado, pisa pro outro lado
<i>Ruki ruki, kuri paketã, ukuri teketã</i>	O pilão pisa pra um lado, pisa pro outro lado
<i>Ruki ruki”</i>	Pisa pisa”

Canto para mexer a caiçuma na panela (*mabesh wai itki*)

Guardiã: Maria Isaura Mateus, 65 anos.

<i>“Shawã hina betiwe meshteke</i>	“Põe pena de arara
<i>Neshtewe</i>	Mexe, mexe
<i>Shawã hina betewe me hiri</i>	Pena de arara na água
<i>Henerã neshtekim heshtêwe”</i>	Água do rio, mexer mexer”

Canto para encontrar Kunu (*Kunu pakadin*)

Guardiã: Maria Laísa Sales, 47 anos.

<i>“Shawe pu kuti ati ariiiiiii</i>	“Jabutí venha aqui
<i>Mãxtĩ kunu pixanuuuu</i>	Venha comer cogumelos
<i>Shawe pu kuti ati ariiiiiii</i>	Jabutí venha aqui
<i>Mãxtĩ kunu pixanuuuu”</i>	Venha comer cogumelos”

4.7. Mulheres e a alimentação: uma perspectiva de gênero

Como mencionado anteriormente, a sociedade *Huni Kuĩ* é igualitária – inexistente a estratificação social – e complementar, ou seja, organizada de forma a homens e mulheres possuírem divisões de trabalho bem definidas e de igual importância. Observou-se que as tarefas domésticas e, principalmente, culinárias são estritamente femininas. Nas cozinhas, homens estão apenas de passagem, para trazer lenha, carne de caça ou dar algum recado.

Durante as atividades de campo foram estimuladas conversas com homens sobre os preparos culinários, contudo, ao entrevistá-los, reagiam de forma comedida e, em todas as ocasiões, solicitavam que este tema fosse tratado com as mulheres, o que evidencia um padrão de segregação de funções nos núcleos familiares.

No convívio entre as metades exogâmicas e consanguíneas femininas *banu* e *inani*, os laços de parentesco entre avós, mães, filhas, noras e netas são construídos e fortalecidos. Ali, se concebe a atmosfera da culinária. É um ambiente rico e fértil, repleto de trocas, ensinamentos e aprendizados. As jovens aprendem com as mulheres mais experientes como preparar determinado alimento e as anciãs cantam, contam histórias e demandam tarefas.

De acordo com os relatos das colaboradoras representantes de cada uma das aldeias participantes, Marluce Sales, 45 anos, Neuza Maia, 45 anos e Maria Isaura Mateus, 65 anos, as meninas têm interesse pelos afazeres da cozinha, ajudam as mais velhas a carregar água em pequenos “paneiros”, lavam utensílios ou descascam amendoim e debulham o milho. Conforme crescem, passam a desempenhar tarefas mais árduas, tais como: preparar o fogo, descascar macaxeira e banana, arriscar-se no preparo da caiçuma e do mingau, e assim são constantemente supervisionadas pelas mais velhas, para que sejam pacientes e atentas ao manusear o alimento e, assim, atingir a consistência desejada e o sabor apreciado.

“Menina nova ainda não sabe a quantidade certa de cada legume, nem o tempo de preparo para que fique pronto e *nuwe* [gostoso]. Ainda não tem o costume de preparar a carne, nem do quanto de tempero tem que botar. A gente, mais velha, tem a responsabilidade de passar esse conhecimento pras nova. A gente faz e elas copiam, quando não faz direito, a gente mostra o certo”. (Marluce Sales, 45 anos).

Ao questionar com quem as mulheres mais velhas aprenderam a preparar o alimento:

“Com a mulherada da família. Temos que passar pras nossas filhas, nossas parente, se não, elas não vão fazer essa comida para os seus filhos e vai perder a cultura. Como tem acontecido com algumas de nossas comidas típicas!”. (Maria Laísa Sales, 47 anos).

Por esse ângulo, observa-se que a cultura alimentar é carregada e transmitida, majoritariamente, pelas mulheres. “Arrancar”, carregar, guardar, deixar de molho, lavar, descascar, debulhar, ralar, pisar, criar, confeccionar, tecer, ninar, amamentar, cuidar, gerar, são todas atividades estritamente femininas. São elas que guardam as formas corretas de colher/coletar os vegetais, elaborar os preparos, servir a família e os visitantes. Além disso, são responsáveis pelo armazenamento e cuidado com as sementes agrícolas, contribuindo assim para o aumento da agrobiodiversidade, pois, como afirma Maria Laísa Sales, 47 anos:

“Nós mulheres, guardamos as sementes para plantar no próximo roçado. Dentro de sacos de estopa, em cima da cumieira para não pegar bicho ou

debaixo da terra mesmo. Quando vamos visitar algum parente mais distante, é um costume pedirmos alguma semente diferente e quando alguém vem visitar, também damos sementes. Assim trocamos e mantemos nossas sementes tradicionais”.

Logo, constata-se que as mulheres são, sobretudo, protagonistas para a salvaguarda das sementes tradicionais e, com isso, do conhecimento que as abrange (técnicas de armazenamento, variedades existentes, períodos de colheita etc), o que se configura em um dos papéis fundamentais para a conservação do patrimônio genético e cultural da agrobiodiversidade.

Em um processo natural do “aprender fazendo e observando” é que se estabelecem as transmissões dos conhecimentos, conforme sugeriu Kensinger (1995), sobre a relação entre corporalidade e aprendizado entre os *Huni Kuĩ* do rio Purus:

“É na habilidade de expressar corporalmente os saberes apreendidos que repousa a sabedoria de uma pessoa: não se acumula conhecimentos, coloca-os em prática, e é assim que se adquire conhecimento”.

Assim, valores e princípios são transmitidos, como descreveram Reyes-García et al. (2009), de forma vertical (mães para filhas), oblíqua que ocorre principalmente em ocasiões de visitas de parentes de outras moradias e/ou aldeias (bisavós/avós para netas/bisnetas) e, em menor escala, horizontal (entre pessoas da mesma geração pertencentes à diferentes núcleos familiares), isto tudo através da prática diária. As atividades desempenhadas no espaço culinário são compartilhadas e rotativas entre as mulheres ali presentes. Ser uma boa mulher (*aĩbu xinanya*) é ser generosa, cuidadosa e estar disposta a servir. Através dos preparos culinários, expressam, ao ambiente e a si próprias, suas habilidades.

De acordo com a colaboradora Maria Claudina Biló Sales, 39 anos, as meninas carregam a água sobre a cabeça em recipientes pequenos – com o passar do tempo, fortalecem o corpo (*yuda*) e o pensamento (*xinan*) e transformam-se em uma mulher sábia (*xinanya*). Assim sendo, ao passo que suportam pesos maiores, os paneiros são substituídos por panelas grandes, caminhando através de longas trilhas, entre subidas e descidas – das cacimbas, rio ou igarapés às casas –, diariamente.

A intimidade com o alimento – que é inerente às mulheres – não começa na cozinha. Inicia-se no contato com a terra arenosa ao arrancar os vegetais (*yunu*) nos roçados; nas nascentes, ao carregar água, todos os dias, além de, em outros espaços, como nos

quintais e sistemas agroflorestais, onde colhem frutas, hortaliças e sementes. Transportam esses vegetais em recipientes, por elas confeccionados, com as folhas novas do murmuru, do ouri-curi e da bacaba ou em estopas de pano.

Portanto, a culinária também se faz presente na capacidade de confeccionar cestos trançados de diversas formas com fibras vegetais. Também na tecelagem para a elaboração de bolsas utilizadas em colheitas e coletas. Ainda, na produção de cerâmica proveniente da argila, a qual é retirada, com grandes esforços físicos, das margens dos igarapés e barrancos do rio, a fim de produzir recipientes utilizados para armazenar, cozinhar, servir e comer.

Após a colheita – atividade geralmente coletiva – regressam à cozinha. Lá, iniciam a alquimia da transformação dos vegetais em comida. A consistência, textura e sabor dos preparos varia, a depender do gosto dos seus entes familiares.

São atividades árduas que requerem força, paciência, cuidado e, principalmente, habilidade. Ser mulher *Huni Kuĩ* não é apenas cozinhar bem – o que já consiste em uma tarefa desafiadora – mas possuir múltiplas capacidades; criar e recriar através de inúmeros trabalhos manuais incansavelmente. Não obstante, é participar de todos os processos os quais dizem respeito à nutrição humana. Trata-se de uma grande doação à família, por estarem, a todo instante pensando, sentindo e agindo pelo coletivo. De forma dinâmica e repleta de trocas simultâneas como afirma Maria Jarlene da Silva, 43 anos: “eu cozinho pra ele, ele bota o roçado pra mim”.

No mais, com relação a centralidade da mulher na sociedade *Huni Kuĩ*, McCallum (1998) a expressa da seguinte forma:

“Elas têm, portanto, uma relação especial com o interior, em um duplo sentido. Quando o homem volta da floresta ou da cidade, ele se dirige à posição da mulher, que ocupa, naquele momento, o eixo central do interior em relação ao seu homem. Colocar nas mãos da mulher o produto da caça ou dos negócios é afirmar a centralidade da mulher e efetuar a reinserção do homem no interior. Além disso, a mulher, ao transformar e distribuir o alimento, não só simboliza o interior, mas também o recria”.



Figura 95. Fotos de mulheres desempenhando atividades diárias nas aldeias participantes. **A.** Coleta de frutos na Aldeia Nova Empresa em maio de 2018; **B.** Aprendendo a tecer na Aldeia Nova Empresa em maio de 2018; **C.** Colheita do roçado na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; **D.** Jovens carregando água na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; **E.** Coleta de plantas medicinais na Aldeia Nova Cachoeira em janeiro de 2019; **F.** Abrindo fruto da jarina na Aldeia Nova Cachoeira em janeiro de 2019; **G.** Anciãs (mãe e filha) na Aldeia São Joaquim em maio de 2018; **H.** Plantio de cultivares (mãe e filha) na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018.

5. Conclusões

O sistema alimentar dos *Huni Kuĩ* das três aldeias estudadas da Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC é diversificado, tendo em vista a riqueza de espécies que constituem a dieta alimentar e a diversidade de preparações alimentares registradas nesta pesquisa, apresentando, geralmente, refeições completas em carboidratos (órgãos tuberosos e cereais) e proteínas (carnes, leguminosas e/ou folhas verde-escuras), além de suprirem as necessidades de vitaminas e minerais através do consumo de frutos e folhas coletados em ambiente silvestre a cultivados nos quintais, sistemas agroflorestais e nos arredores das aldeias.

Contudo, identificou-se algumas práticas alimentares abandonadas, como a extração de óleos vegetais de palmeiras e do amendoim, possivelmente, em razão das mudanças sociais, históricas e econômicas que o povo vem passando ao longo do tempo. Verificou-se também, a subutilização de certos preparos alimentares – principalmente daqueles elaborados com brotos, palmitos, fungos e sementes. Poucos moradores (anciãos e mulheres entre 40 e 60 anos) são os detentores do conhecimento sobre como identificá-los e prepará-los.

Com relação aos utensílios culinários, observou-se que grande parte daqueles produzidos a partir de fibras vegetais e madeira são ainda vigentes. Já os recipientes de cerâmica e talheres oriundos de recursos vegetais silvestres foram substituídos por objetos exógenos de alumínio e/ou de plástico.

As mudanças no modo de vida, diretamente relacionadas à sedentarização em território delimitado atrelado à introdução recente de alimentos exógenos, podem ser as causas para o desuso de tais recursos. Simultaneamente, a inclusão desses últimos na dieta possivelmente seja responsável pela ocorrência de doenças contemporâneas relacionadas à má alimentação (diabetes, hipertensão, alergias, entre outras), bem como pela produção de resíduos sólidos nas aldeias.

Assim, constatou-se que a valorização do hábito alimentar tradicional é essencial para auxiliar na garantia da segurança e soberania alimentar e nutricional da população, bem como para a saúde e qualidade de vida, além propriamente da conservação biocultural.

Quanto ao conhecimento imaterial sobre a alimentação, foi possível registrar costumes vinculados ao momento das refeições, dietas e tabus/restrições alimentares praticados

por razões culturais, sociais e ecológicas para variadas espécies alimentícias. Todos bem consolidados entre as crianças, jovens, adultos e anciãos participantes da pesquisa, o que evidencia o ancestral arcabouço cultural e a sólida rede de transmissão de conhecimentos. Ademais, registrou-se alguns cantos e “rezos” pertencentes à certas práticas alimentares, os quais, infelizmente, foram apagados da memória coletiva, porém ainda são guardados por algumas mulheres anciãs. Sobre os saberes femininos, destaca-se o valor que apresentam para a manutenção da cultura alimentar, desde o manuseio dos alimentos – da colheita dos vegetais ao preparo finalizado – até a transmissão intergeracional dos conhecimentos que permeiam a alimentação.



Clavija lancifolia – Maspé

Maria Aparecida Maia Kaxinawá
(Ita)

6. Referências bibliográficas

- Adams, C., Murrieta, R.S.S., & Sanches, R.A. (2005). Agricultura e alimentação em populações ribeirinhas das várzeas do Amazonas: novas perspectivas. *Ambiente & Sociedade*, 8(1).
- Albuquerque, U. D., Lucena, R. D., & Cunha, L. V. F. C. (2004). Métodos e técnicas na pesquisa etnobotânica. *Livro Rápido/NUPEEA, Recife*, 19. Pg. 52;57
- Alexiades, M.N. (1996). Collecting ethnobotanical data: an introduction to basic concepts and techniques. *Advances in Economic Botany*, 10, 53-96.
- Angrosino, M. (2009). *Etnografia e observação participante: coleção pesquisa qualitativa*. Bookman Editora, 135p.
- Aquino, T.D. & Iglesias, M.P. (1994). *Kaxinawá do rio Jordão. História, território, economia e desenvolvimento sustentado*. Rio Branco: Comissão Pró-Índio do Acre. 456p.
- Araújo, I.A., de Souza Gondim, T.M., Costa, M.D.L.M., Suassuna, T.D.M.F. & Feitosa, R.M. (2007). Características físico-químicas de sementes de diferentes genótipos de amendoim. *Revista Brasileira de Biociências*, 5(S1), 870-872.
- Araujo, M.D.L.L. & Kubo, R.R. (2017). Segurança Alimentar e Nutricional e Povos Indígenas: a experiência dos Asheninkas do Alto Rio Envira com o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). *Revista Paranaense de Desenvolvimento-RPD*, 38(132), 195-210.
- Aschidamini, I.M., & Saupe, R. (2004). Grupo focal estratégia metodológica qualitativa: um ensaio teórico. *Cogitare Enfermagem*, 9(1).
- Barbosa, C.D.O., Lopes, I.B.D.M., Morango, M.A., Araújo, M.A.D.M., & Moreira-Araújo, R.S.D.R. (2006). Mineral content of ingredients and multimixture. *Food Science and Technology*, 26(4), 916-920.
- Bastos, A. (1987). *A pantofagia ou as estranhas práticas alimentares na selva: estudo na região amazônica*. Brasiliana. 162p.

- Becher, H. (1957). A importância da banana entre os índios Surára e Pakidái. *Revista de Antropologia*, 192-194.
- Boff, L. (2008). *A nova utopia da Terra como Gaia*. Utopias agrárias, 52. Edit. UFMG, p. 60.
- Borges, A.D.M., Pereira, J. & Pereira, E.M. (2009). Caracterização da farinha de banana verde. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, 29(2).
- Brito, J.S.S., Albuquerque, P.C.D. & Silva, E.H. (2013). Educação popular em saúde com o povo indígena Xukuru do Ororubá. *Interface-Comunicação, Saúde, Educação*, 17, 219-228.
- Bustamante, G.G.F. (2009). Frutos, Sementes e órgãos tuberosos na alimentação da etnia Sateré-Mawé dos rios Marau e Urupadi (Maués-Amazonas) – Dissertação de Mestrado, UFAM.
- Cascudo, L.C. (2005). *Antologia da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global Editora e Distribuidora Ltda.
- Cascudo, L.C. (2017). *História da alimentação no Brasil*. Global Editora e Distribuidora Ltda.
- Carneiro, H. (2017). *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Elsevier Brasil. 185p.
- Carvalho, H.H.C., Wiest, J.M., & Cruz, F.T.D. (2010). Atividade antibacteriana in vitro de pimentas e pimentões (*Capsicum* sp.) sobre quatro bactérias toxinfecivas alimentares. *Revista brasileira de plantas medicinais*. Botucatu. Vol. 12, n. 1 (jan./mar. 2010), p. 8-12.
- Cesar, N.Z., Guerra, J.G.M., Ribeiro, R.D.L.D., Urquiaga, S.S.C. & Padovan, M.P. (2011). Performance de adubos verdes cultivados em duas épocas do ano no Cerrado do Mato Grosso do Sul. *Revista Brasileira de Agroecologia*, 6(2).
- Colding, J. & Folke, C. 1997 "The Relations among Threatened Species, Their Protection, and Taboos", *Conservation Ecology*, vol. 1(1): 1-19.

Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA). Exposição de motivos n.008, Brasília, 2010.

Cruz, M.P., Peroni, N. & Albuquerque, U.P. (2013). Knowledge, use and management of native wild edible plants from a seasonal dry forest (NE, Brazil). *Journal of ethnobiology and ethnomedicine*, 9(1), 79.

Cunha, M.C.D. (1999). Populações tradicionais e a Convenção da Diversidade Biológica. *Estudos avançados*, 13(36), 147-163.

Cunha, M.C. *Tastevin Parrissier: fontes sobre índios e seringueiros do alto juruá*. Museu do Índio, p. 136-148.

Cutler, H.C. & Cardenas, M. (1947). Chicha, a native South American beer. *Botanical Museum Leaflets, Harvard University*, 13(3), 33-60.

Castro, E.V. (2018). *Perspectivismo e multinaturalismo na América indígena*. Ubu Editora LTDA-ME.

Dufour, D.L., Piperata, B.A., Murrieta, R.S.S., Wilson, W.M. & Williams, D.D. (2016). Amazonian foods and implications for human biology. *Annals of Human Biology*, 43(4), 330–348. doi:10.1080/03014460.2016.1196245

Eloy, C.C., Vieira, D.M., de Lucena, C.M. & de Andrade, M.O. (2015). Apropriação e proteção dos conhecimentos tradicionais no Brasil: a conservação da biodiversidade e os direitos das populações tradicionais. *Gaia Scientia*, 8(2).

Ferreira, A.B.D.H. (2004). *Novo dicionário Aurélio da língua portuguesa*. In Novo dicionário Aurélio da língua portuguesa.

Fleury, Sônia 2004. *A seguridade social inconclusa. A era FHC e o governo Lula: transição?* p. 109-122, Brasília: Ed. INESC.

Fraxe, T.J. (2004). *Cultura cabocla-ribeirinha: mitos, lendas e transculturalidade*. Annablume. P. 15-20.

Freire, M.T.D.A., Bottoli, C.B.G., Fabris, S. & Reyes, F.G.R. (2008). Contaminantes voláteis provenientes de embalagens plásticas: desenvolvimento e validação de métodos analíticos. *Química Nova*.

- Freires, I.A, Alves, L.A., de Carvalho Jovito, V. & de Castro, R.D. (2011). Atividade antifúngica de *Schinus terebinthifolius* (Aroeira) sobre cepas do gênero *Candida*. *Revista Odontológica do Brasil Central*, 20(52).
- Freyre, G. (2004). O indígena na formação da família brasileira. *FREIRE, Gilberto. Casa Grande & Senzala*, 28, 89-160.
- Garcia, S.C.P. (2013). *Diabetes e hipertensão arterial entre os indígenas kaingang da aldeia sede, Terra Indígena Xaçupé Santa Catarina: práticas de autoatenção em um contexto de intermedialidade. Dissertação de mestrado*. Florianópolis: Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal de Santa Catarina.
- Gonçalves, A.E.D.S.S. (2008). *Avaliação da capacidade antioxidante de frutas e polpas de frutas nativas e determinação dos teores de flavonóides e vitamina C*. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo. 88p.
- Gonçalves, G.G. (2017). *Etnobotânica de plantas alimentícias em comunidades indígenas multiétnicas do baixo rio Uaupés-Amazonas*. Tese de Doutorado. Universidade Estadual Julio de Mesquita Filho - Botucatu. 193p.
- Gonzalez-Arce, R. (2008). De flores, brotes y palmitos: alimentos olvidados. *Agronomía Costarricense Vol. 32 Núm. 2 2008*.
- Grubits, S., Darrault-Harris, I. & Pedroso, M. (2005). Mulheres indígenas: poder e tradição. *Psicologia em Estudo*. P.1-10.
- Halbwachs, M.A *memória coletiva*. São Paulo. Vértice, 1990. 189p.
- Haverroth, M. (2013). *Etnobiologia e saúde de povos indígenas* (275p.). NUPPEA.
- Helm, C.V., Coradin, J.H. & Rigoni, D. (2009). Avaliação da composição química dos cogumelos comestíveis *Agaricus bisporus*, *Agaricus brasiliensis*, *Agaricus bisporus portobello*, *Lentinula edodes* e *Pleurotus ostreatus*. *Embrapa Florestas-Comunicado Técnico (INFOTECA-E)*.
- Hernández, J.C. (2005). Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. *Canesqui AM, Diez Garcia RW, organizadores. Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 129-145.

Holanda Ferreira, A.B., Ferreira, M.B. & dos Anjos, M. (2010). *Dicionário Aurélio da língua portuguesa*. Editora Positivo.

Iglesias, M.P. (1994). *O Astro luminoso. Associação indígena e mobilização étnica entre os Kaxinawá do Rio Jordão*. Dissertação de Mestrado em Antropologia, Universidade federal do Rio de Janeiro.

Iglesias, M.M.P. (2008). *Os Kaxinawá de Felizardo: correrias, trabalho e civilização no Alto Juruá*. Tese de Doutorado. Rio de Janeiro: UFRJ. 455p.

Ivanova, S.A. (2010). *Dietary Change in Ribeirinha Women: Evidence of a Nutrition Transition in the Brazilian Amazon?* Tese de Doutorado. The Ohio State University. 56 p.

Katz, E. (2009). Alimentação indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário?. *Espaço Ameríndio*, 3(1), 25.

Katz, E., Lopez, C.L., Fleury, M., Miller, R.P., Payê, V., Dias & Moreira, E. (2012). No greens in the forest? Note on the limited consumption of greens in the Amazon. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 81(4).

Keifenheim, B. 2002a. "Suicide à la Kashinawa. Le désir de l'au-delà ou la séduction olfactive et auditive par les esprits des morts" in *Journal société des Américanistes*. Paris: 88, p. 91-110.

Kensinger, K.M. 1995. How real people ought to live. The Cashinahua of Eastern Peru. Prospect Heights: Waveland Press. *American Ethnologist*, 25(1), 56-57.

Klotz-Silva, J., Prado, S.D. & Seixas, C.M. (2017). A força do "hábito alimentar": referências conceituais para o campo da Alimentação e Nutrição. *Physis: Revista de Saúde Coletiva*, 27, 1065-1085.

Kühl, A.M., Corso, A.C.T., Leite, M.S. & Bastos, J.L. (2009). Perfil nutricional e fatores associados à ocorrência de desnutrição entre crianças indígenas Kaingang da Terra Indígena de Mangueirinha, Paraná, Brasil. *Cadernos de Saúde Pública*, 25, 409-420.

Kwiatkowski, A. & Clemente, E. (2007). Características do milho doce (*Zea mays* L.) para industrialização. *Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial*, 1(2).

- Lagrou, E. M. (1991). Uma etnografia da cultura Kaxinawá entre a cobra e o inca. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Santa Catarina. 247p.
- Leão, N.V.M. & Carvalho, J.D. (2001). Fenologia reprodutiva de 25 espécies arbóreas da Amazônia. *SILVA, JNM; CARVALHO, JOP; YARED, JAG A silvicultura na Amazônia Oriental. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 117-128.*
- Leite, M.S. (2004). *Iri Karawa, iri Wari: um estudo sobre práticas alimentares e nutrição entre os índios Wari (Pakaanova) do sudoeste Amazônico.* Tese de Doutorado. Escola Nacional de Saúde Pública. Fundação Oswaldo Cruz. 336 p.
- Lima, R.S, Neto, J.A.F. & Farias, R.D.C.P. (2015). Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, 10(3), 507-522.*
- Machado, C.D.C. (2018). *Conhecimento e consumo de plantas alimentícias em cinco comunidades da reserva de desenvolvimento sustentável Piagaçu-Purus, Amazonas.* Dissertação de Mestrado. Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia. 139p.
- Martini, A. & Jaminawa, J.R.I. (2010). Ambiência Jaminawa: Diálogos em pesquisa. *REU-Revista de Estudos Universitários, 36(3).*
- Mccallum, C. (1999). Aquisição de gênero e habilidades produtivas: o caso Kaxinawá. *Revista Estudos Feministas, 7(2), 157-175.*
- Mccallum, C. (1998). Alteridade e sociabilidade kaxinawá: perspectivas de uma antropologia da vida diária. *Rev. bras. Ci. Soc. São Paulo, v. 13, n. 38, p.*
- Ming, L.C. (1999) *Levantamento de plantas medicinais na reserva extrativista “Chico Mendes” - Acre.* Botucatu, SP. Tese de Doutorado em Ciências Biológicas, área de 31: Nordan Comunidad. 338p.
- Modesti, C., Corrêa, A.D., Oliveira, E.D., Abreu, C.M.P. & Santos, C.D. (2007). Caracterização de concentrado protéico de folhas de mandioca obtido por precipitação com calor e ácido. *Ciênc. Tecnol. Aliment, 27(3), 464-469.*
- Monte, N. L. (2000). Os outros, quem somos? Formação de professores indígenas e identidades interculturais. *Cadernos de pesquisa, (111), 9-29.*

Murrieta, R. S. S. (2001). Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. *Revista de Antropologia*, 44(2), 39-88.

Murrieta R.S.S & Dufour D.L (2004). Fish and farinha: protein and energy consumption in Amazonian rural communities on Ituqui Island, Brazil. *Ecol Food Nutr* 43: 231–255.

Murrieta RSS, Dufour DL, Siqueira AD. 1999. Food consumption and subsistence in three Caboclo communities on Marajó Island, Amazonia, Brazil. *Hum Ecol* 27: 455–475.

Murrieta, R.S. S. (1998). O dilema do papa-chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na Ilha de Ituqui, baixo Amazonas, Pará. *Rev. Antropol.*, São paulo, v. 41, n. 1, p. 97-150. Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S003477011998000100004&lng=en&nrm=iso>.

Nardoto, G.B., Murrieta, R.S.S., Prates, L.E.G., Adams, C., Garavello, M.E.P. & Duarte-Neto, P. J. (2011). Frozen chicken for wild fish: nutritional transition in the Brazilian amazon region determined by carbon and nitrogen stable isotope ratios in fingernails. *American journal of human biology*, 23(5), 642-650.

Oliveira, M.V.G. (2011). *Níveis tensionais e prevalência de hipertensão entre os Xavante, Terra Indígena Pimentel Barbosa, Mato Grosso*. Dissertação de mestrado. Rio de Janeiro: Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Fundação Oswaldo Cruz.

Paciullo, D.S.C., de Carvalho, C.A.B., Aroeira, L.J.M., Morenz, M.J.F., Lopes, F.C.F. & Rossiello, R.O.P. (2007). Morfofisiologia e valor nutritivo do capim-braquiária sob sombreamento natural e a sol pleno. *Pesquisa Agropecuária Brasileira*, 42(4), 573-579.

Pereira, K.J.C. (2008). Agricultura Tradicional e manejo da agrobiodiversidade na Amazônia central: um estudo de caso nos roçados de mandioca nas Reservas de Desenvolvimento sustentável Amanã e Mamirauá, Amazonas. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.

Pezzuti, J.C.B. (2004). *Tabus alimentares: Ecologia de Pescadores da Amazônia e da Mata Atlântica*. São Paulo: Ed. Hucitec, 167-186.

Philippi, S.T. (2008). *Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição*. Editora Manole.

Piontekowski, V.J., Silva, S.S., Mendonza, E.R.H., COSTA, W. & Ribeiro, F.C. (2012). Modelagem do desmatamento para o Estado do Acre utilizando o programa Dinamica EGO. *Simpósio de Geotecnologias no Pantanal*, 4, 1064-1075.

Piperata BA. (2007). The nutritional status Ribeirinhos in Brazil and the Nutrition Transition. *The Official Publication of the American Association of Physical Anthropologists*, 133: 868-878.

Pollan, M. (2014). *Cozinhar: uma história natural da transformação*. Editora Intrínseca.

Poulain J.P. (2013). *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Série Nutrição. Florianópolis, Editora da UFSC. Florianópolis. 285 p.

RAMOS, Rossano Marchetti. (2013). *Caça de subsistência e conservação na Amazônia (reserva extrativista rio Xingu, Terra do Meio, Pará): ecologia da caça e avaliação de impactos na fauna*. xiii, 185 f., il. Tese (Doutorado em Ecologia). Universidade de Brasília, Brasília.

Ranieri, L.M. & Delani, T.C.D.O. (2018). Banana verde (*Musa spp*): obtenção da biomassa e ações fisiológicas do amido resistente. *Revista UNINGÁ Review*, 20(3).

Reyes-García, V., Broesch, J., Calvet-Mir, L., Fuentes-Peláez, N., McDade, T.W., Parsa, S. & TAPS Bolivian Study Team. (2009). Cultural transmission of ethnobotanical knowledge and skills: an empirical analysis from an Amerindian society. *Evolution and human behavior*, 30(4), 274-285.

Ribeiro, T.M. (2015). *Etnobotânica de Quintais Tradicionais da Planície Costeira do Campeche (Florianópolis/SC)*. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Federal de Santa Catarina. UFSC. 65p.

Rigon, S. A. (2005). *Alimentação como forma de mediação da relação sociedade natureza*. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal do Paraná (UFPR). 334p.

Rufino, M.D.S. (2008). *Propriedades funcionais de frutas tropicais brasileiras não tradicionais*. Tese de Doutorado. Universidade Federal Rural do Semi-Árido. Mossoró, RN. 263p.

Salgado, C.A.B. (2007). Segurança alimentar e nutricional em terras indígenas. *Revista de Estudos e Pesquisas, FUNAI, Brasília*, 4(1), 131-186.

Sartor, C.D., Massa, I., Lacerda, N., Kastrup, C.V. & Benevides, R. (2009). Cartografar é acompanhar processos. *Maria Elizabeth Barros de Barros*, 53p.

Silva, A.D.S, Barbosa Junior, J. L. & Martins Jacintho Barbosa, M. I. (2015). Farinha de banana verde como ingrediente funcional em produtos alimentícios. *Ciência Rural*, 45(12).

Silva A.L, Begossi A. (2009). Biodiversity, food consumption and ecological niche dimension: a study case of the riverine populations from the Rio Negro, Amazonia, Brazil. *Environment, Development and Sustainability*, 11(3), 489-507.

Silva, R. de J. & Garavello, M.E. de P.E. (2012). Ensaio sobre transição alimentar e desenvolvimento em populações caboclas da Amazônia. *Segurança Alimentar e Nutricional*, 19(1), 1-7. <https://doi.org/10.20396/san.v19i1.8634664>.

SILVA, A. da L. Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do Médio Rio Negro (Amazonas, Brasil). (2007). *Rev. de Antropologia, São Paulo*, v. 50, n.1, p.125-179. Available from http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-77012007000100004&lng=en&nrm=iso. access on 10 May 2019. <http://dx.doi.org/10.1590/S0034-77012007000100004>.

Silva, D.M.H. & Bastos, C.N. (2007). Atividade antifúngica de óleos essenciais de espécies de *Piper* sobre *Crinipellis pernicioso*, *Phytophthora palmivora* e *Phytophthora capsici*. *Fitopatologia Brasileira*, 32(2), 143-145.

Smith, M. & Guimarães, M.A. (2010). Gestão Ambiental e Territorial de Terras Indígenas: Reflexões sobre a construção de uma nova política indigenista. *V Encontro da Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ambiente e Sociedade. Anais. Florianópolis*.

Uru, P.M.S.B.D. (2009). *Do milho à pamonha. um estudo de caso sobre a agricultura ecológica e o autoconsumo em Turvo-PR*. Dissertação de Mestrado. Universidade de Brasília (UnB).

Valle, T. L., Carvalho, C. R. L., Ramos, M. B., Mühlen, G. S., & Villela, O. V. (2004). Conteúdo cianogênico em progênies de mandioca originadas do cruzamento de variedades mansas e bravas. *Bragantia*, 63(2), 221-226.

Wragham, R. (2010). *Pegando fogo: por que cozinhar nos tornou humanos*. Zahar. 38-41p.

Weber, K. (Ed.). (2009). *A Participant Guide: How Industrial Food is Making Us Sicker, Fatter, and Poorer-And What You Can Do About It*. Food Inc.: PublicAffairs.

Yano, A.M.T. (2014). *Carne e tristeza sobre a culinária caxinauá e seus modos de conhecer*. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo. 168p.

CAPÍTULO II

INVENTÁRIO ETNOBOTÂNICO DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS EM TRÊS ALDEIAS DA TERRA INDÍGENA KAXINAWÁ DO BAIXO RIO JORDÃO, ACRE.

1. Introdução

As populações indígenas amazônicas podem ser consideradas grandes reservatórios de saberes sobre os múltiplos usos das plantas (Bennett, 1992), tais como, medicinal, alimentício, artesanal/cestaria/tingimento/tecelagem, para construção, combustível, veneno para atividades de caça e de pesca, entre outros. Para além do conhecimento sobre os diversos valores de uso que as espécies vegetais possuem, esses povos originários armazenam complexos saberes simbólico-espirituais que constituem as variadas cosmovisões existentes sobre o Reino Vegetal.

Cardoso et al. (2017) estimou cerca de 10.624 espécies vegetais para a Amazônia brasileira, assim, reconhece-se que, além de o bioma abarcar reservatório de saberes sobre o múltiplo uso das plantas, é, por óbvio, repositório genético de potenciais espécies silvestres (Smith et al., 2010). Esta vegetação vem sendo transformada e manejada pelas populações humanas há milhares de anos, fenômeno entendido por domesticação da paisagem ou florestas culturais/antropogênicas, ou seja, localidades específicas com ocorrência de alta diversidade de plantas úteis, em relação às demais áreas (Balée, 2008; Clement, 1999; Kern, 2000; Lins, 2013; Magalhães, 2016).

Através da estimativa de Kinupp (2007), a qual indica que por volta de 21% das plantas de habitats naturais da região dos trópicos correspondem ao porcentual de espécies alimentícias do local, Machado (2018) mensurou então – baseando-se nos dados sobre biodiversidade da Amazônia citados acima – que, pelo menos, 2.200 dessas espécies possuem uso alimentício. Contudo, é sabido que esse número pode sofrer alterações constantes, em virtude de a cada nova pesquisa etnobotânica, tornar-se possível o surgimento de mais espécies com este potencial (Kinupp & Barros, 2004).

Entretanto, de acordo com estudos recentes realizados em comunidades autóctones da Panamazônia (Katz, 2009; Ivanova, 2009; Golçalves, 2017; Zambrana et al., 2017; Machado, 2018), parte destas espécies – tanto coletadas em ambientes silvestres, quanto cultivadas – estão passando por um processo de subutilização, entre outros fatores, devido à introdução de novos produtos adquiridos nos centros urbanos e aumento da renda disponível (através de programas assistencialistas do governo), o que pode acarretar no abandono do uso desses recursos vegetais na alimentação (Katz 2009), e, por sua vez, tende a ocasionar a perda do conhecimento sobre estas espécies.

Todavia, é necessário destacar a importância da valorização do consumo destas plantas para a segurança e soberania alimentar e nutricional das populações, em razão de serem alimentos nutricionalmente valiosos, ricos em vitaminas, sais minerais, fibras, lipídeos, compostos secundários, entre outros (Mendes, 2015). Nesse sentido, são essenciais para a complementação da dieta alimentar, além de apresentarem características de adaptabilidade ao ambiente. Assim, não requerem amplos cuidados para o desenvolvimento biológico e são altamente resilientes, por produzirem sementes e propágulos que tornam as populações indígenas autossuficientes e independentes da indústria de sementes (Kinupp e Lorenzi 2014).

Conforme Toledo e Barrera-bassols (2015), a substituição de variedades tradicionais por outras de alto-rendimento ou a seleção de uma entre a vasta gama de espécies nativas, poderia promover erosão da diversidade fitogenética e provável perda de conhecimentos sobre o manejo dos agroecossistemas – especialmente das variedades tradicionais pertencentes à riqueza etnovarietal do território – o que levaria a fragilização da soberania dos grupos sociais.

Nesta perspectiva, Kinupp (2009) apontou a necessidade de pesquisas etnobotânicas para auxiliar na manutenção dos conhecimentos populares sobre as frutas e hortaliças silvestres, suas diferentes formas de uso e preparo, maneiras tradicionais de plantio e manejo e épocas de colheitas ou de extrativismo, com vistas a estimular que as populações tradicionais continuem a valorizar seus alimentos locais e preservar suas sementes mantendo os recursos genéticos vegetais *in situ*.

Diante deste cenário e no sentido de contribuir com a demanda sócio-ambiental imposta, este capítulo se propôs a inventariar as plantas alimentícias silvestres e cultivadas nas principais unidades produtivas (roçados, quintais e sistemas agroflorestais), pertencentes ao sistema alimentar do povo *Huni Kuĩ* de três aldeias da Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, AC, bem como registrar o conhecimento simbólico-espiritual acerca delas e a importância cultural que possuem.

2. Objetivos

2.1 Objetivo Geral

Investigar a Etnobotânica relacionada às plantas alimentícias manejadas em ambientes silvestres e cultivadas nas principais unidades produtivas (roçados, quintais e sistemas agroflorestais) pelo povo *Huni Kuĩ* de três aldeias da Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão.

2.2. Objetivos Específicos

- Inventariar as plantas alimentícias utilizadas nas aldeias Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão;
- Registrar características relacionadas às áreas de cultivo, manejo e coleta, hábito de vida, época de coleta, plantio e colheita, parte alimentícia utilizada e Etnotaxonomia;
- Analisar as citações de espécies alimentícias pelos diferentes grupos sociais (homens, mulheres, jovens e crianças) e a frequência com que são mencionadas;
- Investigar as variedades das principais espécies cultivadas;
- Registrar a cosmovisão sobre as plantas alimentícias, com relação à crenças, cantos, “rezos”, rituais e mitos.



Theobroma cacao – Txachu reshã

Evaldo Moisés Maia Kaxinawá (Tchuã) - Aldeia Nova Cachoeira

3. Material e Métodos

3.1 Observação participante

A metodologia “observação participante” foi aplicada durante todas as atividades campo que ocorreram em maio e outubro de 2018 e em janeiro de 2019 nas aldeias Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, AC, através dela foi possível apreender a forma como os indígenas se relacionam com as plantas alimentícias, tanto coletadas em ambiente silvestre quanto cultivadas nos sistemas produtivos. Todas as informações foram registradas em caderno de campo no mesmo dia em que foram vivenciadas ou na manhã seguinte.

3.2 Entrevistas semiestruturadas

Ao longo das três visitas à campo foram aplicadas entrevistas semiestruturadas seguidas por listagens-livres, com os adultos (mulheres e homens maiores de 18 anos) no intuito de buscar por informações específicas sobre o domínio cultural das comunidades, acerca da diversidade de plantas alimentícias (Albuquerque et al., 2004).

Previamente, cada entrevistado foi questionado quanto ao nome, idade, função e renda (caso possuísse). As questões levantadas nas entrevistas foram sobre conhecimento das plantas de uso alimentício relacionado aos rituais, cantos, “rezos”, crenças e mitos. Os cantos e “rezos” foram gravados e, posteriormente, transcritos pelos professores. As listas-livres foram feitas em forma de tabela, o conteúdo esteve relacionado ao nome das plantas na língua portuguesa (caso soubesse), nomenclatura indígena, o local de ocorrência, hábito de vida, época de frutificação, formas de manejo e informações sobre restrição ou dieta alimentar (Martin et al., 1995).

Os participantes foram identificados como colaboradores-chave, são eles os agentes agroflorestais, os professores, os pajés/xamãs, os anciãos e mulheres. Os primeiros entrevistados foram selecionados a partir de indicações feitas pelas lideranças das aldeias. Após cada entrevista foi aplicada a técnica de amostragem bola-de-neve, na qual a pesquisadora solicitava ao(à) participante uma indicação de outra pessoa, maior de 18 anos, da comunidade que fosse detentora do conhecimento específico e que pudesse contribuir com a temática e, assim, sucessivamente, até a saturação do quadro

de amostragem, ou seja, ponto em que não houve mais novos nomes oferecidos (Albuquerque et al., 2004; Vinuto, 2014).

Informa-se que, devido às condições em que se encontravam os envolvidos, muitas das entrevistas foram aplicadas, inevitavelmente, com interferências e opiniões dos parentes que estavam presentes nas moradias. O que, de certa forma, foi construtivo, pois quanto mais pessoas reunidas, maior a probabilidade de se obter informações mais completas, devido à memória coletiva (Halbwachs, 1990). Algumas entrevistas – principalmente com anciãos e mulheres) foram feitas mediante um tradutor que, na maioria das vezes foram os agentes agroflorestais de cada aldeia, os quais acompanhavam ou estavam nas proximidades nos momentos das entrevistas.



Figura 96. Entrevista semiestruturada aplicada na aldeia Nova Empresa em maio de 2018.

3.3. Grupos focais

Para analisar o conhecimento sobre as plantas alimentícias dos jovens e crianças menores de 18 anos⁶¹, foi realizada durante a segunda atividade de campo, no mês de outubro de 2018, a metodologia participativa “grupos focais” nas escolas das três aldeias participantes, a qual consiste na interação entre os participantes e o(a) pesquisador(a) em uma coleta de dados, a partir do diálogo focado em tópicos específicos e diretivos (Aschidamini & Saupe, 2004). O tema das atividades foi o levantamento das plantas alimentícias conhecidas pelos participantes mediante a produção de desenhos com lápis de cor e giz de cera. A metodologia foi desenvolvida

⁶¹ Considera-se crianças entre a faixa etária de quatro a 11 anos de idade e jovens dos 12 aos 18 anos de idade.

com o suporte dos professores de cada escola e dos agentes agroflorestais das respectivas aldeias para o auxílio na tradução e transcrição do conhecimento transmitido pelos jovens e crianças.

3.4 Trilhas-guiadas

Após finalizar a coleta de dados com cada entrevistado sobre as plantas coletadas alimentícias, foi proposto aos participantes a realização de uma trilha-guiada, junto à pesquisadora e aos agentes agroflorestais, para registrar as espécies cultivadas nos roçados e quintais agroflorestais. Neste tipo de abordagem, solicitou-se aos colaboradores que citassem o nome da planta identificada no *hãtxa-kuĩ* e no português (caso soubesse), bem como as variedades que conhecem e demonstração das formas de manejo.

Priorizou-se por mesclar ambas metodologias (entrevistas e trilhas-guiadas) para realizar o levantamento das plantas alimentícias – ao invés de apenas a aplicação de entrevistas –, pois, acredita-se que, dessa forma, a atividade torna-se mais dinâmica, participativa e menos cansativa para os envolvidos.

Foram realizadas trilhas-guiadas no interior das florestas de terra-firme e terra-baixa (beira de rio e igarapés) em conjunto com os agentes agroflorestais para o reconhecimento das espécies citadas nas entrevistas, bem como para a coleta botânica e herborização.





Figura 97. A. Trilha-guiada pelo agente agroflorestal da Aldeia Nova Empresa em maio de 2018; B. Trilha-guiada por mulheres na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018; C. Trilha-guiada coletivamente na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; D. Trilha-guiada por crianças na Aldeia São Joaquim em janeiro de 2019.

3.5. Coleta, identificação botânica e revisão da literatura científica

Foram coletadas, sempre que possível, três amostras (triplicatas) dos indivíduos encontrados férteis (com flores e/ou frutos) ao longo das trilhas-guiadas. As demais (estéreis) foram coletadas de uma a duas amostras. Todas foram conservadas, de acordo com Rotta et al. (2008), através da técnica de coleta úmida, em que são prensadas no jornal, colocadas dentro de sacos plásticos, em seguida são borrifadas com álcool 96 % (quanto menos água, maior a eficiência para evitar a proliferação de microorganismos). Logo, os sacos foram fechados, de forma a garantir a não evaporação do álcool. Informa-se também que todos os indivíduos das espécies foram fotografados sempre que possível.

Após regressar do campo, as amostras foram desidratadas em estufa a 60 °C, por aproximadamente dois a três dias. Posteriormente, foram identificadas com auxílio de taxonomistas generalistas e especialistas em cada família botânica. Para tanto, os profissionais foram consultados pessoalmente ou a eles foram enviadas fotos dos órgãos vegetais via correio eletrônico. Para realizar a revisão nomenclatural das espécies e buscar por informações sobre origem e distribuição, foram consultadas as plataformas digitais Re flora (<http://reflora.jbrj.gov.br/>), segundo o projeto Flora do Brasil 2020 e Trópicos ([tropic.org.](http://tropic.org/)) Após a identificação, o material foi herborizado e depositado no Herbário do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Herbário INPA) e no Herbário do Instituto Federal de Educação do Amazonas (Herbário EAFM), ambos localizados na cidade de Manaus/AM.

No momento da escrita da dissertação foi realizada revisão da literatura científica sobre as espécies alimentícias levantadas durante a pesquisa, principalmente com relação à origem das espécies, etnobotânica e composição química e nutricional. Para tanto, foram consultadas as bases de dados dos portais: CAPES, *sciencedirect*, scielo, pub med e google acadêmico, bem como livros sobre o assunto.

Informa-se que os nomes científicos completos (com os descritores inclusos) estão representados apenas na tabela 7, pg. 247. Logo, ao longo do texto, as citações de cada uma das espécies são feitas apenas com o nome científico binomial e, por vezes, somente com o nome vernacular.

NI BÎ



ĨKA MURU HUNI KUĨ INU BAKE

Posoqueria sp. – Nibî

Ĩka Muru Huni Kuĩ Inu Bake - Aldeia São Joaquim (Centro de Memória)

4. Resultados e discussão

4.1. Botânica das plantas alimentícias

Foram registradas 145 espécies úteis para a alimentação dos *Huni Kuĩ* do Baixo rio Jordão das três aldeias participantes. Estas pertencem a 49 famílias distribuídas em 93 gêneros. Cinco espécies citadas nas entrevistas não foram identificadas por não ocorrerem dentro dos limites da Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão.

As famílias mais representativas foram: Fabaceae (17 espécies); Arecaceae (15); Myrtaceae, Sapotaceae (7); Rubiaceae, Malvaceae (6); Annonaceae, Moraceae, Passifloraceae, Poaceae (4); Anacardiaceae, Cucurbitaceae, Rutaceae, Solanaceae (5); a (3); Araceae, Apiaceae, Caricaceae, Dioscoreaceae, Euphorbiaceae, Loganiaceae, Meliaceae, Verbenaceae (2). As 27 famílias restantes estão representadas por apenas uma espécie cada (Figura 98 e tabela 7).

Com relação aos gêneros, os mais representativos foram, *Inga* com 13 espécies, seguido de *Pouteria* (6 espécies); *Passiflora* (5); *Citrus* (4); *Annona*, *Garcinia*, *Syzygium*, *Theobroma* (3); *Attalea*, *Bactris*, *Dioscorea*, *Capsicum*, *Eugenia*, *Euterpe*, *Matisia*, *Oenocarpus*, *Pseudolmedia*, *Psidium*, *Solanum*, *Spondias*, *Strychnos*, *Trichilia* (2). Os demais gêneros constituem uma espécie cada.

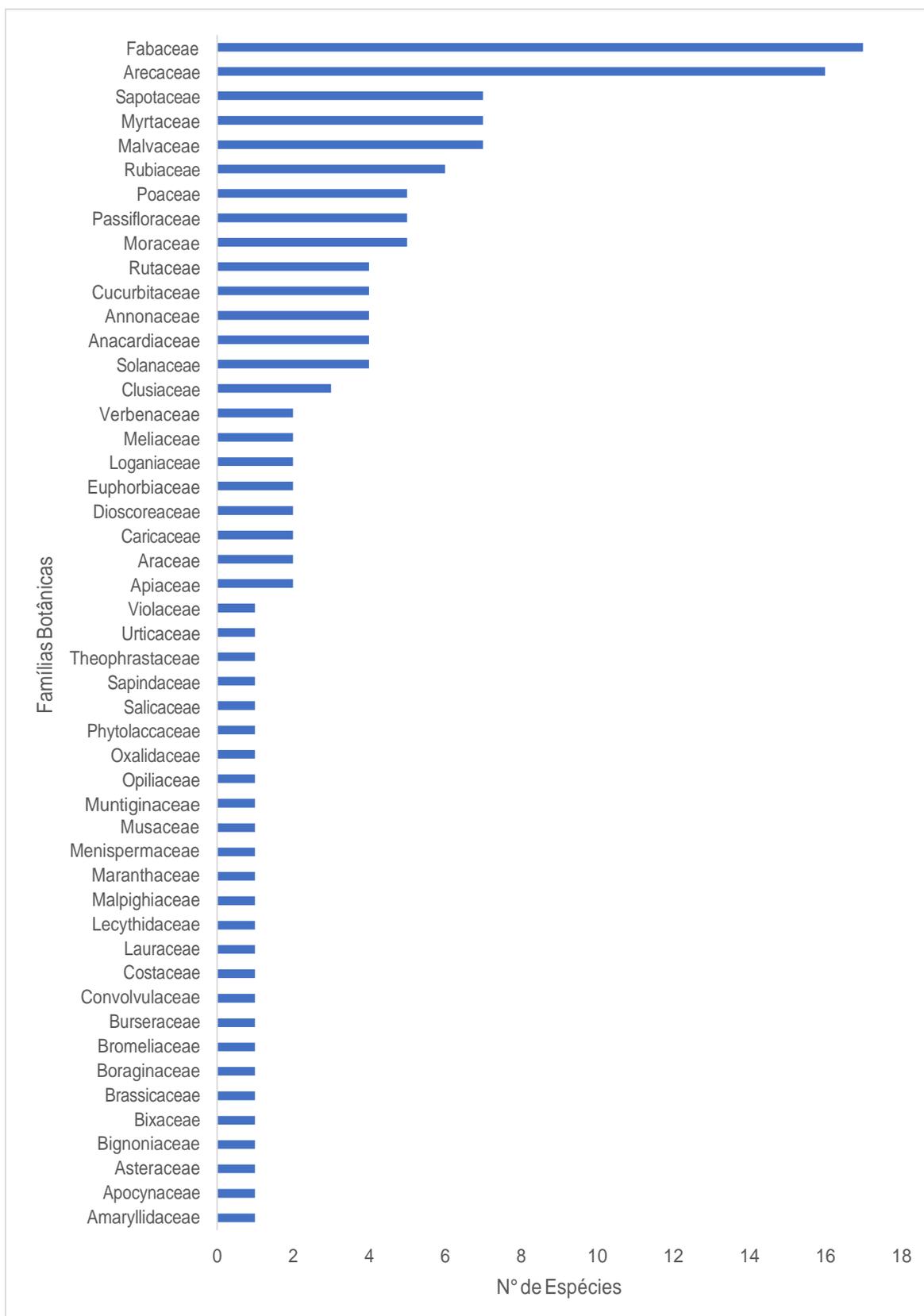


Figura 98. Número de espécies alimentícias identificadas nas aldeias Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, AC por família botânica., em 2018.

Tabela 7. Levantamento das espécies alimentícias nas aldeias Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, em 2018-2019.

Nº	Família	Nome Científico	Nome Vernacular (Português)	Hãtxa Kuĩ	Hábito	Local	Parte Comestível	Forma de consumo	Origem provável	Nº Herb.
1	Amaryllidaceae	<i>Allium fistulosum</i> L.	Cebola-de-palha; cebolinha;	-	Erva	Canteiro	Folha	Cozido	Ásia	-
2	Anacardiaceae	<i>Anacardium occidentale</i> L.	Caju; cajueiro	-	Árvore	Quintal; SAF	Fruto	<i>In natura</i> ; suco	Nordeste brasileiro	-
3	Anacardiaceae	<i>Mangifera indica</i> L.	Manga; mangueira; manga-espada; manga-coração-de-boi	<i>Yawa hubu</i>	Árvore	Quintal; SAF	Fruto	<i>In natura</i>	Ásia	-
4	Anacardiaceae	<i>Spondias dulcis</i> Parkinson	Cajarana	<i>Xexũ mãwã</i>	Árvore	Quintal; SAF	Fruto	<i>In natura</i> ; suco	Ilhas da Polinésia	-
5	Anacardiaceae	<i>Spondias mombin</i> L.	Cajá; taperebá	<i>Xexũ</i>	Árvore	Terra-firme; capoeira; SAF; quintal	Fruto	<i>In natura</i> ; suco	Amazônia	-
6	Annonaceae	<i>Annona cuspidata</i> (Mart.) H. Rainer	Ata	-	Árvore	Terra-firme; terra-baixa; quintal	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	EAFM 17621
7	Annonaceae	<i>Annona mucosa</i> Jacq.	Biribá	-	Árvore	Quintal; SAF	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	-
8	Annonaceae	<i>Annona muricata</i> L.	Graveola	<i>Kape hina barã</i>	Árvore	Quintal; SAF	Fruto	<i>In natura</i>	América Central	-
9	Annonaceae	<i>Duguetia</i> sp.	Champanha	<i>Issũ pã xubĩ</i>	Árvore	Terra-firme; terra-baixa	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	EAFM C1393
10	Apiaceae	<i>Coriandrum sativum</i> L.	Coentro	-	Erva	Canteiro	Folha	Cozido	Ásia	-

Nº	Família	Nome Científico	Nome Vernacular	Hãtxa Kuĩ	Hábito	Local	Parte Comestível	Forma consumo	de Origem provável	Nº Herb.
11	Apiaceae	<i>Eryngium foetidum</i> L.	Chicória-da-amazônia	<i>Nawãti itsa</i>	Erva	Quintal; horta	Folha	Cozido	América do Sul	-
12	Apocynaceae	<i>Tabernaemontana sananho</i> Ruiz & Pav.	Sananga	<i>Shane tsa mati</i>	Arvoreta	Terra-firme; terra-baixa; capoeira; SAF; quintal; roçado	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	EAFM 17602
13	Araceae	<i>Colocasia esculenta</i> L.	Inhame	<i>Yubĩ</i>	Erva	Roçado	Órgão tuberoso	Cozido; assado	Trópicos (Ásia)	-
14	Araceae	<i>Xanthosoma taioba</i> E.G. Gonç.	Taioba	<i>Yubĩ</i>	Erva	Roçado	Órgão tuberoso; folha	Cozido; assado	América Tropical	-
15	Arecaceae	<i>Aiphanes aculeata</i> Willd.	Pupunha-do-mato	<i>Nena</i>	Palmeira	Terra-firme; terra-baixa; capoeira; quintal	Fruto; semente (amêndoa)	<i>In natura</i> ; óleo	Amazônia	EAFM 17601
16	Arecaceae	<i>Astrocaryum murumuru</i> Mart.	Murmuru	<i>Pani</i>	Palmeira	Terra-firme; terra-baixa; capoeira; quintal; roçado	Semente (amêndoa); palmito	<i>In natura</i> ; cozido; assado; óleo	Amazônia	EAFM 17615
17	Arecaceae	<i>Attalea phalerata</i> Mart. ex Spreng.	Ouri-curi	<i>Xebũ</i>	Palmeira	Terra-firme; terra-baixa; capoeira; SAF; quintal; roçado	Fruto; semente (amêndoa)	<i>In natura</i> ; cozido; assado; óleo; leite	Amazônia	-
18	Arecaceae	<i>Attalea tessmannii</i> Burret	Cocão	<i>Nia kũta</i>	Palmeira	Quintal	Fruto; semente (amêndoa)	<i>In natura</i> ; cozido; assado; leite; óleo	Amazônia	-
19	Arecaceae	<i>Bactris gasipaes</i> (Kunth)	Pupunha	<i>Bani</i>	Palmeira	Quintal; SAF	Fruto; semente (amêndoa)	Cozido; assado	Amazônia	-

Nº	Família	Nome Científico	Nome Vernacular	Hãtxa Kuĩ	Hábito	Local	Parte Comestível	Forma consumo	de Origem provável	Nº Herb.
20	Areaceae	<i>Bactris sp.</i>	Marajá	<i>Xini</i>	Palmeira	Terra-firme; terra- baixa; capoeira; quintal; roçado	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	-
21	Areaceae	<i>Cocos nucifera</i> L.	Coco-de-praia	<i>Kũta</i>	Palmeira	Quintal; SAF	Semente (endosperma)	<i>In natura</i>	Ásia	-
22	Areaceae	<i>Euterpe oleracea</i> Mart.	Açaí-do-pará; açaí-touceira	<i>Pãna isã</i>	Palmeira	Quintal; SAF	Fruto (Mesocarpo)	<i>In natura;</i> vinho	Amazônia	-
23	Areaceae	<i>Euterpe precatória</i> Mart.	Açaí-do-mato; açaí-solitário; açaí-solteiro	<i>Pãna isã</i>	Palmeira	Terra-firme; terra- baixa	Fruto (Mesocarpo)	<i>In natura;</i> vinho	Amazônia	-
25	Areaceae	<i>Iriartea deltoidea</i> Ruiz & Pav.	Paxiubão	<i>Tau</i>	Palmeira	Terra-firme; terra-baixa	Palmito	<i>In natura;</i> cozido; assado	Amazônia	-
26	Areaceae	<i>Mauritia flexuosa</i> L.f.	Buriti	-	Palmeira	Quintal; SAF	Fruto (Mesocarpo)	<i>In natura</i>	Norte da América do Sul	-
27	Areaceae	<i>Oenocarpus bacaba</i> Mart.	Bacaba	<i>Peri isã</i>	Palmeira	Terra-firme; terra-baixa; capoeira; SAF; quintal; roçado	Fruto (Mesocarpo)	<i>In natura;</i> vinho	Amazônia	-
28	Areaceae	<i>Oenocarpus bataua</i> Mart.	Patoá	<i>Isã</i>	Palmeira	Terra-firme; terra- baixa; capoeira; SAF; quintal; roçado	Fruto (Mesocarpo)	<i>In natura;</i> vinho	Amazônia	-
29	Areaceae	<i>Phytelephas macrocarpa</i> Ruiz & Pav.	Jarina	<i>Hepe</i>	Palmeira	Terra-firme; terra- baixa; capoeira; SAF; quintal; roçado	Semente (amêndoa)	<i>In natura;</i> cozido; assado	Amazônia	EAFM 17617
30	Areaceae	<i>Socratea exorrhiza</i> (Mart.) H. Wendl.	Paxiubinha	<i>Nisti</i>	Palmeira	Terra-firme; terra- baixa	Palmito	<i>In natura;</i> cozido; assado	Amazônia	EAFM 17633
31	Asteraceae	<i>Tilesia baccata</i> (L.f.) Pruski	Olho-de-camarão	<i>Paxĩ</i>	Arbusto procumbente	Capoeira	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	INPA 284547
32	Bignoniaceae	<i>Pleonotoma sp.</i>	-	<i>Puxku pusi</i>	Liana	Terra-firme; terra- baixa	Órgão tuberoso	<i>In natura</i>	Amazônia	EAFM 17609

N°	Família	Nome Científico	Nome Vernacular	Hãtxa Kuĩ	Hábito	Local	Parte Comestível	Forma consumo	de Origem	N° Herb.
33	Bixaceae	<i>Bixa orellana</i> L.	Urucu	<i>Mashe</i>	Árvore	Quintal	Semente	Cozido	Amazônia	-
34	Boraginaceae	<i>Cordia nodosa</i> Lam.	Grão-de-galo	<i>Kapa hubu</i>	Arbusto	Terra-firme; terra-baixa; quintal	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	INPA 284526
35	Brassicaceae	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>acephala</i> L.	Couve	-	Erva	Canteiro	Folha	Cozido	Europa	-
36	Bromeliaceae	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merril	Abacaxi; ananás	<i>Kākā</i>	Erva	Quintal; SAF; roçado	Fruto	<i>In natura</i> ; suco	Amazônia	-
37	Burseraceae	<i>Protium unifoliolatum</i> Engl.	Breu	<i>Cumatã yapa</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	INPA 284537
38	Cannaceae	<i>Canna edulis</i> Ker Gawl.	Ararutão; Dale-dale	<i>Siu</i>	Erva	Roçado	Órgão tuberoso	Cozido; assado; bebida fermentada	Amazônia peruana	-
39	Caricaceae	<i>Carica papaya</i> L.	Mamão	<i>Inawe Barã</i>	Erva arborescente	Quintal; roçado	Fruto	<i>In natura</i>	Caribe e América Central	-
40	Caricaceae	<i>Jacaratia digitata</i> (Poepp. & Endl.) Solms	Jaracatiá	<i>Baki</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	-
41	Clusiaceae	<i>Garcinia acuminata</i> Planch. & Triana	Bacurizinho liso	<i>Matsirau xekex</i>	Árvore	Terra-firme; terra-baixa; capoeira; quintal; roçado	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	EAFM 17618
42	Clusiaceae	<i>Garcinia brasiliensis</i> Mart.	Bacuri-liso; bacurizinho; bacuri-miúdo	<i>Puya stuku xekex</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa; capoeira; SAF; quintal; roçado	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	-
43	Clusiaceae	<i>Garcinia madruno</i> (Kunth) Hammel	Bacuri-rugoso	<i>Matxa xekex</i>	Árvore	Terra-firme; terra-baixa; capoeira; quintal; Roçado	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	-

N°	Família	Nome Científico	Nome Vernacular	Hãtxa Kuĩ	Hábito	Local	Parte Comestível	Forma consumo	de Origem Provável	N° Herb.
44	Convolvulaceae	<i>Ipomoea batatas</i> L.	Batata-doce	<i>Kari</i>	Erva rasteira	Roçado	Órgão tuberoso	Cozido; assado; bebida fermentada; bebida	Amazônia	-
45	Costaceae	<i>Costus scaber</i> Ruiz & Pav.	Pobre-velho; cana-agria; <i>Cañagre</i>	<i>Yãixĩ piti</i>	Erva	Terra-firme; terra-baixa	Semente (arilo)	<i>In natura</i>	Amazônia	INPA 284531
46	Cucurbitaceae	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai	Melancia	<i>Maxi barã</i>	Erva rasteira	Roçado	Fruto	<i>In natura</i> ; suco	África	-
47	Cucurbitaceae	<i>Cucumis anguria</i> L.	Maxixe	-	Erva rasteira	Quintal	Fruto	Cozido	África	-
48	Cucurbitaceae	<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne	Jerimum; abóbora	<i>Nixi barã</i>	Erva rasteira	Roçado	Fruto	Cozido	América do Sul	-
49	Cucurbitaceae	<i>Gurania</i> cf. <i>macrophylla</i> Barb. Rodr.	Castanha	<i>Xani xupã nawe</i>	Liana	Terra-firme; terra- baixa	Semente; seiva	<i>In natura</i> ; cozido; assado	Amazônia	INPA 284532
50	Dioscoreaceae	<i>Dioscorea bulbifera</i> L.	Cará-do-ar	-	Liana	Roçado	Órgão tuberoso aéreo	Cozido; assado	Ásia	-
51	Dioscoreaceae	<i>Dioscorea trifida</i> L.	Cará-branco; cará; cará-roxo	<i>Pua</i>	Liana	Roçado	Órgão tuberoso	Cozido; assado	Amazônia	-
52	Euphorbiaceae	<i>Caryodendron amazonicum</i> Ducke	Castanha-de-porco	<i>Yawa hubu</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa	Semente	<i>In natura</i> ; cozido; assado	Amazônia	-
53	Euphorbiaceae	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Macaxeira; mandioca-mansa; roça	<i>Atsa</i>	Arbusto	Roçado	Órgão tuberoso	Cozido; assado; bebida fermentada; bebida	Amazônia	-
54	Fabaceae	<i>Arachys hypogaea</i> L.	Amendoim	<i>Tama</i>	Erva	Roçado	Semente	Cozido; assado; bebida	Amazônia	-
55	Fabaceae	<i>Dipteryx ferrea</i> (Ducke) Ducke	Cumaru-ferro	<i>Kumã</i>	Árvore	Terra-firme	Semente	<i>In natura</i> ; assado	Amazônia	-

N°	Família	Nome Científico	Nome Vernacular	Hãtxa Kuĩ	Hábito	Local	Parte Comestível	Forma consumo	de Origem Provável	N° Herb.
56	Fabaceae	<i>Inga bourgonii</i> (Aubl.) DC.	Ingá	<i>Kapeberutuku shenã</i>	Árvore	Terra-firme; terra-baixa; capoeira; quintal; roçado	Semente (arilo)	<i>In natura</i>	Amazônia	INPA 284542
57	Fabaceae	<i>Inga edulis</i> Mart.	Ingá	<i>Duhina shenã</i>	Árvore	Terra-firme; terra-baixa; capoeira; SAF; quintal; roçado	Semente (arilo)	<i>In natura</i>	Amazônia	INPA 284549
58	Fabaceae	<i>Inga expansa</i> Rusby	Ingá	<i>Kãxni Shenã</i>	Árvore	Terra-firme; terra-baixa; capoeira; SAF; quintal; roçado	Semente (arilo)	<i>In natura</i>	Amazônia	EAFM 17612
59	Facaceae	<i>Inga longiflora</i> Spruce ex Benth.	Ingá	<i>Du shenã</i>	Árvore	Terra-firme; terra-baixa; capoeira; quintal; roçado	Semente (arilo)	<i>In natura</i>	Amazônia	EAFM 17624
60	Fabaceae	<i>Inga longipes</i> Benth.	Ingá	<i>Pixĩ shenã</i>	Árvore	Terra-firme; terra-baixa; capoeira; quintal; roçado	Semente (arilo)	<i>In natura</i>	Amazônia	EAFM 17625
61	Fabaceae	<i>Inga obidensis</i> Ducke	Ingá	<i>Pati Shenã</i>	Árvore	Terra-firme; terra-baixa; capoeira; quintal; roçado	Semente (arilo)	<i>In natura</i>	Amazônia	INPA 284543
62	Fabaceae	<i>Inga ruiziana</i> G. Don	Ingá-da-várzea	<i>Henã shenã</i>	Árvore	Terra-baixa	Semente (arilo)	<i>In natura</i>	Amazônia	EAFM C1394
63	Fabaceae	<i>Inga tenuistipula</i> Ducke	Ingá	<i>Xipipuku Shenã</i>	Árvore	Terra-firme; terra-baixa; capoeira; quintal; roçado	Semente (arilo)	<i>In natura</i>	Amazônia	-

N°	Família	Nome Científico	Nome Vernacular	Hãtxa Kuĩ	Hábito	Local	Parte Comestível	Forma consumo	de Origem Provável	N° Herb.
64	Fabaceae	<i>Inga thibaudiana</i> DC. Ssp. <i>Thibaudiana</i>	Ingá	<i>Kumã shenã</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa; capoeira; quintal; roçado	Semente (arilo)	<i>In natura</i>	Amazônia	EAFM 17623
65	Fabaceae	<i>Inga umbellifera</i> (Vahl) DC.	Ingá	<i>Yawa Henã shenã</i>	Árvore	Terra-baixa	Semente (arilo)	<i>In natura</i>	Amazônia	INPA 284541
66	Fabaceae	<i>Inga</i> sp.1	Ingá	<i>Maribirũku Shenã</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa	Semente (arilo)	<i>In natura</i>	Amazônia	EAFM 17635
67	Fabaceae	<i>Inga</i> sp.2	Ingá	<i>Tumã Sheki Shenã</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa	Semente (arilo)	<i>In natura</i>	Amazônia	-
68	Fabaceae	<i>Inga</i> sp.3	Ingá	<i>Muka Shenã</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa	Semente (arilo)	<i>In natura</i>	Amazônia	-
69	Fabaceae	<i>Pachyrhizus tuberosus</i> (Lam.) Spreng.	Feijão- macuco; jacatupé	<i>Yuxu</i>	Liana	Roçado	Órgão tuberoso	<i>In natura</i> ; bebida fermentada	Amazônia	-
70	Fabaceae	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Feijão	<i>Yussu</i>	Liana	Roçado	Semente	Cozido	América do Sul	-
71	Lauraceae	<i>Persea americana</i> (Mill.)	Abacate	<i>Tomĩ pui</i>	Árvore	Quintal; SAF	Fruto; folha	<i>In natura</i> ; bebida (chá)	América Central e Norte dos Andes	-
72	Lecythidaceae	<i>Bertholletia excelsa</i> Bonpl.	Castanha-da- amazônia	<i>Nibĩ mãwã</i>	Árvore	Quintal; SAF	Semente	<i>In natura</i> ; assado	Amazônia	-
73	Loganiaceae	<i>Strychnos brasiliensis</i> Mart.	Estralo	<i>Nutxũtu</i>	Arbusto	Terra-firme; terra- baixa; SAF; quintal	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	EAFM 17611
74	Loganiaceae	<i>Strichnos longisepala</i> Krukoff	-	<i>Nutxũtu</i>	Arbusto	Terra-firme; terra- baixa; SAF; quintal	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	INPA 284523

N°	Família	Nome Científico	Nome Vernacular	Hãtxa Kuĩ	Hábito	Local	Parte Comestível	Forma de consumo	Origem Provável	N° Herb.
75	Malpighiaceae	<i>Malpighia emarginata</i> Sessé & Moc. ex DC	Acerola	-	Arbusto	Quintal; SAF	Fruto	<i>In natura</i> ; suco	América Central e Norte da América do Sul	-
76	Malvaceae	<i>Ceiba lupuna</i> P.E. Gibbs & Semir	Algodoeiro; samaúma-rosa	<i>Nai Xapu</i>	Árvore	Terra-firme	Semente	<i>In natura</i> ; assado	Amazônia	-
77	Malvaceae	<i>Herrania mariae</i> (Mart.) Deckne. Ex Goudot	Cacau-jacaré; cacau- quadrado	<i>Nisse pau bĩ</i>	Arvoreta	Terra-firme; terra- baixa; quintal; SAF	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	INPA 284528
78	Malvaceae	<i>Matisia cordata</i> Kunth	Sapota; sapota-do-peru	<i>Ixtibĩ</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa; SAF; quintal	Fruto	<i>In natura</i> ; suco	Amazônia	EAFM 17614
79	Malvaceae	<i>Matisia ochrocalyx</i> K. Schum.	Sapotinha; najarana	<i>Tui</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa; SAF	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	INPA 284538
80	Malvaceae	<i>Theobroma cacao</i> L.	Cacau-comum	<i>Txashu reshã</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa; capoeira; SAF; quintal; roçado	Fruto	<i>In natura</i> ; suco	Amazônia	-
81	Malvaceae	<i>Theobroma grandiflorum</i> (Willd. ex Spreng.) K. Schum.	Cupuaçu	<i>Nixi tã tũ barã</i>	Árvore	Quintal; SAF	Fruto	<i>In natura</i> ; suco	Amazônia	-
82	Malvaceae	<i>Theobroma microcarpum</i> (Mart.)	Cacuarana; cacauí	<i>Nubĩ</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa; capoeira; SAF; quintal; roçado	Fruto	<i>In natura</i> ; suco	Amazônia	EAFM 17613
83	Meliaceae	<i>Trichilia adolfi</i> Harms	Murici-branco	<i>Yapa Huxupa</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa; SAF	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	EAFM 17608

N°	Família	Nome Científico	Nome Vernacular	Hãtxa Kuĩ	Hábito	Local	Parte Comestível	Forma consumo	de Origem Provável	N° Herb.
84	Meliaceae	<i>Trichilia cipo</i> (A. Juss) C. DC.	Murici	<i>Yapa Huxĩ</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa; SAF	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	EAFM 17607
85	Menispermaceae	<i>Anomospermum grandifolium</i> Eichler	Cipó-gogó; laranjinha-de-veado	<i>Isũ bã tũti</i>	Liana	Terra-firme; terra- baixa	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	INPA 284539
86	Moraceae	<i>Brosimum lactescens</i> Moore) C.C. Berg	(S. Manixi	<i>Baxawa</i>	Árvore	Terra-firme	Fruto; semente	<i>In natura;</i> cozido	Amazônia	-
87	Moraceae	<i>Clarisia racemosa</i> Ruiz & Pav.	Guariúba	<i>Piu</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	-
88	Moraceae	<i>Morus nigra</i> L.	Amora	-	Arbusto	Quintal; SAF	Fruto	<i>In natura</i>	Ásia	-
99	Moraceae	<i>Pseudolmedia laevis</i> (Ruiz & Pav.) J.F. Macbr.	Pama	<i>Curu pama</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa; quintal	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	EAFM 17629
90	Moraceae	<i>Pseudolmedia macrophylla</i> Trécul	Pama	<i>Pama</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa; SAF; quintal	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	EAFM 17630
91	Muntingiaceae	<i>Muntingia calabura</i> L.	Calabura; cereja jamaicana; pausada	<i>Xapuã</i>	Árvore	Terra-baixa	Fruto	<i>in natura</i>	Américas	INPA 284529
92	Musaceae	<i>Musa X paradisiaca</i> L.	Banana	<i>Mani</i>	Erva de porte arbóreo	Quintal; SAF;	Fruto	<i>In natura;</i> cozido; assado	Ásia	-
93	Myrtaceae	<i>Eugenia stipitata</i> McVaugh	Araçá-boi	<i>Xau huĩti</i>	Árvore	Quintal; SAF	Fruto	<i>In natura;</i> suco	Amazônia	EAFM 17637
94	Myrtaceae	<i>Eugenia Uniflora</i> L.	Pitanga	-	Arbusto	Quintal; SAF	Fruto	<i>In natura</i>	América do Sul	-
95	Myrtaceae	<i>Psidium acidum</i> Mart. ex O. Berg	Goiaba-da-mata	<i>Manã yukã</i>	Árvore	Terra-firme; quintal, roçado	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	INPA 284530
96	Myrtaceae	<i>Psidium guajava</i> (L.)	Goiaba	<i>Yukã</i>	Árvore	Quintal; SAF	Fruto	<i>In natura</i>	América Central	-

N°	Família	Nome Científico	Nome Vernacular	Hätxa Kuĩ	Hábito	Local	Parte Comestível	Forma de consumo	Origem Provável	N° Herb.
97	Myrtaceae	<i>Syzygium cumini</i> (L.)	Azeitona	-	Árvore	Quintal; SAF	Fruto	<i>In natura</i>	Ásia	-
98	Myrtaceae	<i>Syzygium jambos</i> (L.) Alston	Jambo-amarelo	-	Árvore	Quintal; SAF	Fruto	<i>In natura</i>	Ásia	-
99	Myrtaceae	<i>Syzygium malaccense</i> (L.) Merr. & L.M. Perry	Jambo- vermelho	-	Árvore	Quintal; SAF	Fruto	<i>In natura</i>	Ásia	-
100	Opiliaceae	<i>Agonandra peruviana</i> Hiepko	Pracuúba-branca; marfim branco; marfim-de-veado	<i>Biüch</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa; SAF	Fruto	<i>In natura</i> ; suco	Amazônia	EAFM 17610
101	Oxalidaceae	<i>Averrhoa carambola</i> (L.)	Carambola	-	Árvore	Quintal; SAF	Fruto	<i>In natura</i> ; suco	Ásia	-
102	Passifloraceae	<i>Passiflora</i> cf. <i>ceratocarpa</i> F. Silveira	Maracujá-da-capoeira	<i>Nawã mãta</i>	Liana	Capoeira	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	EAFM 17627
103	Passifloraceae	<i>Passiflora foetida</i> L.	Maracujá-de-cheiro	<i>Burũte itsa</i>	Liana	Capoeira; quintal; roçado	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	INPA 284545
104	Passifloraceae	<i>Passiflora nitida</i> Kunth	Maracujá-suspiro	<i>Burũte</i>	Liana	Terra-firme; terra-baixa; capoeira; SAF; quintal; roçado	Fruto	<i>In natura</i> ; suco	Amazônia	INPA 284548
105	Passifloraceae	<i>Passiflora vespertilio</i> L.	Maracujá-do-mato	<i>Xati tempu</i>	Liana	Terra-firme; terra- baixa	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	-
106	Passifloraceae	<i>Passiflora</i> sp.	Maracujá-do-mato	<i>Yuxĩ ni bãstã</i>	Liana	Capoeira	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	-
107	Phytolaccaceae	<i>Trichostigma octandrum</i> (L.) H. Walter	Couve-do-índio	<i>Nawãti</i>	Liana	Terra-baixa; quintal	Folha	Cozido	Amazônia	INPA 284546
108	Poaceae	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	Capim-santo; capim-limão	-	Erva	Quintal	Folha	Bebida (chá)	Ásia	-

N°	Família	Nome Científico	Nome Vernacular	Hãtxa Kuĩ	Hábito	Local	Parte Comestível	Forma consumo	de Origem Provável	N° Herb.
109	Poaceae	<i>Guadua</i> sp.	Taboca	<i>Paka</i>	Erva de porte arbóreo	Terra-baixa	Broto	Cozido	Amazônia	-
110	Poaceae	<i>Gynerium sagittatum</i> (Aubl.)	Cana-brava	<i>Tawa</i>	Erva	Terra-baixa	Broto	Cozido	Américas	-
111	Poaceae	<i>Saccharum officinarum</i> L.	Cana-de-açúcar	<i>Tawa</i>	Erva	Quintal; roçado	Caule	<i>In natura</i>	África	-
112	Poaceae	<i>Zea mays</i> (L.)	Milho	<i>Xeki</i>	Erva	Roçado	Fruto=cariopse	Cozido; assado; bebida	México	-
113	Rubiaceae	<i>Alibertia curviflora</i> var. <i>loretana</i> Delprete & C.H. Perss.	-	<i>Nanĩti</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	INPA 284540
114	Rubiaceae	<i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner	Café conilon	<i>Mabex mexupa</i>	Arbusto	Quintal; SAF	Semente (arilo)	<i>In natura</i>	África	-
115	Rubiaceae	<i>Genipa americana</i> L.	Jenipapo	<i>Nane</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa; capoeira; quintal; roçado	Fruto	<i>In natura</i> ; suco	Amazônia	-
116	Rubiaceae	<i>Pentagonia amazonica</i> (Ducke) L. Andersson & Rova	Apuruí; jenipapinho	<i>Nanewã</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa; capoeira; quintal	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	INPA 284536
117	Rubiaceae	<i>Posoqueria</i> sp.	Castanhola	<i>Nibĩ</i>	Árvore	Terra-firme	Semente	<i>In natura</i> ; assado	Amazônia	-
118	Rubiaceae	<i>Uncaria tomentosa</i> (Willd. ex Roem. & Schult.) DC	Unha-de-gato	<i>Mamuxa</i>	Liana	Terra-firme; terra- baixa	Seiva	<i>In natura</i>	Amazônia	-
119	Rutaceae	<i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm.) Swingle	Lima	<i>Bimi itsa</i>	Arbusto	Quintal; SAF	Fruto	<i>In natura</i> ; suco	Ásia	-

N°	Família	Nome Científico	Nome Vernacular	Hãtxa Kuĩ	Hábito	Local	Parte Comestível	Forma de consumo	de Origem Provável	N° Herb.
120	Rutaceae	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f.	Limão	<i>Bimi itsa</i>	Arbusto	Quintal; SAF	Fruto	<i>In natura</i> ; suco	Ásia	-
121	Rutaceae	<i>Citrus limonia</i> Osbeck	Limão-cravo	<i>Bimi itsa</i>	Arbusto	Quintal; SAF	Fruto	<i>In natura</i>	Ásia	-
122	Rutaceae	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	Tangerina	<i>Bimi itsa</i>	Arbusto	Quintal; SAF	Fruto	<i>In natura</i> ; suco	Ásia	-
123	Salicaceae	<i>Casearia pitumba</i> Sleumer	Cebelo-de-cotia	<i>Xipitũ ite bata</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa; capoeira; SAF	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	INPA 284534
124	Sapindaceae	<i>Talisia cerasina</i> (Benth.) Radlk.	Pitomba-brava	<i>Shane kaxa</i>	Arbusto	Terra-firme; terra- baixa; capoeira; quintal	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	INPA 284533
125	Sapotaceae	<i>Chrysophyllum</i> <i>bombycinum</i> T.D. Penn.	Pitomba; guajará; coquirana	<i>Pesa</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa; SAF	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	EAFM 17606
126	Sapotaceae	<i>Pouteria caimito</i> (Ruiz & Pav) Radlk.	Abiu	<i>Bã pũ mãwã</i>	Árvore	Quintal; SAF	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	-
127	Sapotaceae	<i>Pouteria pariry</i> (Ducke) Baehni	Biorana	<i>Yae</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa; quintal; roçado	Fruto	<i>In natura</i> ; suco	Amazônia	-
128	Sapotaceae	<i>Pouteria torta</i> Radlk. subsp. <i>glabra</i> Mart. T.D.Penn.	Abiu-do-mato	<i>Txu txu bã pũ</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	INPA 284524
129	Sapotaceae	<i>Pouteria</i> sp.1	Abiu-do-mato	<i>Xaxa bã pũ</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	EAFM 17603
130	Sapotaceae	<i>Pouteria</i> sp.2	Abiu-do-mato	<i>Tũti bã pũ</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa; SAF	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	EAFM 17604
131	Sapotaceae	<i>Pouteria</i> sp. 3	Maparajuba	<i>Nãxu Tãxu bã pũ</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	EAFM 17605

N°	Família	Nome Científico	Nome Vernacular	Hãtxa Kuĩ	Hábito	Local	Parte Comestível	Forma de consumo	Origem Provável	N° Herb.
132	Solanaceae	<i>Capsicum chinense</i> Jacq.	Pimenta	<i>Yutxi itsa</i>	Arbusto	Quintal; canteiro	Fruto	<i>In natura</i> ; cozido	Amazônia	-
133	Solanaceae	<i>Capsicum frutescens</i> L.	Pimenta	<i>Yutxi</i>	Arbusto	Quintal; canteiro	Fruto	<i>In natura</i> ; cozido	Amazônia	-
134	Solanaceae	<i>Solanum barbeyanum</i> Huber	Melancininha; melancia da praia	<i>Itiux</i>	Liana	Terra-firme; terra- baixa; capoeira; quintal; roçado	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	INPA 284525
135	Solanaceae	<i>Solanum lycopersicum</i> L. <i>Clavija lancifolia</i>	Tomate	-	Erva	Canteiro	Fruto	<i>In natura</i> ; cozido	América do Sul	-
136	Theophrastaceae	<i>Pourouma cecropiifolia</i> Mart. (Standl.) B. Stahl	Remela-de-cachorro	<i>Maspe</i>	Arvoreta	Terra-firme; terra- baixa; capoeira; SAF; quintal	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	EAFM 17636
137	Urticaceae	<i>Pourouma cecropiifolia</i> Mart.	Mapati	<i>Xã Kũ</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	-
138	Verbenaceae	<i>Lantana trifolia</i> L.	Cambará; uvinha-de-gato; erva-de-grilo	<i>Matxã</i>	Arbusto	Capoeira	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	INPA 284527
139	Verbenaceae	<i>Lippia alba</i> (Mill)N.E. Br	Erva-cidreira	-	Arbusto	Quintal	Folha	Bebida (chá)	Brasil	-
140	Violaceae	<i>Leonia crassa</i> L.B. Sm & A. Fernández		<i>Tũkurau bata</i>	Árvore	Terra -firme; terra- baixa	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	EAFM 17626
141	-	-	-	<i>Keu</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	-
142	-	-	-	<i>Humux</i>	Árvore	Terra-firme	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	-
143	-	-	-	<i>Xana</i>	Árvore	Terra-firme; terra- baixa	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	-
144	-	-	-	<i>Kunubĩ</i>	Árvore	Terra-firme	Semente	<i>In natura</i> ; assado	Amazônia	-
145	-	-	-	<i>Bata pei</i>	Liana	Terra-firme; terra-baixa	Fruto	<i>In natura</i>	Amazônia	-



Strychnos spp. – Nutxûtu

Inês Silva Maia Kaxinawá (Ibãtsaiy)

Origem das espécies alimentícias

Espécies nativas da Amazônia

Um expressivo número de espécies levantadas nesta pesquisa (89) corresponde a plantas que ocorrem em ambiente silvestre, o que evidencia a importância dessas no hábito alimentar dos *Huni Kuĩ* do Baixo rio Jordão, no que se refere a complementação da dieta com vitaminas, sais minerais, fibras e compostos bioativos. Estas espécies estão distribuídas nas florestas de terra-firme e terra-baixa (beira do rio e de igarapés) do entorno das aldeias, além de um número expressivo destas (58,43%) serem também manejadas em todas ou em parte das unidades produtivas (quintais, roçados e sistemas agroflorestais) – e as demais ocorrem apenas no interior da floresta.

O número significativo de espécies que ocorrem em áreas que passaram por algum nível de transformação é porque ao implementarem as moradias, os indígenas normalmente selecionam ambientes de terra-firme, os quais detêm espécies de uso alimentício de forma natural e, possivelmente, remanescentes de quintais e roçados de habitantes antecessores (indígenas e seringueiros). Tais plantas podem ser mantidas nos arredores das moradias ou não, a depender do interesse dos núcleos familiares.

Estudos arqueológicos apontam que esse evento é comum em diversas localidades da Amazônia há milhares de anos:

“Sequências estratigráficas de sítios antigos, como a Caverna da Pedra Pintada, no município de Monte Alegre (PA), mostram que após as primeiras ocupações, datadas por volta de 12.000 anos, os humanos retornaram diversas vezes para estes mesmos locais ao longo de milênios, se beneficiando dos manejos provocados pelas ocupações anteriores. Ou seja, as alterações causadas em determinados locais foram benéficas e promoveram um enriquecimento local de recursos florísticos” (Py-Daniel & Moraes, 2019).

Não obstante, Clement (1999) refere-se a algumas espécies em comum com as silvestres levantadas nessa pesquisa como plantas domesticadas (em diferentes níveis de domesticação), como *Spondias mombin*, *Pourouma cecropiifolia*, *Theobroma cacao*, *Astrocaryum murumuru* e *Oenocarpus bacaba*, as quais são historicamente manejadas e selecionadas por povos nativos da Amazônia para fins alimentícios.

Nesse sentido, a cosmovisão *Huni Kuĩ* sugere algo similar ao enxergar as plantas silvestres e seus *yuxĩ* como avós das plantas cultivadas, o que indica a ancestralidade comum entre elas. Lagrou (1991) complementa:

“Os homens que as plantam são os pais, assim como as plantas silvestres são os pais dos animais, nutridos com seus frutos. Grandes árvores hospedam *os yuxin* mais poderosos que vivem na floresta. Subir numa dessas árvores gigantes, como a sumaúma, assegura um encontro direto com estes *yuxin*”

Ainda, as notas de Sombra (1913) apontam informações interessantes sobre atividades produtivas relacionadas às espécies de palmeiras, observadas no início do século XX, o que pode ser considerado uma das evidências do plantio consciente de fruteiras silvestres (em diferentes estágios de domesticação) pelos povos amazônicos:

“Outrora cultivavam em torno dos copichauas muita pupunha, palmeira que dá...muito alimentício e que se come cozido, mas atualmente não plantam mais, por não terem a certeza de chegar a colher seus frutos, devido ao receio em que vivem de serem expulsos de seus roçados a qualquer instante. Esses pupunhais extinguem-se logo em seguida às correrias, porque os seringueiros deitam geralmente abaixo essas e outras palmeiras para colher seus frutos”.

Algumas espécies entre as levantadas são, atualmente, plantadas nos quintais e sistemas agroflorestais, em virtude de, segundo os indígenas, serem muito apreciadas como é o caso de *Passiflora nitida*, *Theobroma cacao*, *Herrania mariaae*, *Psidium acidum*, *Pouteria pariry*, *Oenocarpus bataua*, *Garcinia brasiliensis*. Há também aquelas que ocorrem de forma reduzida na floresta do entorno e, por isso, são cultivadas, tais como *Chrysophyllum bombycinum* e *Attalea tessmannii*.

Em maior número, estão aquelas espécies poupadas na abertura de roçados ou manejadas, ao se desenvolverem espontaneamente nas áreas produtivas: *Garcinia* spp., *Oenocarpus* spp., *Euterpe* spp., *Attalea phalerata*, *Passiflora nitida*, *Theobroma* spp., *Inga* spp., *Psidium acidum*, *Matisia cordata*, *Pouteria* spp., *Spondias mombin*, *Strychnos* spp., *Clavija lancifolia*, entre outras, como pode ser verificado na tabela 7.

Os indígenas possuem diferentes formas de coletar os frutos e sementes silvestres. De todas elas, 51% são coletadas apenas quando caem ao solo, dessas três também podem ser coletadas ou colhidas com o uso de uma vara; 41% são possíveis de subir livremente ou mediante o uso da peconha – confeccionada de envira, utilizada principalmente para subir em palmeiras. Houve menção de treze espécies passíveis de derrubamento, com o intuito de coletar os frutos. Entretanto, os colaboradores agentes agroflorestais reportam

que essa é uma prática pouco comum atualmente, graças ao trabalho dos mesmos e a implementação do plano de manejo da terra indígena, o qual proíbe esta prática.

Por último, ocorre também a coleta manual de espécies de porte pequeno como arvoretas ou lianas. Como exemplo tem-se: o cacau-jacaré (*Herrania mariae*), o maracujá-suspiro (*Passiflora nitida*), a pitombeira-brava (*Talisia cerasina*), a sananga (*Tabernaemontana sananho*), entre outras.

Os frutos são normalmente consumidos no interior da floresta em meio a atividades de caça e viagens ou, quando apreciados pelo restante da família que se encontra na aldeia, são transportados por meio de uma “estopa” de pano costurada pelas mulheres (a qual possui duas alças que são dispostas na cabeça) ou inseridos em um cesto de fibras vegetais improvisado e temporário (*kãpaix*), o qual é produzido simultaneamente à coleta (figura 99 B).



Figura 99. A. Coleta com estopa de pano na Aldeia Nova Empresa em maio de 2018; B. Coleta com cesto de fibras vegetais (*kãpaix*) na Aldeia Nova Cachoeira em janeiro de 2019; C. Coleta com vara na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018.

Ainda, há aquelas espécies frutíferas oriundas, possivelmente, de outras regiões da Amazônia, as quais são cultivadas nas unidades produtivas dos núcleos familiares. São elas: a pupunha (*Bactris gasipaes*), a castanha-da-amazônia (*Bertholletia excelsa*), o araçá-boi (*Eugenia stipitata*), o açaí-do-pará (*Euterpe oleracea*), o abiu (*Pouteria caimito*), o biribá (*Annona mucosa*), o cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*) e o urucum (*Bixa orellana*), entre outras (Clement, 2010). Não obstante, espécies cultivadas tradicionalmente nos roçados há milhares de anos, como é o caso da macaxeira

(*Manihot esculenta*), das pimentas (*Capsicum chinense* e *C. frutescens*), do abacaxi (*Ananas comosus*), do cará (*Dioscorea trifida*), do amendoim (*Arachis hipogaea*) da batata-doce (*Ipomoea batatas*) (Clement, 2010), do jacatupé (*Pachyrhizus tuberosus*) e do ararutão (*Canna edulis*), também são indicadas pelo autor como nativas da região amazônica.

Nesse sentido, verifica-se que as espécies amazônicas apresentam grande valor na garantia da segurança e soberania alimentar e nutricional dos indígenas. Não obstante, possuem múltiplos usos como medicinal, para construção, acessórios, cestaria, entre outros, o que demonstra um vasto conhecimento ancestral – transmitido de geração a geração – por um povo que habita a região há milhares de anos.

Espécies exóticas

No que se refere às espécies exóticas (37), há aquelas provenientes de outras regiões do Brasil, as quais podem ter sido introduzidas em um momento anterior à chegada dos colonizadores, mediante trocas com outros povos ou após o contato com a população não indígena. Destacam-se o caju (*Anacardium occidentale*) dos campos e dunas da costa Norte do país, a erva-cidreira-brasileira (*Lippia alba*), a pitanga (*Eugenia uniflora*) provavelmente do Sul e Sudeste do país e a taioba (*Xanthosoma taioba*) dos biomas Cerrado, Caatinga e Mata Atlântica (Flora do Brasil, 2019), além de outras localidades no continente americano, o milho (*Zea mays*) do México, o mamão (*Carica papaya*), a graviola (*Annona muricata*), a acerola (*Malpighia emarginata*) o abacate (*Persea americana*) e a goiaba (*Psidium guajava*), possivelmente nativos da América Central. O jerimum (*Cucurbita maxima*) de outras localidades da América do Sul.

Com relação à origem em outros continentes, 11,72% são oriundas da Ásia, as mais frequentes nas visitas aos sistemas de produção foram: os citros (*Citrus limon*, *C. aurantifolia*, *C. reticulata*), os jambos e jambolão (*Syzygium jambos*, *S. malaccense*, *S. cumini*), a carambola (*Averrhoa carambola*), a manga (*Mangifera indica*), o coco-de-praia (*Cocos nucifera*), o capim-santo (*Cymbopogon citratus*), o cará-do-ar (*Dioscorea bulbifera*) e a banana (*Musa x paradisiaca*). Já o continente africano é representado pelas espécies cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*), o café (*Coffea canephora*), a

melancia (*Citrullus lanatus*) e o maxixe (*Cucumis anguria*). Por fim, apenas uma espécie que representa a Europa, a couve (*Brassica oleracea*).

As espécies exóticas começaram a ser introduzidas durante a época de implantação dos seringais, no início do século XX, em razão do fluxo intenso de migração de cearenses e maranhenses. Posteriormente, em um período mais recente (desde 1996), com o surgimento da formação dos agentes agrofloretais indígenas em parceria com a Comissão Pró-Índio do Acre (CPI/AC), novas mudas e sementes foram plantadas nas aldeias. Para este segundo momento de introdução de espécies, destacam-se aquelas oriundas de outras regiões da Amazônia.

Essas fruteiras foram incorporadas ao hábito alimentar das comunidades e são, atualmente – assim como as de origem local – fundamentais para complementar a dieta, principalmente no que se refere às que frutificam em épocas distintas das espécies nativas, o que auxilia no aumento da disponibilidade de alimento ao longo de todo o ano.

Hábito de vida das espécies

Ao se atentar ao hábito de vida das espécies, observa-se que 73 são árvores (*hi huapa*) e arvoretas (*ni huapa*), o que corresponde a 50,35% do total de plantas alimentícias citadas. Em segundo lugar, encontram-se as ervas (*bãxãya*), com 14 espécies, correspondentes a 14,48% dos registros, logo os arbustos (*maxu*) que equivalem a 11,72%, em seguida, as lianas (*nixi*) com 11,03% do total e, por último, as palmeiras, as quais representam 10,34% de todas as espécies levantadas.

Em um estudo etnobotânico realizado com os *Huni Kuĩ* da região do rio Envira sobre as plantas silvestres alimentícias (Lanza et al., 2017), foram registradas 44 espécies silvestres, entre elas, 95% apresentaram hábito arbóreo. Um levantamento feito com comunidades multiétnicas do Alto Rio Negro reportou que 50,61% das plantas alimentícias (entre nativas e exóticas) também possuem porte arbóreo (Gonçalves, 2017).

Esse padrão na predominância de árvores citadas pode ser, em primeiro lugar, em virtude das condições edafoclimáticas de ambientes amazônicos que propiciam o

estabelecimento desse hábito de vida. Em segundo lugar, como inferem Clement et al. (1999), o domínio referido pode ocorrer porque no período de contato violento entre os colonizadores e indígenas, houve o abandono de certos vegetais domesticados, uma vez que cultivos anuais tendem a desaparecer mais rapidamente do que os perenes.

As ervas são definidas aqui como o conjunto de espécies sem crescimento secundário e terrícolas obrigatórias, o que inclui apenas aquelas que germinam e passam todo o seu ciclo de vida no solo (Tuomisto e Poulsen, 1996). A grande maioria são espécies cultivadas nos roçados, canteiros e quintais – ambientes em que há alta disponibilidade de luz solar para o desenvolvimento de plantas com esse hábito de vida. Apenas três ervas silvestres foram citadas como alimentícias: *Costus scaber*, *Gynerium sagittatum* e *Guadua* sp., em que a última possui porte arborescente. Essas ocorrem em clareiras, no perímetro das trilhas no interior da floresta e na margem do rio e igarapés.

Os arbustos registrados com partes alimentícias estão bem distribuídos pelos ambientes, cinco ocorrem apenas em ambientes de terra-firme e em áreas aluviais, como exemplo pitombeira-brava (*Talisia cerasina*), *Cordia nodosa* e *Strychnos longisepala* –, os quais ocupam o estrato de sub-bosque; 12 são cultivados em áreas de sistemas agroflorestais, quintais e roçados. A saber: acerola (*Malpighia emarginata*), amora (*Morus nigra*), café (*Coffea canephora*), macaxeira (*Manihot esculenta*), erva-cidreira-brasileira (*Lippia alba*), pitanga (*Eugenia uniflora*), todos os citros (*Citrus* spp.) e pimentas (*Capsicum* spp.). Por fim, houve citações de apenas um em áreas de capoeira, *Lantana trifolia*.

As lianas são abundantes e diversas nos trópicos, onde apresentam variadas formas e tamanhos (Weiser, 2001), distribuindo-se majoritariamente nas bordas de florestas, margens de cursos d'água e em áreas que sofreram influência antrópica, como abertura de picadas e em capoeiras (Putz, 1984). Entre as lianas identificadas com frutos e/ou sementes alimentícios, há aquelas que estão distribuídas por florestas de terra-firme e áreas aluviais, as quais, muitas vezes, atingem o dossel para tornar possível o recebimento de luz e, conseqüentemente, realizar melhor a fotossíntese. Nesse sentido, seus frutos são geralmente coletados apenas quando maduros, já caídos ao solo. Isso ocorre com as espécies cipó-gogó (*Anomospermum grandifolium*), castanha (*Gurania* cf. *macrophylla*), maracujá-suspiro (*Passiflora nitida*) e maracujá-do-mato (*Passiflora*

vespertilio). *Pleonotoma* sp. foi a única liana silvestre que possui o órgão tuberoso comestível.

Outras trepadeiras se encontram em ambientes de capoeira e de mata ciliar, tais como melancianinha (*Solanum barbeyanum*), maracujá-de-cheiro (*Passiflora foetida*) e maracujá da capoeira (*Passiflora* cf. *ceratocarpa*). Há lianas cultivadas em áreas de roçado, tais como: cará-do-ar (*Dioscorea bulbifera*), cará-branco e cará-roxo (*Dioscorea trifida*) e feijão-macuco (*Pachyrhizus tuberosus*) e feijão-comum (*Phaseolus vulgaris*). Por último, *Trichostigma octandrum*, que ocorre naturalmente na beira do rio e de igarapés.

As palmeiras ocorrem de forma abundante em todos os ambientes. Isto porque a vegetação predominante no Estado do Acre é denominada de “Florestas Abertas com Palmeiras”, as quais estão distribuídas tanto em terra-firme quanto em áreas aluviais. De acordo com Daly & Siqueira (2008), esse fenômeno acontece, pois, gêneros como *Attalea* e *Astrocaryum*, mesmo na fase juvenil, possuem folhas extremamente grandes, as quais promovem o sombreamento do solo e a consequente diminuição na densidade da regeneração do componente arbóreo, o que determina um caráter “aberto” do dossel dessas florestas.

Unidades de paisagem em que as espécies alimentícias estão distribuídas

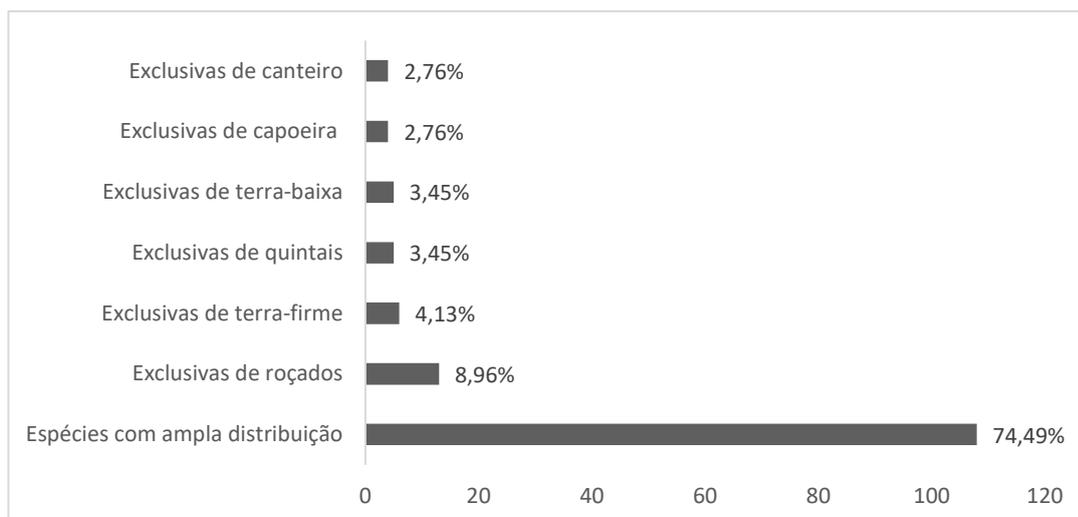


Figura 100. Unidades de paisagem em que ocorrem as espécies alimentícias de três aldeias da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC, em 2018.

As espécies alimentícias podem ocorrer de forma natural ou cultivada em variados ambientes reportados pelos indígenas. São eles: terra-firme (*manã kaya*), terra-baixa (*napãpa*), capoeiras (*nawã*), sistema agroflorestral (SAF), quintais (*hatiu bai*), roçados de terra-firme e de praia (*bai kuĩ* e *maxi bai*) e canteiros (*hanupiti banati*).

Como observa-se no gráfico (fig. 100), um número expressivo de plantas alimentícias possui ampla distribuição (108), ou seja, ocorrem em mais de uma unidade de paisagem. 24,07% da diversidade de espécies encontram-se apenas em áreas silvestres de terra-firme e terra-baixa, como champanha (*Duguetia* sp.), castanha-de-porco (*Caryodendron amazonicum*), guariúba (*Clarisia racemosa*), abiu-do-mato (*Pouteria torta*), *Leonia crassa*, entre outras.

No que se refere às fruteiras cultivadas, 18,62% estão presentes em duas unidades produtivas (quintal e SAF), em que aquelas plantadas nos sistemas agroflorestrais equivalem às cultivadas nos quintais, com exceção de urucum (*Bixa orellana*), cocão (*Atallea tessmannii*), erva-cidreira-brasileira (*Lippia alba*), capim-santo (*Cymbopogon citratus*) e maxixe (*Cucumis anguria*), as quais ocorrem apenas nos quintais. O urucum possivelmente em razão de seu uso frequente para pinturas corporais. Já a exclusividade para o cocão justifica-se pois ocorre naturalmente apenas nas matas a montante do rio.

Assim, alguns indígenas, do Baixo rio Jordão, estão realizando um experimento ao plantá-los em seus quintais. Com relação às demais espécies, demandam maior cuidado para o seu desenvolvimento e, em virtude disso, encontram-se apenas nas proximidades das moradias.

Entre as espécies com ampla distribuição, foram citadas 8,27 % que podem ocorrer em todos os ambientes relatados pelos indígenas, com exceção dos canteiros. Algumas referências são o maracujá-suspiro (*Passiflora nitida*), o cacau (*Theobroma cacao*), ingazeiros (*Inga edulis*, *I. expansa*) e palmeiras (*Oenocarpus bataua*, *O. bacaba*).

O restante pode estar distribuído em variadas combinações de ambientes, como por exemplo, terra-firme/terra-baixa/SAF ou quintal/SAF/capoeira. Nessa perspectiva, os locais de ocorrência dependem do interesse que os núcleos familiares possuem em manejar as espécies nativas, assim como de plantar as exóticas nas suas unidades produtivas.

Alguns frutos e sementes comestíveis ocorrem apenas em ambientes de terra-firme. É o caso de espécies arbóreas com 20 a 25 metros de altura, as quais ocupam estrato superior do dossel nas florestas. Foram identificadas dentro dessa categoria, o cumaruferro (*Dipteryx ferrea*), o algodoeiro (*Ceiba lupuna*), o manixi (*Brosimum lactescens*), a castanhola (*Posoqueria* sp.) e mais duas espécies cuja coleta foi impossível, devido ao porte das árvores. Entretanto, registra-se aqui algumas informações etnobotânicas sobre estas plantas indeterminadas, com os respectivos nomes no *hãtxa-kuĩ*, para possíveis pesquisas futuras: *Humux*, em que consomem os frutos, os quais são amarelos e azedos “como o cajá”. E *Kunubĩ*, que possui sementes comestíveis.

Já em ambientes de terra-baixa – ou seja, beiras de rio e igarapés – os indígenas citaram cinco espécies alimentícias exclusivas para essas regiões. Entre elas estão dois ingazeiros de mata-ciliar, em que se consomem os frutos (*Inga ruiziana* e *Inga umbellifera*), além da cana-brava (*Gynerium sagittatum*), espécies de taboca (*Guadua* sp.), em que se extraem os brotos e a espécie *Muntingia calabura*. *Trichostigma octandrum* ocorre de forma natural também em áreas alagáveis. Contudo, em virtude de seu uso frequente na culinária indígena é também plantada nos quintais.

Em razão da interferência indígena no ambiente, através de suas práticas agrícolas, ocorrem as capoeiras. Esta unidade de paisagem é ocupada por espécies pioneiras, as quais são distribuídas exclusivamente nestas áreas, algumas são utilizadas como “aperitivo” nas trilhas para os roçados ou entre moradias. Como é o caso da uvinha-de-gato (*Lantana trifolia*), duas espécies de maracujá (*Passiflora* cf. *ceratocarpa* e *Passiflora* sp.) e o arbusto escandente *Tilesia baccata*.

Em um número pouco expressivo de moradias foi registrado o cultivo em forma de canteiro (prática adquirida a partir de intercâmbios com famílias ribeirinhas). Esses são, com frequência, construídos em antigas canoas, as quais são elevadas com pilares de madeira ou preparados no solo e protegidos com fibras vegetais ou tábuas de madeira para evitar o forrageio por animais de criação.

Para esta singela unidade produtiva, foram identificadas algumas espécies que ocorrem apenas nesses espaços. A saber: couve (*Brassica oleracea*), tomate (*Solanum lycopersicum*), coentro (*Coriandrum sativum*) e cebola-de-palha (*Allium fistulosum*). Além dessas exclusivas, são cultivadas também variedades de pimenta.





Figura 101. **A.** Terra-firme na Aldeia Nova Empresa; **B.** Terra-baixa (igarapé) na Aldeia Nova Cachoeira; **C.** Terra-baixa (rio) na Aldeia São Joaquim; **D.** Capoeira nova (quatro anos) na Aldeia São Joaquim; **E.** Capoeira mais velha (dez anos) na Aldeia Nova Cachoeira; **F.** Sistema agroflorestal (SAF) na Aldeia Nova Empresa; **G.** Quintal na Aldeia Nova Cachoeira; **H.** Roçado de terra-firme na Aldeia Nova Cachoeira; **I.** Roçado de praia na Aldeia Nova Empresa; **J.** Canteiro feito de tábuas de madeira na Aldeia São Joaquim.

Partes alimentícias utilizadas das espécies

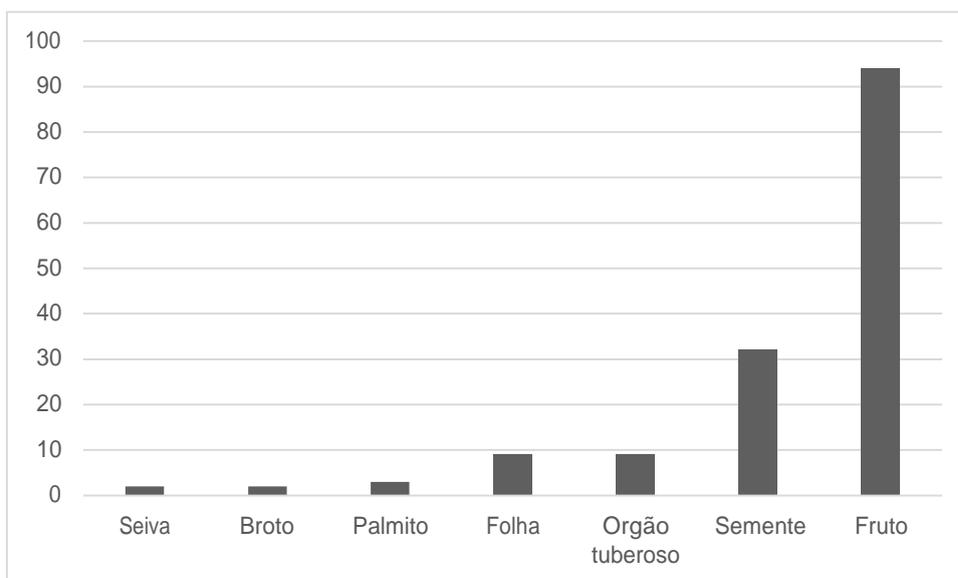


Figura 102. Partes alimentícias das espécies nativas e exóticas nas aldeias Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim na T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC, em 2018-2019.

A maioria das espécies alimentícias possui o fruto como parte consumida (64,83%), possivelmente em razão da predominância do componente arbóreo nas florestas tropicais úmidas e de suas características de perenidade, além de a maioria das plantas cultivadas nos quintais e SAF serem fruteiras.

Há um número considerável de sementes alimentícias – em que se consome o arilo endosperma e/ou o cotilédone –, as quais são oriundas de plantas cultivadas, como o amendoim, o urucum e o feijão; manejadas nos quintais, entre elas, o murmururu (*Astrocaryum murumuru*) e a jarina (*Phytelephas macrocarpa*); e coletadas na floresta como os variados tipos de ingazeiros (*Inga* spp.), o cumaru-ferro (*Dipteryx ferrea*), a castanhola (*Posoqueria* sp.) e a castanha-de-porco (*Caryodendron amazonicum*). As demais estão listadas na tabela 7.

Quase a totalidade dos órgãos tuberosos consumidos pelos indígenas – os quais são as fontes de carboidrato fundamentais na dieta alimentar – são cultivados nos roçados de terra-firme (*bai kuĩ*), com exceção de uma única erva denominada no *hãtxa-kuĩ* de

puxku pusi, pertencente ao gênero *Pleonotoma* da família Bignoniaceae, a qual ocorre de forma natural, principalmente, em ambientes de terra-firme – em clareiras ou trilhas.

No que se refere às folhas, os *Huni Kuĩ* possuem uma diversidade notável em seu hábito alimentar, se comparado com outros povos indígenas da região amazônica (Katz et al., 2012). Há desde aquelas em desuso na contemporaneidade, como de taioba (*Xanthosoma taioba*) e de jerimum (*Cucurbita maxima*), as quais são culturalmente utilizadas no preparo do *yuxi* (como descrito no capítulo 1). Até as plantas atualmente cultivadas em canteiros e quintais, as quais são consumidas como condimentos em preparos cozidos ou em chás no quebra-jejum, como é o caso da chicória, da cebola-de-palha, da couve, do coentro e da erva-cidreira-brasileira e folhas de abacateiro, respectivamente. Ainda, a ocorrência de folhas de *Trichostigma octandrum* e *Manihot esculenta*, as quais são indispensáveis na culinária *Huni Kuĩ*.

Os palmitos comestíveis registrados nesta pesquisa foram de paxiubão (*Iriartea deltoidea*), paxiubinha (*Socratea exorrhiza*) e murmuru (*Astrocaryum murumuru*). Esses são consumidos *in natura* em caminhadas pela floresta, principalmente em meio a atividades de caça ou em viagens realizadas a pé na estação seca.

Já os brotos, assim como algumas folhas, estão em desuso, são raramente utilizados em uma das preparações culinárias tradicionais (*yuxi*), conforme descrito no capítulo 1. As espécies de brotos alimentícios são a taboca (*Guadua* sp.) e a cana-brava (*Gynerium sagittatum*).

A seiva refere-se à “água do cipó *mamuxa* e do cipó *nai nixi*”. Em outras palavras, é uma forma de hidratação encontrada para períodos extensos (dois dias a uma semana) de atividades no interior da floresta, em que os indígenas cortam o caule das lianas lenhosas *Gurania* cf. *macrophylla* e *Uncaria tomentosa* para beber a seiva insípida, como água.

Época de produção

A época de reprodução de espécies nativas da Amazônia é dirigida por uma série de fatores, entre eles, destacam-se as características abióticas, como precipitação, irradiação e temperatura; atividade de polinizadores e dispersores de sementes; variação nas condições de germinação; posição no dossel e abundância relativa das árvores (Muniz, 2008).

Estudos sobre fenologia na Amazônia Ocidental apontam que a floração de espécies silvestres costuma ocorrer durante os meses com temperatura média maior, situação que, na região, coincide com a queda nos índices de precipitação, ou seja, na estação seca (entre os meses de maio a outubro). Já a frutificação é observada com mais frequência durante a estação chuvosa (entre os meses de novembro a março) (Leão, 2001; Ferreira et al., 2018).

A época de frutificação das espécies coletadas e cultivadas pelos indígenas foi registrada por meio das entrevistas realizadas com os participantes da pesquisa. Segundo os colaboradores anciãos e os agentes afroflorestais, número expressivo de espécies silvestres produz frutos ao longo do período chuvoso (entre novembro e março). Com exceção de certas espécies como algumas palmeiras que, de acordo com eles, produzem o ano todo (*Attalea phalerata*, *Bactris* sp., *Phytelephas macrocarpa*) ou frutificam na estação seca (entre abril e outubro), como *Oenocarpus bataua* e *Oenocarpus bacaba*.

Espécies da família Moraceae, como *Pseudolmedia laevis*, *P. macrophylla*, *Brosimum lactescens* e *Clarisia racemosa* e de Passifloraceae, como *Passiflora nitida* costumam frutificar durante a estação seca. Estes dados são corroborados na literatura científica (Lisbôa et al., 1976; FAO, 1986; Montero et al., 2018).

Dessa forma, essas espécies que reproduzem em períodos atípicos são consideradas recursos-chave, por servirem de alimento em períodos escassos, tanto para os habitantes das aldeias como para a fauna silvestre. No tocante aos animais selvagens, cumpre ressaltar o papel que possuem como dispersores dessas espécies, refletindo uma de suas funções para o equilíbrio dinâmico do ecossistema.

Embora a sazonalidade possa sofrer variações em diferentes regiões do bioma amazônico, muitos dos dados levantados pelos indígenas são corroborados em estudos fenológicos para espécies que ocorrem na vegetação (Krukoff, 1942; Ducke, 1946; Cavalcante, 1979; Lisbôa et al., 1976; Falcão & Lleras, 1980; FAO 1986; Alencar, 1990; Shanley e Medina, 2005; Pinto et al., 2008; Muniz, 2008; Ferreira et al., 2018).

Quanto às espécies *Anomospermum grandifolium*, *Gurania* cf. *macrophylla*, *Annona cuspidata*, *Protium unifoliolatum*, *Tabernaemontana sananho* e *Cordia nodosa* não foram encontrados estudos fenológicos, contudo estavam frutificando nos meses em que a pesquisadora esteve em campo. As quatro primeiras no mês de janeiro de 2019 e as duas últimas no mês de maio de 2018.

Ademais, algumas espécies não foram observadas frutificando, tampouco encontrou-se dados sobre fenologia na literatura científica, sendo necessários estudos aprofundados. São elas: *Leonia crassa*, *Trichilia cipo*, *T. adolfi* e *Clavija lancifolia*.

Ainda sobre as espécies silvestres, informa-se que as espécies *Uncaria tomentosa*, *Gurania* cf. *macrophylla* e *Pleonotoma* sp., em razão de serem consumidas as seivas (das duas primeiras) e órgão tuberoso (da última), não há sazonalidade, sendo possível o consumo em qualquer período do ano.

No que se refere às fruteiras cultivadas foi registrada a ocorrência de frutificação em períodos variados – talvez pelo fato de serem oriundas de diferentes regiões. Para a estação chuvosa identificou-se manga, cajarana, goiaba e carambola. Já na estação seca: os citros, abacate, mamão e abacaxi. Nesse sentido, nota-se a importância dessas principalmente em períodos que há menor disponibilidade de alimento na floresta.

De acordo com os agentes agrofloretais das três aldeias participantes, o plantio das árvores frutíferas é realizado durante a estação chuvosa. Para tanto, produzem as mudas a partir de sementes adquiridas no município e de trocas com os parentes. Também, há a possibilidade de fazer a semeadura direta no local em que planejam o cultivo. Caso optem pelas mudas, essas são mantidas nos quintais, à sombra de árvores, até o momento do plantio.

Quanto às espécies cultivadas nos roçados, a produção da macaxeira e da banana é planejada para ocorrer o ano todo, sendo que a primeira é plantada em grandes

quantidades e, embora seja perene, é colhida após seis meses a um ano. Caso seja o primeiro roçado naquela área, as mulheres possuem a metodologia, formas e métodos de colher as raízes e, logo em seguida, enterrar as manivas para o desenvolvimento de uma nova safra, técnica conhecida como “arrancadouro”.

No tocante às bananeiras, também possuem alta produtividade nos roçados, as touceiras são manejadas de forma a manter um ciclo perene de reprodução. Nesse sentido, assim que a bananeira frutifica, a mesma é cortada, o que possibilita que as “filhas” e “netas” produzam cachos.

De acordo com Gonçalves (2017), esse sistema é uma das estratégias desenvolvidas pelos povos e comunidades tradicionais que habitam as regiões dos trópicos em resposta às dificuldades de armazenamento de alimentos, em climas quentes e úmidos.

Essas duas espécies são manejadas para produzirem o ano todo e são também os recursos utilizados em uma maior diversidade de preparos culinários e com mais frequência do que as demais plantas domesticadas. Esse fenômeno também pôde ser observado em comunidades indígenas do Alto rio Negro (Gonçalves, 2017) e Sateré-Mawé localizados na fronteira entre os Estados do Amazonas e Pará (Bustamante, 2009).

O milho e o amendoim também são importantes no hábito alimentar *Huni Kuĩ*, como evidencia-se no capítulo 1. Entretanto, em razão de serem cultivares de ciclo-curto e serem colhidas todas de uma vez, estão presentes em maior quantidade nas refeições referentes aos períodos de pós-colheita. Como estratégia para aumentar a disponibilidade do cereal e leguminosa referidos, os indígenas os produzem duas vezes ao ano em diferentes ambientes. O primeiro plantio anual ocorre no mês de maio nos roçados de “praia” (*maxi bai*) – como são regionalmente conhecidos os plantios implementados na várzea do rio durante a estação seca e iniciam a colheita após três a quatro meses.

Já o segundo plantio é feito em áreas de terra-firme, no final da estação seca, entre os meses de setembro e outubro, para garantir a colheita no início do ano e, eventualmente, festejá-la com o rito de “batismo” das crianças (*nixpu pima*).

As sementes de milho e de amendoim, as quais correm maior risco de serem infestadas por gorgulhos/carunchos (*Curculio granarius*), são armazenadas geralmente na cumieira das cozinhas, próximo aos fogões, para que a fumaça aja como repelente contra esses pequenos insetos (fig. 103 a e b).



Figura 103. A. Armazenamento de espigas de milho na cumieira da Aldeia São Joaquim em outubro de 2018; **B.** Armazenamento de vagens de amendoim na cumieira na Aldeia Nova Cachoeira em maio de 2018.

Com relação às outras plantas cultivadas – grande maioria dos órgãos tuberosos – o ciclo reprodutivo é mais longo, em torno de dez meses. Assim sendo, a colheita ocorre, principalmente, nos meses com menor índice pluviométrico, tais como a taioba, o cará, o ararutão e o feijão-macuco. Dessa forma, são consumidos em menor escala. Para o consumo e posterior plantio, os órgãos tuberosos são armazenados em “estopas” (bolsas de pano) ou sacos de fibra sintética adquiridos no município e são pendurados em pregos batidos nos esteios das cozinhas. Logo, estão distantes do chão e o ar é capaz de circular, o que tarda o processo de apodrecimento ou mofo dos cultivares.



Figura 104. Armazenamento de órgãos tuberosos em bolsas (estopas) de pano na Aldeia Nova Empresa em maio de 2018.

Por último, verifica-se que os indígenas garantem a base para a segurança alimentar ao planejar o sistema agrícola com colheitas durante o ano todo e que as frutíferas, tanto coletadas quanto cultivadas, são complementares a dieta, por apresentarem sazonalidade. Grande parte das espécies nativas apresentam período específico e mais restrito de produção (durante a estação chuvosa) em comparação com as espécies exóticas, as quais variam ao longo do ano.



Theobroma microcarpum – Nubí

Maria Zita Sales Kaxinawá (Icoani) - Aldeia Nova Cachoeira

4.2. Análise das citações de plantas alimentícias nas três aldeias estudadas

Foram realizadas 60 listagens-livre sobre as plantas alimentícias com os moradores maiores de 18 anos, sendo 22 da Aldeia São Joaquim, 23 da Aldeia Nova Cachoeira e 15 da Aldeia Nova Empresa. Entre todos os colaboradores, 36 pertencem ao sexo feminino e 24 ao sexo masculino e a média etária, entre ambos os sexos, foi de 42 anos.

Além disso, com 40 moradores menores de 18 anos⁶² foi aplicada a metodologia participativa “grupos focais”, nas escolas das aldeias participantes, sendo 17 na Aldeia São Joaquim, 15 na Aldeia Nova Cachoeira e oito na Aldeia Nova Empresa. Entre os participantes, 24 pertenciam ao sexo feminino e 16 ao sexo masculino. A média etária foi de 15 anos, variando de cinco a 18 anos de idade.

A partir das entrevistas, observou-se que o conhecimento sobre as plantas alimentícias (silvestres e cultivadas) é similar para os moradores de todas as aldeias participantes, tendo em vista que grande parte das espécies (122 spp.) foram listadas nas três comunidades (fig. 105). Houve um número reduzido de espécies citadas exclusivamente por cada aldeia.

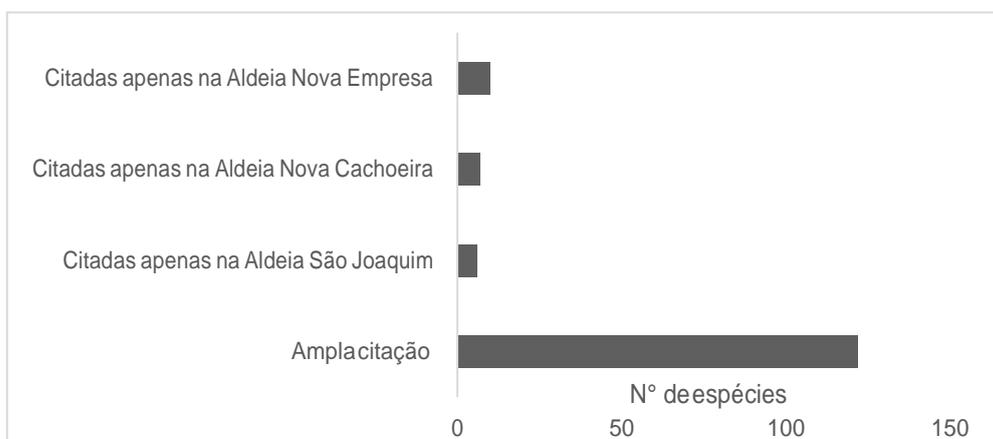


Figura 105. Gráfico que representa as espécies exclusivamente citadas por cada aldeia participante e as espécies amplamente citadas (por todas as aldeias: Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC, em 2018 -2019).

⁶² Mediante autorização dos responsáveis.

Tabela 8. Espécies citadas exclusivamente pelos colaboradores de cada uma das aldeias estudadas: Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019.

Nº de espécies	Aldeia Nova Empresa	Aldeia Nova Cachoeira	Aldeia São Joaquim
1	<i>Anomospermum grandifolium</i>	<i>Annona cuspidata</i>	<i>Ceiba lupuna</i>
2	<i>Duguetia</i> sp.	<i>Cordia nodosa</i>	<i>Costus scaber</i>
3	<i>Guadua</i> sp.	<i>Inga tenuistipula</i>	<i>Lantana trifolia</i>
4	<i>Inga longiflora</i>	<i>Casearia pitumba</i>	<i>Tilesia baccata</i>
5	<i>Inga ruiziana</i>	<i>Matisia ochrocalyx</i>	<i>Passiflora foetida</i>
6	<i>Passiflora</i> sp.	<i>Muntingia calabura</i>	*Etnoespécie Xana
7	<i>Pourouma cecropiifolia</i>	<i>Pseudolmedia laevis</i>	
8	<i>Protium unifoliolatum</i>		
9	<i>Trichilia cipo</i>		
10	<i>Uncaria tomentosa</i>		

*Não foi possível determinar por não ocorrer nas trilhas percorridas durante as atividades de coleta de material botânico.

Na tabela oito, verifica-se as espécies que foram exclusivamente citadas por colaboradores de cada uma das aldeias. Esta distinção ocorreu, possivelmente, em razão de mudanças na distribuição dessas espécies no entorno das comunidades, o que fez com que fossem recordadas apenas pelos colaboradores das aldeias específicas, bem como em virtude da dominância de certas unidades de paisagem em cada uma das aldeias, podendo explicar a predominância de citações de espécies que ocorrem apenas em capoeiras para a Aldeia São Joaquim, a qual, como mencionado no capítulo 1, é a aldeia que possui a paisagem mais transformada com relação às demais, devido ao histórico de uso (agropecuária) do território, anterior a demarcação da comunidade.

As demais aldeias apresentaram citações de espécies majoritariamente oriundas de ambientes de terra-firme e terra-baixa. Partindo do princípio que os colaboradores mencionaram as espécies que ocorrem em seus territórios, este dado pode ser um indicativo de que o entorno destas comunidades esteja conservado, contendo espécies silvestres de florestas maduras.

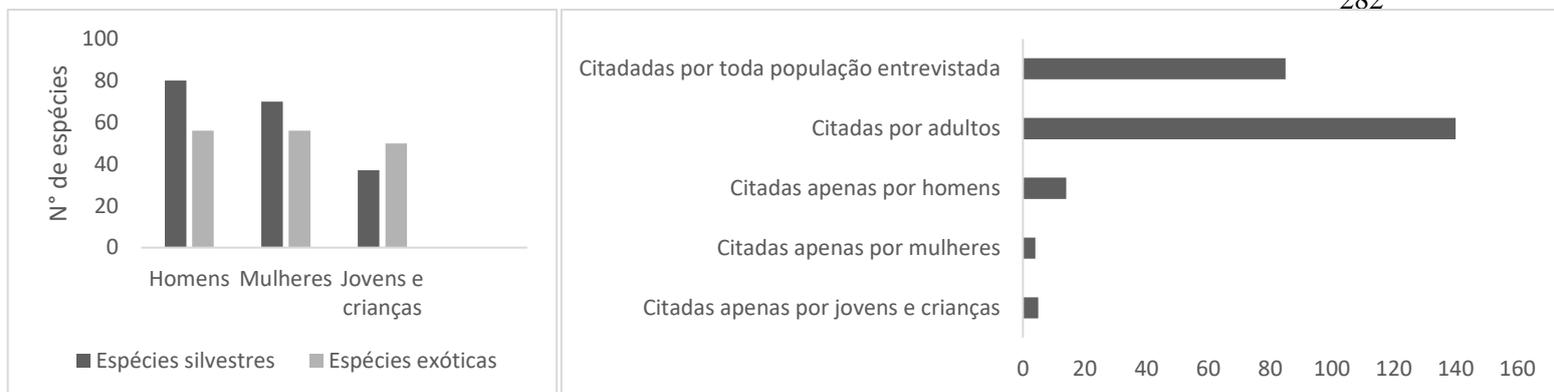


Figura 105. **A.** Espécies silvestres e exóticas divididas por citações de homens, mulheres e jovens e crianças das três aldeias participantes; **B.** Espécies citadas exclusivamente por adultos, distinção entre homens, mulheres, jovens e crianças e aquelas comuns a todos entrevistados em 2018-2019.

A listagem-livre de espécies alimentícias realizada por homens e mulheres foi similar, em que todas as espécies exóticas registradas (de outras regiões da Amazônia, do Brasil e do mundo) foram citadas por ambos os sexos (Fig 105 A). Ao mesmo tempo, observa-se que a maioria das plantas foram levantadas pelos adultos (Fig. 105 B). A maior diferença esteve entre as citações de uso alimentício para espécies silvestres, nesta categoria, os homens mencionaram 80 espécies, enquanto mulheres 70 espécies (Fig. 105 A). Dessas, 14 foram exclusivas das entrevistas com homens, enquanto que quatro espécies foram citadas apenas por mulheres (Fig. 105 B).

A partir das atividades de grupos-focais nas escolas das aldeias, os jovens e crianças tiveram a oportunidade de fazer o levantamento das espécies alimentícias conhecidas. Verifica-se que mencionaram a grande maioria das espécies exóticas e, ao atentar-se às silvestres, observa-se um número reduzido de 37 espécies, possivelmente devido ao fato de frequentarem principalmente os espaços domésticos e, por isso, caminharem pouco pela floresta, além do fato de não possuírem experiência suficiente para assimilar o conhecimento da diversidade existente.

Tabela 9. Discriminação das espécies citadas exclusivamente por homens, mulheres e jovens e crianças das aldeias Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019.

N°	Homens	Mulheres	Jovens e crianças
1	<i>Alibertia curviflora</i>	<i>Guadua</i> sp.	<i>Ceiba lupuna</i>
2	<i>Brosimum lactescens</i>	<i>Gynerium sagittatum</i>	<i>Cordia nodosa</i>
3	<i>Costus scaber</i>	<i>Pleonotoma</i> sp.	<i>Lantana trifólia</i>
4	<i>Duguetia</i> sp.	<i>Tilesia baccata</i>	<i>Muntingia calabura</i>
5	* <i>Kunubĩ</i>		<i>Passiflora foetida</i>
6	<i>Matisia ochrocalyx</i>		
7	<i>Passiflora</i> sp.		
8	<i>Pourouma cecropiifolia</i>		
9	<i>Pouteria</i> sp.		
10	<i>Protium unifoliolatum</i>		
11	<i>Pseudolmedia laevis</i>		
12	<i>Uncaria tomentosa</i>		
13	* <i>Xaka pei</i>		
14	* <i>Xana</i>		

*Espécies não identificadas cientificamente, estão representadas apenas pelo nome no *hãtxa-kuĩ*.

As espécies alimentícias citadas apenas por homens ocorrem exclusivamente em ambientes de terra-firme e terra-baixa. Logo, devido ao fato desses circularem com frequência pela floresta (atividades de caça), possuem contato mais corriqueiro com a diversidade de plantas distribuídas a quilômetros de distância das aldeias do que as mulheres, jovens e crianças (tabela 9). Entre as espécies mencionadas unicamente por mulheres estão *Guadua* sp. e *Gynerium sagittatum*, ambas são utilizadas em preparos culinários, o que pode explicar a recordação destas pelas colaboradoras do sexo feminino; *Pleonotoma* sp. é uma liana da qual apenas as mulheres consomem os órgãos tuberosos, com a finalidade de gerar filhos do sexo masculino, o que explicaria a citação da espécie somente pelas mulheres; e *Tilesia baccata* costuma ocorrer nas capoeiras situadas no entorno das moradias, local em que as mulheres acessam com frequência.

Quanto às espécies citadas apenas por jovens e crianças, quatro ocorrem nas capoeiras e possuem frutos pequenos, este grupo etário costuma circular cotidianamente pelos espaços das aldeias e, conseqüentemente, pelas capoeiras do entorno, para realizar uma de suas atividades preferidas que é andar em grupos coletando/colhendo frutos e sementes, o que poderia justificar a recordação destas espécies (tabela 9) durante a atividade de grupos focais.

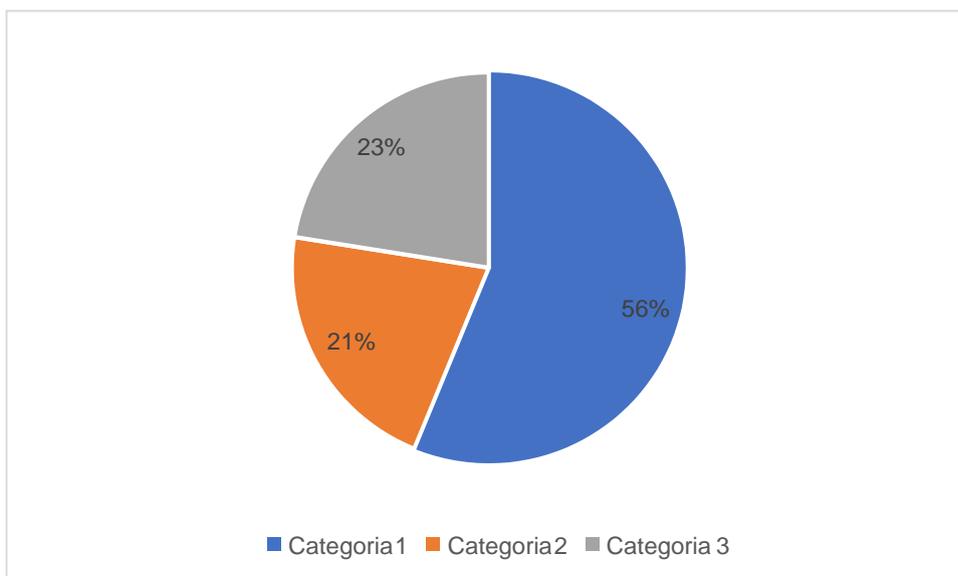


Figura 106. Frequência de citações de espécies nativas do entorno da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC feitas nas entrevistas das três aldeias participantes, em 2018-2019.

Como mencionado anteriormente, foram registradas 89 espécies nativas de uso alimentício. Aquelas levantadas nas entrevistas dividem-se em três categorias: categoria 1) amplamente citadas (56%) por estarem presentes em 40 a 60 entrevistas; categoria 2) medianamente citadas (21%), foram mencionadas por 20 a 39 dos entrevistados; e categoria 3) pouco citadas (23%), espécies levantadas por um a 19 dos colaboradores.

Verifica-se que mais da metade (56%) foram levantadas por 40 a 60 pessoas. Algumas estiveram presentes em praticamente todas as entrevistas e por isso, merecem destaque, como as espécies *Inga* spp., *Matisia cordata*, *Pouteria pariry*, *Pouteria torta*, *Theobroma cacao*, *Trichostigma octandrum*, *Attalea phalerata*, *Oenocarpus bataua*, *Oenocarpus bacaba*, *Clavija lancifolia*, *Phytelephas macrocarpa*, *Garcinia madruno*, *Genipa americana* e *Passiflora nitida*.

Infere-se que a razão pela qual essas espécies tenham sido amplamente citadas está no fato de os habitantes as apreciarem de forma generalizada, pois na maioria das vezes em que estão frutificando, são organizadas coletas coletivas com todos os membros dos núcleos familiares para realizar a coleta. Nesse sentido, são identificadas como culturalmente importantes. Também, pode ser justificado em virtude de certas espécies

(no que se refere às palmeiras citadas) frutificarem continuamente ao longo do ano, ou seja, apresentarem ampla sazonalidade.

Não obstante, sugere-se também que o alto número de citações ocorra em virtude de os indivíduos das espécies estarem distribuídos de forma abundante no ambiente, como pôde ser observado durante as trilhas-guiadas – ao longo dos caminhos que conectam moradias e aldeias, além dos percursos mantidos para atividades de caça – com destaque para a ampla ocorrência de palmeiras. Curiosamente, parte destas espécies foram as mesmas identificadas nos quintais e roçados, as quais são poupadas e conduzidas para produção.

Com relação à segunda categoria, 21% das espécies levantadas foram medianamente citadas, ou seja, por 20 a 39 entrevistados. Alguns exemplos são *Attalea tessmannii*, *Solanum barbeyanum*, *Casearia pitumba*, *Talisia cerasina*, *Caryodendron amazonicum*, *Dipteryx ferrea*, *Chrysophyllum bombycinum*, etc. Indicam-se algumas razões para estas espécies terem sido menos mencionadas: a) apresentarem período restrito de frutificação; b) serem menos apreciadas pelos indígenas; c) não ocorrerem na região (como é o caso de *Attalea tessmannii* e *Chrysophyllum bombycinum*).

Por último, tem-se a terceira categoria, 23% das espécies nativas foram pouco citadas, ou seja, levantadas por duas a 19 pessoas. As espécies com pouquíssimas citações, como *Costus scaber*, *Alibertia curviflora*, *Cordia nodosa*, *Passiflora* sp., *Tilesia baccata* poder ser consideradas plantas alimentícias não convencionais (PANC), pois, alguns colaboradores relataram serem comestíveis, enquanto outros desconhecem esse uso para as respectivas espécies.

Outras que foram pouco mencionadas são *Guadua* sp., *Gynerium sagittatum*, *Socratea exorrhiza*, *Iriartea deltoidea*, possivelmente porque são plantas alimentícias em desuso na contemporaneidade e, assim, poucas famílias ainda consomem seus brotos e palmitos, como foi reportado no capítulo 1, o que também as configura como PANC.

Ainda, as espécies *Protium unifoliolatum*, *Trichilia adolfi*, *Trichilia cipo*, *Anomospermum grandifolium*, *Brosimum lactescens*, *Matisia ochrocalyx*, *Jacaratia digitata*, *Tabernaemontana sananho*, *Duguetia* sp. estão nessa categoria, possivelmente por serem plantas consumidas apenas nos períodos de expedições no interior da floresta (em atividades de caça ou em viagens para outras aldeias a montante do rio). Dessa

forma, não são amplamente apreciadas pela população, talvez até em função do consumo muito casual.

No que se refere às atividades de grupo focal realizadas durante o período letivo com os jovens e crianças foram registradas 37 espécies nativas alimentícias. Dessas, 23 se enquadram na categoria um, referente às plantas mais citadas entre os entrevistados; sete estão inclusas na categoria dois (medianamente citadas); seis na categoria três, ou seja, pouco citadas. Como representado na tabela nove, foram mencionadas cinco espécies novas para o levantamento, as quais não foram citadas pelos colaboradores nas entrevistas, ocorrendo apenas durante as trilhas-guiadas, o que evidencia a importância da aplicação desta metodologia com crianças.

Por fim, sugere-se que as espécies culturalmente mais importantes ou utilizadas com maior frequência foram as mais citadas tanto por adultos nas entrevistas, quanto pelos jovens e crianças nas atividades de grupo focal. Aquelas menos citadas, possivelmente são menos consumidas ou apresentam períodos de frutificação restritos ou se situam distantes das aldeias ou, ainda, estão passando por um processo de subutilização.



Garcinia madruno – Xekex

Gabriel Maia Sabino Kaxinawá (Isamema)- Aldeia Nova Cachoeira

4.3. Diálogo de saberes

Se, por um lado, já existem diversos estudos sobre todas as espécies nativas cultivadas de outras regiões da Amazônia e exóticas registradas – o que ao todo equivalem a 56 espécies –, por outro, com relação às que ocorrem em ambiente silvestre (89 spp.), ressalta-se que 70,79% apresentam escassos estudos na literatura científica – mais ainda se levado em conta o potencial alimentício que possuem. Em verdade, existem menções em trabalhos etnobotânicos – realizados na região da Amazônia peruana, boliviana, equatoriana, colombiana e brasileira – sobre o uso dessas plantas na alimentação, sobretudo por comunidades indígenas e ribeirinhas. Todavia, destaca-se que não foram encontradas pesquisas aprofundadas de cada espécie referentes à caracterização bromatológica, toxicológica e fitoquímica (entre outros).

No entanto, sobre estas plantas autóctones da Amazônia Ocidental, os indígenas *Huni Kuĩ* detêm múltiplos saberes materiais, relacionados ao potencial alimentício, medicinal, para construção, artesanato, entre outros, além de saberes imateriais, no que se refere às dietas e tabus alimentares, cantos e rezos para coleta/colheita e mitos sobre a origem de certas espécies.

Nessa perspectiva, esta seção busca estabelecer um diálogo entre os saberes científicos e os saberes *Huni Kuĩ*, ao abordar características de todas as espécies alimentícias, tanto nativas da Amazônia, quanto exóticas que ocorrem nas três aldeias em que a pesquisa foi realizada. Como pano de fundo, está o incentivo à valorização do consumo pelas comunidades locais, a fim de diversificar a dieta e garantir a segurança e soberania alimentar e nutricional. Ademais, este intercâmbio de conhecimentos surge como estratégia para viabilizar a conservação da biodiversidade através do manejo e mediante a construção de políticas públicas relacionadas. Havendo, no futuro, um trabalho dos pesquisadores e técnicos em agroecologia, em conjunto com as comunidades e, sendo de interesse das mesmas, poderiam iniciar plantios e selecionar as variedades mais apreciadas, com vistas a conduzir um processo gradual de domesticação. Assim, tem-se em mente contribuir com a construção do conhecimento etnobotânico, servindo de guia para pesquisas futuras.

Amaryllidaceae

A espécie *Allium fistulosum*, conhecida regionalmente como cebola-de-palha, é a única espécie alimentícia da família botânica. É uma erva cultivada há centenas de anos por povos europeus e asiáticos por seu estimado valor como condimento. Foi introduzida nos plantios dos indígenas e na culinária, em virtude da migração de cearenses, maranhenses e potiguaras ao longo do século XX, período referente ao extrativismo da borracha na região. Nesse sentido, é extremamente comum em canteiros de populações ribeirinhas do rio Jordão e de outras localidades da Amazônia. Os *Huni Kuĩ* que adquiriram o hábito de cultivar canteiros, costumam possuí-la. Normalmente é preparada em cozidos de peixe, carnes e feijão.

Anacardiaceae

Quatro espécies foram levantadas para a família Anacardiaceae. Duas pertencem ao gênero *Spondias*, são elas: *S. mombin* e *S. dulcis*. O restante é representado por *Mangifera indica* e *Anacardium occidentale*. Dentre as espécies, apenas *S. mombin* ocorre de forma natural nas florestas de terra-firme e terra-baixa, as demais são cultivadas nos quintais e sistemas agroflorestais.

O caju (*A. occidentale*) é nativo dos campos e dunas da costa norte do Brasil. É amplamente cultivado no Norte e Nordeste do país. Os indígenas *Huni Kuĩ* também os cultivam nos quintais. Consomem apenas o pedúnculo engrossado (pseudofruto), a maioria dos entrevistados desconhece a possibilidade de ingerir a castanha após beneficiamento. Além disso, utilizam a casca do caule para o preparo de chás no tratamento de diarreias.

Em alguns quintais há o cultivo de manga (*M. indica*), a qual denominam no *hãtxa-kuĩ* de *Yawa hubu*, ou seja, testículos de porco. Esse é o mesmo nome atribuído à *Caryodendron amazonicum*, espécie nativa em que as sementes são consumidas. Os colaboradores Maria Claudina Biló Sales, 39 anos e seu esposo Lucas Sales, 36 anos, explicam que o nome se deve a similaridade morfológica dos frutos com relação ao referido órgão animal. No caso, a manga apresentaria a mesma característica.

O gênero *Spondias* compreende pelo menos oito espécies de frutíferas nas américas tropicais, as quais produzem grandes quantidades de frutos carnudos, amarelados ou alaranjados (Shanley et al., 2018).

Spondias dulcis é altamente apreciada pelos moradores das três aldeias. Apresenta quantidades de frutooligossacarídeos (FOS) (Benkeblia & Lopez, 2015). Esses açúcares são reconhecidos como probióticos por serem ingredientes alimentares não digeríveis. Dessa forma, contribuem para a proliferação de bactérias probióticas (*Acidophilus* sp. e *Bifidus* sp.), as quais promovem benefícios à saúde ao reduzir o colesterol sanguíneo e diminuir a predisposição de algumas patologias, como o câncer (Passos Liboni & Park Kun, 2003). No período de frutificação, entre novembro e janeiro, as crianças costumam caminhar até o local em que se encontram os indivíduos dessa espécie para coletar os frutos. Logo, os transportam para as moradias ou acabam por consumi-los no meio do caminho, por vezes os ingerem ainda imaturos.

Spondias mombin é igualmente apreciada pelos indígenas. Os frutos possuem sabor doce e azedo, os quais apresentam atividade antioxidante acima da média – se comparado com outros grupos vegetais (Tiburski et al., 2011).

No livro “Frutíferas e Plantas Úteis da Amazônia” (2018), menciona-se o preparo – por comunidades ribeirinhas do Acre – de um molho de pimenta com os frutos dessa espécie, a qual atribuem o nome de “cajá-de-jabuti”. Esse denomina-se *sheshũ* no *hãtxa-kuĩ*. De modo similar aos ribeirinhos, os indígenas também relacionam a fruta ao animal, sendo a primeira considerada “caçuma de jabuti” (*shawe mabex*). No tocante a composição nutricional, possui quantidades importantes de potássio e cobre, além de apresentar ação anti-oxidante, variados carotenoides com altos índices de vitamina A, em que 100 gramas da polpa podem fornecer mais de 37% da quantia diária de vitamina A recomendada (Tiburski et al., 2011).

Annonaceae

Annonaceae é uma família pantropical, a qual possui cerca de 128 gêneros (Kessler, 1993). No Brasil, ocorrem 29 gêneros e 386 espécies distribuídas principalmente na Amazônia. Foram levantadas quatro espécies alimentícias nas entrevistas com os indígenas, sendo duas delas cultivadas nos quintais e sistemas agroflorestais (*Annona muricata* e *Annona mucosa*) e duas espécies silvestres (*Duguetia* sp. e *Annona cuspidata*).

Annona cuspidata é uma espécie silvestre em que os frutos são comestíveis, esses, possuem sabor similar ao biribá, porém mais “selvagem”, foi consumido durante a atividade de campo do mês de janeiro de 2019. De acordo com Segura et al. (2018), é uma espécie alimentícia também no México. Na Amazônia Ocidental, ocorre em ambientes de terra-firme e de terra-baixa. São igualmente manejadas em alguns quintais agroflorestais nas aldeias pesquisadas.

O biribá (*A. mucosa*) é nativo do norte da América do Sul e Caribe. É uma das fruteiras mais comuns em quintais no estado do Pará (Clement, 1983), sendo uma das espécies mais apreciada de Annonaceae. Assim, pode ser consumida *in natura*, em forma de suco, conservas e aromatizantes (Campbell, 1996). Os indígenas *Huni kuĩ* também o cultivam nos quintais e consomem os frutos *in natura*.

A graviola (*Annona muricata*) é possivelmente originária das Antilhas (Lorenzi, 2015) e amplamente estudada quanto às suas propriedades citotóxicas contra células cancerígenas (Pieme et al., 2014; Moghadamtousi et al., 2014; Yang et al., 2015). É denominada na língua indígena de *Kape hina barã*, que significa, “fruto rabo de jacaré”, em razão do aspecto da polpa e da casca “espinhenta” apresentarem semelhança com a morfologia do rabo do réptil.

A espécie do gênero *Duguetia* não foi determinada, em razão da altura dos indivíduos que, no interior da floresta densa, fora impossível coletar os ramos vegetativos e sequer observá-los. No mês de janeiro, os frutos foram coletados do chão, o que permitiu a identificação do gênero. É conhecida popularmente na região como “champanha” e no *hãtxa-kuĩ* por *issũ pã xubĩ*, ou seja, “folhas pequenas do macaco-preto”, em virtude dos primatas se alimentarem dos frutos, além das folhas possuírem propriedades medicinais para sanar o “*nissũ*” (doença por desequilíbrio energético) que afeta as mulheres gestantes ao se alimentarem da carne de macaco-preto (*Sapajus* sp.)

Apiaceae

Coriandrum sativum, embora de origem incerta, sabe-se que os antigos egípcios a utilizavam para embalsamar os corpos e como planta medicinal por apresentar propriedades digestivas, calmantes e, quando usado externamente, para alívio de dores das articulações e reumatismos (El Keltawi, 1980). É amplamente difundido no Brasil, principalmente no Norte e Nordeste como condimento de peixes, carnes e feijão. Pelos

indígenas *Huni Kuĩ* é apreciado, consumido esporadicamente e cultivado em alguns canteiros visitados.

Eryngium foetidum é possivelmente uma espécie autóctone da América do Sul, largamente conhecida na culinária amazônica (Cardoso, 1997). Além de sua função como condimento, as folhas possuem propriedades anti-inflamatórias e analgésicas (Saenz et al., 1997). Os primeiros estudos sobre a composição química das folhas indicaram a presença de cálcio, ferro, riboflavina, carotenoides, vitaminas A, B e C e óleo essencial (Ramcharan, 1999 *apud* Campos, 2014. No *hãtxa kuĩ* é denominada de *itsa nawãti*, quer dizer, *nawãti*-de-cheiro. Em que o primeiro nome refere-se as folhas de *Trichostigma octandrum*, comumente utilizadas no preparo de alimentos e o segundo diz respeito ao seu aroma peculiar. Essa classificação está intimamente relacionada com a estabelecida pelo reconhecido taxonomista Lineu, o qual também nomeou a erva devido a suas características sensoriais, em que *foetidum* quer dizer odor forte.

Apocynaceae

Em uma revisão sobre estudos etnobotânicos do gênero *Tabernaemontana* (Van beek et al., 1984), são descritos alguns usos por povos e comunidades da Colômbia, Peru e Brasil de *T. sananho*, pequena árvore de sub-bosque, normalmente encontrada em terras alagáveis, a qual não costuma exceder dez metros de altura (Smith et al., 2007). A principal utilidade mencionada é a medicinal, em que se prepara um decocto (das folhas e da casca) como tratamento anti-inflamatório. Assim, de acordo com Van been et al. (1984), é conhecida como uma panaceia, ao amenizar sintomas e curar diversas doenças há milhares de anos, por povos autóctones da Amazônia.

No que se refere ao conhecimento tradicional *Huni Kuĩ* da espécie produzem um colírio a partir do sumo da raiz, o qual é utilizado para aprimorar a visão dos caçadores que se encontram em condições de panema (“enrasco” ou azar ao praticar atividades de caça). Além dessa utilidade, consomem os frutos em meio a atividades de caça e coleta no interior da floresta. Os frutos são amarelos, medem 3,5 a 5 centímetros, apresentam quinas e possuem por volta de vinte sementes pequenas. Não é indicada a ingestão por crianças, pois pode causar rouquidão.

O uso alimentício é pouco mencionado na literatura foram encontrados apenas cinco registros com tais informações. O primeiro trata-se de um levantamento de frutos silvestres e cultivados em doze comunidades ribeirinhas (Smith et al., 2010), em que os

habitantes são descendentes dos povos indígenas *Cocama-cocamilla* e *Shipibo*. Estão situados na Reserva Nacional Pacaya-Samiria – uma vasta zona úmida na confluência dos rios Marañón e Ucayali na Amazônia peruana.

O segundo registro com relação ao uso alimentício dos frutos de *T. sananho* encontra-se no livro “*Plantas silvestres comestibles del sur del Ecuador*” (Van den Eyden *et al.* 1999, p.129). O terceiro está na “*Enciclopedia de las plantas útiles del Ecuador*” (De la Torre *et al.*, 2008), no qual os frutos e sementes são citados como comestíveis pelos povos *Awa*, *Cófan*, *Secoya*, *Wao* e *Shuar*. Revilla (2002) em sua obra sobre as plantas úteis da Amazônia, também menciona a comestibilidade dos frutos.

Smith *et al.* (2007), no livro “*Amazon river fruits*”, referente aos frutos consumidos culturalmente ao longo de certos rios no Peru, menciona que os da referida espécie são possivelmente dispersos por macacos, aves e raposas. Ressalta que o alto teor de açúcar presente nos frutos poderia ser uma característica promissora para a domesticação da espécie, ainda mais por ocorrer em terras alagáveis perturbadas.

Nesse sentido, devido a escassa literatura, ressalta-se a necessidade de novos estudos sobre o potencial alimentício e as propriedades químicas e nutricionais desta espécie.

Araceae

Colocasia e *Xanthosoma* são dois dos principais gêneros de importância econômica em Araceae. Ambos são propagados vegetativamente e amplamente cultivados em toda a região tropical do globo, em razão dos órgãos tuberosos serem fonte de amido para diversas culturas humanas (Santos, 2011).

Entre os indígenas *Huni Kuĩ* é comum encontrar em seus sistemas agrícolas variedades de inhame (*C. esculenta*) e de taioba (*X. taioba*), aos quais é atribuído o mesmo nome vernacular “*yubi*”. Os rizomas são consumidos assados ou cozidos e são excelentes fontes de carboidratos. Além disso, antigamente possuíam a prática alimentar de preparar as folhas, apenas das variedades de taioba, cozidas com brotos de taboca ou de cana-brava. Esse hábito não é mais corrente nas aldeias em que a pesquisa foi desenvolvida. Alguns anciãos informaram que em aldeias localizadas a montante do rio,

as mulheres ainda as preparam dessa forma. De la Torre et al. (2008) informa que os indígenas *Chachi* e *Shuar* no Equador também a consomem cozidas, “como o repolho”.

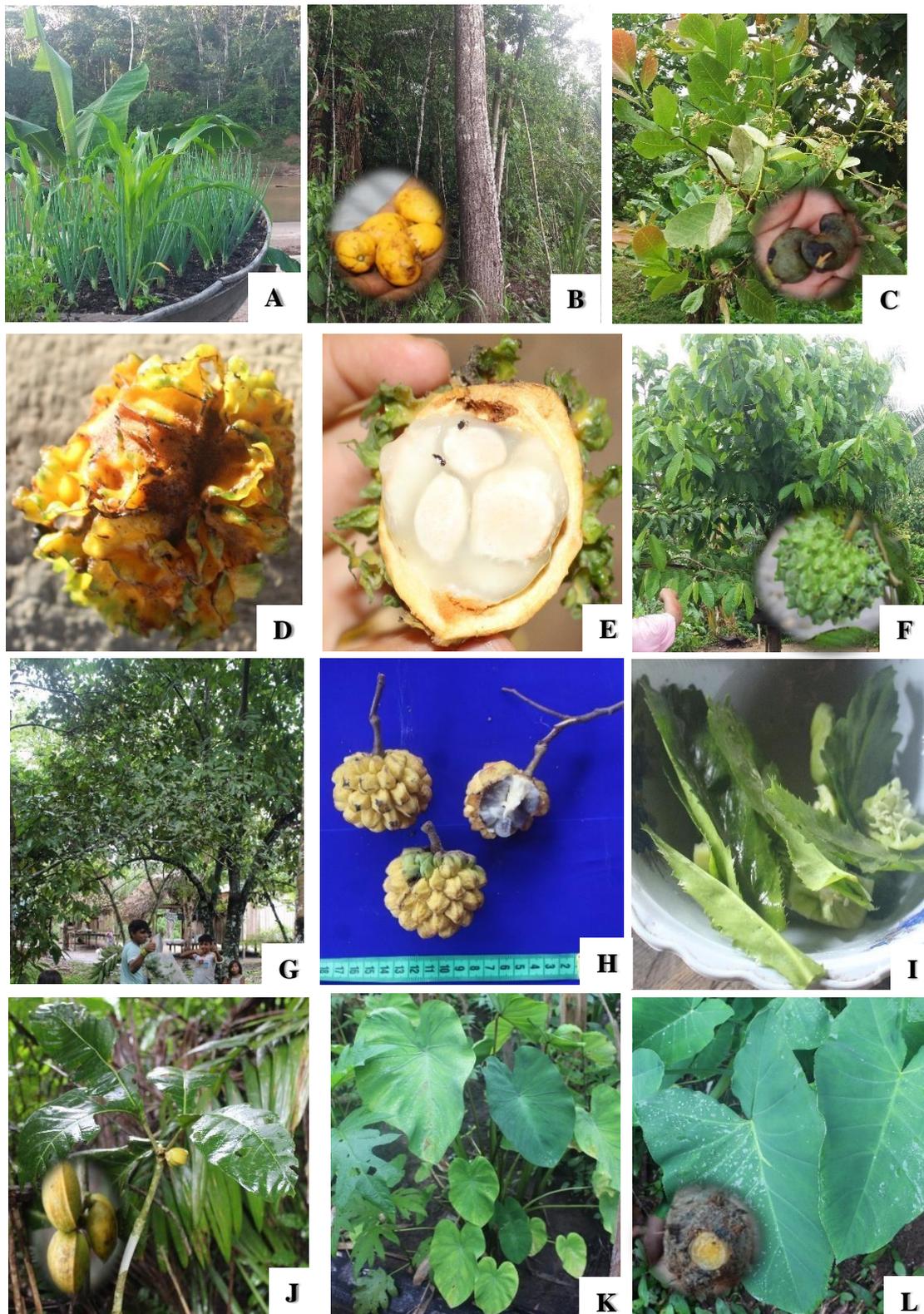


Figura 107. A. *Allium fistulosum*; B. *Spondias mombin*; C. *Anacardium occidentale*; D. *Duguetia* sp.; E. *Duguetia* sp.; F. *Annona mucosa*; G. Porte de *A. cuspidata*; H. Frutos de *Annona cuspidata*; I. *Eryngium foetidum*; J. *Tabernaemontana sananho*; K. *Colocasia esculenta*; L. *Xanthosoma taioba*

Areceaceae

A Amazônia abriga a maior diversidade de palmeiras do Brasil. É uma das famílias botânicas mais importantes para a região, em razão de sua ampla distribuição, abundância nos diversos ecossistemas e, principalmente, da diversidade de usos e importância sócio-cultural e econômica para muitas comunidades locais (Ferreira et al., 2015). As bacias do Juruá e do Purus abrangem grande riqueza e, apenas para o Estado do Acre são 80 espécies (Campos *et al.*, 2003).

O expressivo número de palmeiras (15) utilizadas na alimentação *Huni Kuĩ* corrobora os resultados apresentados em outros estudos etnobotânicos que as apontam como um dos recursos vegetais mais valorizados por populações amazônicas em virtude de seus múltiplos aspectos utilitários (Kahn e Mejia 1990; Campos *et al.*, 2003; Sosnowska *et al.*, 2010; Vedel-Sørensen *et al.*, 2013)

Segundo os indígenas, algumas espécies frutificam o ano todo. Dessa forma, são fundamentais para o suprimento de nutrientes na dieta alimentar por serem fonte de calorias (amido e óleo), proteínas e vitaminas (Clement *et al.*, 2005). De acordo com Ferreira et al. (2015) são consideradas recursos-chave para a fauna e para populações humanas, especialmente em períodos de escassez de frutos, como na estação seca.

As espécies de uso alimentício levantadas para a família foram: *Aiphanes aculeata*, *Astrocaryum murumuru*, *Attalea phalerata*, *Attalea tessmannii*, *Bactris gasipaes*, *Bactris sp.*, *Cocos nucifera*, *Euterpe oleracea*, *Euterpe precatoria*, *Iriartea deltoidea*, *Mauritia flexuosa*, *Oenocarpus bataua*, *Oenocarpus bacaba*, *Phytelephas macrocarpa* e *Socratea exorrhiza*.

A distribuição de *A. aculeata* acompanha a *Cordillera de La Costa* (Venezuela), e as encostas orientais dos Andes – desde a Colômbia até a Bolívia –, ocorrendo também no Acre, Brasil. É uma palmeira pequena (de três a dez metros de altura), a qual ocupa o estrado de sub-bosque em florestas de terra-firme (Shanley et al., 2015). Os frutos são perfeitamente globosos, lisos e vermelhos, com mesocarpo carnosos-farináceo, adocicado e rico em pró-vitamina A (Lorenzi et al., 2015). A semente é igualmente comestível, ambos (frutos e sementes) são comercializados em feiras na Colômbia (Shanley et al., 2015). Contudo, segundo Lorenzi et al. (2015), no Brasil, a espécie possui uso essencialmente ornamental.

Os *Huni Kuĩ* consomem a polpa dos frutos – principalmente em caminhadas pelas trilhas no interior da floresta. Também, confeccionam artesanatos com as sementes e,

ainda, com a raque foliar, é produzido material utilizado para tecelagem, arcos e flechas. Algumas mulheres relatam que ao coletá-los, não é permitido sovinar. De outro modo, surgirão protuberâncias no pescoço, de morfologia similar aos frutos.

O gênero *Astrocaryum* possui ampla ocorrência na maioria dos ecossistemas tropicais da América do Sul. A floresta amazônica contém a maioria das espécies (Kahn, 2008). Embora o uso mais comum entre as comunidades indígenas seja o artesanato com as sementes e cestaria (a partir das fibras vegetais), algumas espécies possuem frutos, sementes e palmitos comestíveis, como é o caso de *Astrocaryum murumuru*.

A palmeira é uma bio-indicadora de solos férteis, frequentemente associada a solos de terra preta de índio (TPI), comum em florestas antropogênicas (Smith et al., 2007). O estipe é recoberto da base ao ápice por espinhos negros que podem chegar a 48 cm de comprimento.

Os indígenas *Huni Kuĩ* consomem as amêndoas após a germinação (cruas ou assadas), as quais são coletadas do banco de plântulas, situado no entorno da palmeira matriz. As sementes devem estar bem novas para a presença do endosperma. No *Hãtxa-kuĩ*, a espécie é denominada *pani* e as sementes consumidas são chamadas de *pani koá*. Além disso, há o consumo (menos frequente) do palmito *in natura* ou no creme de folhas e palmitos (*yuxi*). Não houve citações com relação à ingestão dos frutos maduros *in natura*, embora outros povos da Amazônia os consumam nesse estado, como os Chácobo na Bolívia, bem como uma comunidade no rio *Yanacu* no Peru (Smith et al., 2007).

Sabe-se que o óleo – encontrado nos frutos e sementes – transforma-se em uma gordura semi-sólida (manteiga) muito utilizada na indústria de cosméticos como constituinte na elaboração de sabonetes, cremes e xampus (Bezerra, 2008). Através desta pesquisa, foi relatada pelos anciãos, a antiga prática de extração do óleo a partir dos frutos, o qual era comumente utilizado para nutrir a pele e os cabelos, assim como para uso medicinal anti-inflamatório. Reportam também que, no tempo da seringa, os frutos eram queimados para defumar o látex no beneficiamento da borracha. Smith et al. (2007) menciona a ocorrência atual de ribeirinhos e indígenas que ainda extraem o óleo para cozinhar e para hidratar os cabelos. Além do uso alimentício das sementes, também são feitos artesanatos pelas mulheres, como brincos e colares e as fibras vegetais são utilizadas para cestarias e artesanato e o estipe pode servir como esteio das moradias.

De acordo com Pintaud (2008), o gênero *Attalea* é um dos mais conspícuos da família botânica, ocorrendo em toda a região neotropical continental, em algumas ilhas caribenhas e nos Andes em altitudes de até 1600 metros. Foram levantadas, nesta

pesquisa, duas espécies alimentícias para este gênero. A mais citada pelos colaboradores foi *A. phalerata*, possivelmente por sua ampla distribuição no território indígena. Também houve menções quanto à *A. tessmannii*, a qual, segundo os indígenas, ocorre apenas em ambientes de terra-firme e distam em torno de uma hora de caminhada das respectivas aldeias.

Attalea phalerata pode ser considerada uma indicadora de áreas perturbadas, porque é comum em vegetação pioneira (Smith et al., 2007). São muito produtivas, podendo chegar a 150 kg por ano. São comercializados em feiras nos municípios do Estado do Acre. O mesocarpo dos frutos pode ser consumido *in natura*, assado ou cozido. Todavia, não é aconselhável ingerí-los em demasia, principalmente por crianças, pois podem causar preguiça (*tikix*). Além disso, utilizam as folhas desta espécie para construção, cestaria, confecção de teares manuais e vestimenta para rituais. Ademais, as mulheres anciãs contam que, dos frutos, extraía-se antigamente, o óleo vegetal.

De acordo com os indígenas, há duas etnovarietades dessa espécie: *mashe shebũ* (a mais apreciada), em que a polpa possui coloração avermelhada, que devido a essa característica, é considerada pertencente à mesma família de *Bixa orellana* (*mashe*), a segunda é denominada *atsa shebũ*, porque o mesocarpo é amarelado, de forma similar à macaxeira (*atsa*), sendo assim, é considerada da mesma família de *Manihot esculenta*. Segundo estudos sobre compostos bioativos de *A. phalerata* (Agostini-Costa, 2018), os frutos apresentam carotenoides – o que explica a coloração avermelhada, a qual pode variar entre os indivíduos.

As palmeiras são poupadas na abertura dos roçados para que, após seu desenvolvimento, possam produzir frutos, além de serem muito úteis para a confecção de cestarias e para construção dos telhados, os quais devem ser trocados de dez em dez anos. Não obstante, em períodos de expedição ao interior da floresta, muitas vezes, o único alimento são os frutos dessa espécie misturados, eventualmente, com farinha de mandioca, o que comprova a sua importância para a segurança alimentar dos indígenas. Ainda, possui a função de atrair os animais (principalmente roedores), o que facilita a atividade de caça. De acordo com os registros de Tastevin (1925) *apud* Cunha (2009), os “grãos” (possivelmente as sementes) serviam na época da borracha também para defumar o látex gomífero.

Os indígenas *Ashaninka* da Amazônia Ocidental Peruana consomem além dos frutos de *Attalea phalerata*, o óleo extraído do mesocarpo e das sementes e também, extraem o palmito e coletam – dos estipes em decomposição – as larvas de coleóptero e as ingerem cruas ou cozidas (Sosnowska et al., 2010).

Já a espécie *Attalea tessmannii* possui distribuição restrita. Segundo Ferreira (2005), ocorre na região da fronteira do Brasil, no Estado do Acre (municípios de Cruzeiro do Sul, Marechal Thaumaturgo, Porto Walter, Mâncio Lima e Tarauacá) e Peru. O mesmo autor acrescenta que a espécie é facilmente encontrada tanto em áreas de terra-firme quanto em pastagens cultivadas. Os *Huni Kuĩ* consomem a amêndoa, a qual pode ser ingerida *in natura*, preparado o leite e o carvão vegetal e, ainda, extraído o óleo, o qual possui valor alimentício e medicinal, sendo indicado para o tratamento de feridas na pele. A partir da raque foliar confeccionam arcos e flechas. Os indígenas do Baixo rio Jordão não possuem o hábito de consumi-las, porque ocorrem apenas a quilômetros de distância das aldeias. Já os habitantes da Terra Indígena contígua (Kaxinawá do Rio Jordão), possuem a prática, pois há ocorrência local de populações de *A. tessmannii*.

O povo *Shawãdawa* localizado também no Alto Juruá, porém no município de Porto Walter estão trabalhando, em parceria com a ONG SOS Amazônia, na extração dos frutos para a produção do óleo e do carvão, com a finalidade de uso próprio e comercialização.

Foram levantadas duas espécies do gênero *Bactris* com uso alimentício. A mais frequente no hábito alimentar é a pupunha (*B. gasipaes*), a qual é consumida cozida e assada. Cumpre importante função na garantia da ingestão de óleos insaturados, carboidratos, proteínas e fibras pela população (Clement et al., 1998). Indivíduos dessa espécie são cultivados nos quintais agroflorestais. Segundo os indígenas, não ocorre de forma natural nas florestas de terra-firme da região do Alto rio Juruá. É uma espécie domesticada, já que requer interferência humana para se reproduzir, pois, quando abandonadas em capoeiras e, posteriormente, na floresta, não são capazes de reproduzir seu genótipo (Clement, 1990).

A outra espécie de *Bactris* identificada como alimentícia foi aquela denominada vulgarmente como marajá (*Bactris* sp.). São palmeiras cespitosas de sub-bosque, as quais alcançam até 10 metros de altura. Ocorrem em zonas ripícola e de terra-firme. Ainda, apresentam espinhos achatados de coloração negra, ao longo do estipe (Lorenzi, 2010). Os frutos são globosos, negro-violáceos, com polpa de sabor doce e agradável. Possuem potencial para o preparo de doces e geleias. São denominadas de *xini* no *hãtxa-kuĩ*, mesmo nome que atribuem aos grilos. Possui restrições quanto ao consumo, principalmente com relação a ingestão por homens jovens. As colaboradoras Aldenira Sales, 60 anos, Maria Isaura Mateus, 65 anos e Mariana Pauli, 83 anos, mencionam que, caso os meninos se alimentem dos frutos de forma exagerada, ao plantarem banananeiras, essas desenvolverão cachos do tamanho da infrutescência do marajá, pequenina. Nesse sentido, o consumo é indicado apenas para os anciãos e mulheres.

O côco-de-praia (*Cocos nucifera*) é cultivado nos quintais agroflorestais. Todavia, o consumo entre os indígenas não é muito comum. O costume mais corriqueiro é o de oferecer o fruto aos visitantes não indígenas. Ainda, utilizam o mesocarpo do fruto para o preparo de chás com a finalidade de tratar diarreias.

As espécies do gênero *Oenocarpus* Mart. e *Euterpe* Mart. são consumidas em forma de vinho – preparado pelo esmagamento da polpa (epicarpo e mesocarpo) do fruto. Possuem papel relevante para a segurança alimentar da população por apresentarem elevado valor nutricional, em termos de energia, carboidratos e fibras (Aguiar, 1996). São elas: *O. bataua*, *O. bacaba*, *E. precatoria* e *E. oleracea*.

Os frutos de *O. bataua* apresentam o mesocarpo suculento e oleoso, de cor rosa esbranquiçada. O óleo extraído da polpa possui propriedades semelhantes às do óleo de oliva (*Olea europaea* L.) quanto à composição de ácidos graxos (Fernandes, 2012) e, pelos indígenas, era antigamente utilizado de forma medicinal para o tratamento de feridas na pele. Já *Oenocarpus bacaba* possui epicarpo com coloração atropurpúrea e o mesocarpo apresenta tons de roxo-esbranquiçado. Também é rica em óleo. Ambas ocorrem em áreas de floresta e, espontaneamente, em capoeiras e roçados. Ao implementarem os plantios, os indígenas poupam indivíduos dessas espécies para a produção de frutos.

No que se refere ao gênero *Euterpe*, o açai-do-pará ou açai-de-touceira (*E. oleracea*) – identificada como espécie introduzida – é a mais consumida devido ao seu cultivo nos quintais e sistemas agroflorestais. A espécie *E. precatoria* é monocaule, com ocorrência natural em florestas de terra-firme e terra-baixa (beira de rio e igarapés). São pouco consumidas devido à distância em que se encontram das aldeias da terra indígena do específico estudo.

No que se refere ao consumo de palmitos das espécies de Arecaceae, foram levantadas, nesta pesquisa, além de *Astrocaryum murumuru* (como já mencionado anteriormente), as espécies *Iriarteia deltoidea* e *Socratea exorrhiza*. Embora a parte comestível referida seja considerada um alimento emergencial – consumido em períodos de escassez de alimentos ou em expedições no interior da floresta –, em que “enganam a fome”, como mencionam os agentes agroflorestais, foi levantado para tal finalidade em apenas oito entrevistas. O número baixo de citações deve-se, possivelmente, ao seu desuso na atualidade, em virtude das normas do plano de manejo da Terra Indígena que atentam à diminuição de desmatamento para as espécies.

O paxiubão (*I. deltoidea*) destaca-se pela sua importância para as populações nativas e ribeirinhas, em razão da utilidade que possui na construção de moradias. Para tal

finalidade, derruba-se a palmeira (monocaula) e confeccionam-se assoalhos e paredes a partir do estipe. No entanto, os frutos dessa espécie atraem animais, o que facilita atividades de caça. Portanto, urge práticas de manejo sustentável para a conservação da espécie (Anderson et al., 2002; Anderson, 2004). Em um trabalho sobre o contexto social que abrange o manejo de *Iriartea deltoidea* (Anderson, 2004) foram registrados 22 usos distintos para a espécie, em que o alimentício para o palmito fora um dos mais citados. Entre os *Huni Kuĩ*, *I. deltoidea* possui grande importância, pois é elemento fundamental no ritual da fertilidade (*Katxanawá*), em que se derruba a palmeira a fim de adquirir o ápice do estipe, o qual é arredondado (*tau puxtu*) e possui a função posterior de armazenar os alimentos na área central da celebração, para mais informações, ver item sobre o ritual *Katxanawa* adiante.

Socratea exorrhiza é uma espécie amplamente distribuída por toda a Amazônia, principalmente em áreas alagadas e mal drenadas. Embora também possua algumas ocorrências em ambientes de terra-firme (Kikuchi et al., 2007). Suas raízes eram, antigamente, amplamente utilizadas pelos indígenas para ralar os alimentos. Contudo, essa função caiu em desuso, em razão da substituição por latas de alumínio perfuradas.

Mauritia flexuosa é uma das mais importantes espécies nativas com potencial econômico na América Latina, devido aos múltiplos usos que apresenta, em que, dos frutos, se produz o vinho, a farinha e o óleo; das folhas, confeccionam-se, cestarias; e, do estipe, são esculpidos móveis e pontes (Santos et al., 2012). Do ponto de vista nutricional, estudos indicam que os frutos são ricos em carboidratos (10,6 a 13,2 g/100 g) e ácido oleico (72,6 a 74,6% do total de ácidos graxos), o que o assemelha ao azeite de oliva, além de valores de vitamina C, vitamina A e cálcio (Tavares et al., 2003; Lorenzi, 2015). É uma palmeira que ocorre apenas em alguns quintais e sistemas agroflorestais. Isto porque não está distribuída de forma natural na região do Alto rio Juruá.

A segunda espécie de Arecaceae mais citada por seu uso alimentício foi *Phytelephas macrocarpa* (*Hepe*). Os indígenas atribuem a ela as mesmas características que conferimos ao *Cocos nucifera*:

“Ela é igual o côco-de-praia, quando tá verde, a gente bebe a água. Quando tá madurando, tira e sai uma ‘gosminha’. A gente come ela natural mesmo ou assada. Faz estalo na boca!”. (Valdir Maia, 53 anos).

As amêndoas ainda imaturas possuem a textura semelhante a goma do tacacá, muito saborosa. Entretanto, há restrições quanto ao consumo das sementes. Não é permitido ingerir grandes quantidades, caso contrário, “nascerão tumores no pescoço, igualmente a forma da fruta”. Nota-se aqui a relação morfológica entre os frutos e as protuberâncias na pele. Em um estudo sobre as palmeiras utilizadas pelos indígenas *Ashaninka* do Peru (Sosnowska et al., 2010), também é mencionado o uso alimentício das sementes recém-formadas, as quais são servidas em reuniões como aperitivo. Ainda, comenta-se sobre a importância de suas flores para a obtenção do mel de abelhas nativas. Wickens (1995) e Haynes et al. (2000), em seus livros sobre castanhas comestíveis e palmeiras comestíveis, respectivamente, corroboram as informações sobre a espécie, “líquido palatável nos frutos imaturos e endosperma do fruto imaturo também comestível”. Ademais, as folhas dessa espécie são utilizadas para construção do “capote” da cobertura das moradias.





Figura 108. A. *Aiphanes aculeata*; B. *Astrocaryum murumuru*; C. *Attalea phalerata*; D. *A. tessmannii*; E. *Bactris gasipaes*; F. *B. sp.*; G. *Euterpe oleracea*; H. *Iriartea deltoidea*; I. *Oenocarpus bacaba*; J. *O. bataua*; K. *Socratea exorrhiza*; L. *Phytelephas macrocarpa*; M. inflorescência de *P. macrocarpa*.

Asteraceae

Tilesia baccata foi a única representante da família. Apresenta hábito arbustivo procumbente a escandente. Nas aldeias participantes, ocorre em paisagens transformadas, como as capoeiras. Os indígenas consomem os frutos, os quais são como pequenas bagas, que também servem de alimento para aves (possíveis dispersoras) (Mori & Brown, 1994).

Uma pesquisa desenvolvida em área de transição entre os Andes e as terras baixas orientais da Bolívia, apresenta um levantamento etnobotânico sobre as plantas manejadas por comunidades indígenas *Yuracaré* e *Trinitario* (Thomas & Van Damme, 2010), em que há menções sobre o consumo dos frutos de *T. baccata* pelos habitantes. Já, segundo Zambrana et al. (2017), os indígenas *Chácobo* – igualmente situados na Bolívia, no noroeste do bioma amazônico – e, assim como os *Huni Kuĩ*, pertencem a família linguística Pano, informam apenas o uso medicinal para esta planta, em que utilizam as folhas para tratar problemas respiratórios, ou seja, entre os *Chácobo*, não há citações quanto ao seu uso alimentício.

Conforme aponta Chaves (2016), na região do Baixo rio Tapajós, seus frutos maduros de cor amarelada são colhidos no ambiente natural e consumidos *in natura*.

Na “*Enciclopedia de las plantas útiles del Ecuador*” (De la Torre et al., 2008), menciona-se a comestibilidade dos frutos e das flores pelos povos *Awa*, *Wao*, *Chachi* e *Tsa’chi*. Apesar das citações, verifica-se necessário o estudo mais aprofundado das propriedades químicas e nutricionais acerca desta espécie.

Bignoniaceae

A única espécie pertencente a esta família é uma liana do gênero *Pleonotoma*, a qual não foi possível identificar a espécie, em razão da ausência de órgãos reprodutivos nos períodos de coleta botânica. Ocorre com frequência ao longo dos caminhos que conectam moradias e aldeias e é a única planta alimentícia silvestre, oriunda do conhecimento *Huni Kuĩ*, que apresenta batatas comestíveis, as quais são consumidas por mulheres gestantes que desejam parir filhos do sexo masculino. Nesse sentido, é considerada um tipo de alimento medicinal.

Com relação às espécies pertencentes ao gênero, *P. jasminifolia* (Kunth) Miers é bem reconhecida por seus usos medicinais em comunidades ribeirinhas da Amazônia, é utilizada para curar malária e para tratar doenças que acometem infantes mediante o preparo de xaropes (Ramírez & Blair, 2017; Lima et al., 2017). Outra espécie do mesmo gênero que apresenta poderes medicinais pelo povo Maia de Yucatan é *P. diversifolium* (Kunth) Bur. & K. Shum., utilizada para prevenir o nascimento de crianças prematuras, bem como para aliviar desintérias (Steggerda, 1944). Entretanto, não há estudos relacionados ao potencial alimentício para as espécies do gênero.

Bixaceae

O urucum (*Bixa orellana*) vem conquistando cada vez mais importância econômica, uma vez que do arilo da semente se extrai um corante natural, constituído por carotenoides, com predominância da substância bixina. A presença na dieta de compostos como os carotenoides pode contribuir para minimizar os efeitos dos radicais livres produzidos no organismo (Souza, 2011).

Os indígenas utilizam as sementes com maior frequência para pintura corporal, por motivos de estética, proteção solar e repelente. Além disso, é usado para o tingimento do algodão, o qual adquire tons de laranja e vermelho e é, posteriormente, tecido no tear manual. Em algumas ocasiões, as mulheres produzem o colorau, a partir das sementes, utilizado no preparo de peixes cozidos.

Boraginaceae

Cordia nodosa é um arbusto conhecido popularmente como baba-de-boi-branco ou grão-de-galo. Há poucas referências na literatura quanto ao seu uso alimentício e entre eles, destaca-se o estudo etnobotânico sobre as plantas comestíveis do sul do Equador (Van den Eyden *et al.*, 1999), em que se menciona o consumo dos frutos da referida espécie por comunidades indígenas e mestiças da região e o trabalho (igualmente etnobotânico) sobre frutos da região de Tambopata, situada no sudeste da Amazônia peruana, o qual também o cita como alimentício (Phillips, 1993). Os trabalhos sobre plantas úteis da Amazônia de Revilla (2002) e De la Torre (2008) também o apontam como comestível por comunidades locais.

Entre os *Huni Kuĩ*, há divergências quanto ao seu uso. Alguns colaboradores citaram que os frutos amarelos são comestíveis e possuem sabor adocicado – informação confirmada no presente estudo. Outros comentaram apenas sobre os benefícios medicinais (expectorante, contra mordidas de aranha e infecções) desta planta e relataram desconhecer seu potencial alimentício. Nesse sentido, *Cordia nodosa* pode ser considerada uma planta alimentícia não convencional (Kinupp, 2007) entre o povo *Huni Kuĩ* do Baixo rio Jordão. Curioso destacar que o nome atribuído no *hãtxa-kuĩ* é *kapa hubu*, ou seja, testículo de quatipuru (esquilo). Denominação que se assemelha ao nome vernacular que possui (grão-de-galo), em razão de ambos se referirem ao órgão genital de animais.

Brassicaceae

Brassica oleracea é plantada em conjunto com *Allium fistulosum* em alguns canteiros observados. Igualmente a cebola-de-palha, foi introduzida com a migração dos nordestinos e também é largamente cultivada pelas populações ribeirinhas da região. Uma curiosidade é que essas comunidades não indígenas se referem ao *nawãti* (*Trichostigma octandrum*) por couve-do-índio. A comparação se faz em razão de também ser uma espécie folhosa comestível e por ser consumida com frequência.

Bromeliaceae

Lorenzi et al. (2015) afirmam que o abacaxi (*Ananas comosus*) é uma fruteira amplamente cultivada, em escala industrial, em todas as regiões tropicais do país e do mundo. Originária do Brasil, mais especificamente dos estados do Mato Grosso do Sul, Rondônia e Acre, em áreas de Cerrado. Os frutos possuem consideráveis concentrações de compostos bioativos (como polifenóis), além de vitaminas que exercem benefícios à saúde (Difonzo et al., 2019). Gonçalves (2017) relata que comunidades indígenas do Alto rio Negro preparam a partir do fruto uma bebida alcoólica fermentada, a qual é denominada *caxiri*.

Esta espécie é uma das cultivares tradicionais dos *Huni Kuĩ* e é manejada nos roçados, quintais e em trilhas nas áreas comunitárias das aldeias. Os frutos podem ser

consumidos *in natura* e preparados como suco, prensados com as mãos ou mediante um liquidificador manual.

Burseraceae

Burseraceae é uma família com aproximadamente 700 espécies em 19 gêneros, as quais ocorrem nas regiões tropicais e subtropicais do mundo (Daly et al., 2010). As árvores e arbustos representantes da família apresentam na casca a predominância de canais resiníferos, os quais contêm compostos triterpenoides e óleos etéreos, responsáveis por inúmeras propriedades medicinais (Zoghbi et al., 1993).

Foi identificada nesta pesquisa a espécie *Protium unifoliolatum*, cujo os frutos são comestíveis. Conforme revisão sobre características sensoriais e compostos bioativos de frutos brasileiros (Teixeira et al., 2019), *P. icicariba* (DC.) Marchand, possui frutos aromáticos e doces; *P. trifoliolatum* Engl. apresenta frutos resinosos e altamente apreciados. Por último, os autores mencionam a espécie levantada, *P. unifoliolatum*, a qual possui propriedades conservantes e apresenta potencial para substituição do azeite de oliva. Kunkel (1984) também cita que os frutos são comestíveis nas Guianas.

No que se refere aos indivíduos de *P. unifoliolatum*, Zoghbi et al. (1993) analisaram as propriedades do óleo essencial das folhas, o qual apresentou altas concentrações de terpenos: *trans*-cariofileno (37,45%), limoneno (24,23%) e α -humuleno (9,94%), os quais podem funcionar como anti-oxidantes e anti-bacterianos para o organismo humano. Revilla (2002) menciona o uso fitoterápico da resina como descongestionante nasal.

Protium unifoliolatum é denominada no *hãtxa-kuĩ* de *cumatã yapa*, em que a tradução literal seria o nome próprio da planta (*yapa*) e *cumatã* é o pé do nambu (*Crypturellus* sp.). Este nome refere-se à interação entre os frutos da espécie (alimento) e a ave (frugívora).

Cannaceae

Canna edulis é uma herbácea perene, ereta, rizomatosa, cespitosa e vigorosa, a qual pode chegar até 2,5m de altura. É nativa, possivelmente, da região amazônica peruana. De acordo com Kinupp & Lorenzi (2014) é muito próxima de *C. indica* L. Ainda segundo os autores, é uma planta cultivada em várias partes do mundo para produção do

amido a partir de seus rizomas, cuja origem como cultura agrícola remete à região andina, há mais de 4.000 anos A.P. Os rizomas são tradicionalmente consumidos cozidos, assados ou fermentados na bebida “caçuma-forte” (*masato*) pelos indígenas *Huni Kuĩ*. Gonçalves (2017) também registrou o uso alimentício, tanto assado quanto fermentado – na bebida *caxiri* – dos povos indígenas do Alto rio Negro. Também, em outras regiões do Brasil, os rizomas são triturados para a produção de polvilho, do qual é possível preparar tapioca e mingaus (Kinupp & Lorenzi, 2014). Ademais, a composição nutricional dos rizomas frescos possui 75,57% de umidade, 1,09% de proteínas, 0,33% de lipídios, 18,45% de amido, 1,67% de cinzas e 1% de fibras (ibid., 2014).

Caricaceae

Para esta família botânica, foram identificadas duas espécies alimentícias. *Carica papaya* e *Jacaratia digitata*. A primeira é uma arborecente amplamente cultivada em toda a zona tropical do planeta para a produção de frutos, os quais são consumidos, majoritariamente, *in natura*, possuindo também partes não convencionais alimentícias, como os frutos verdes (preparados em moquecas vegetarianas); as sementes maduras (as quais lembram o sabor de *Nasturtium officinale* R. Br.); as flores masculinas e a medula do caule, os quais devem passar por uma série de beneficiamentos anteriores ao consumo.

Os indígenas *Huni Kuĩ* cultivam cinco variedades de *C. papaya*, melhor descritas posteriormente no item sobre agrobiodiversidade. Consomem o fruto maduro *in natura*, o beneficiam com açúcar para o preparo do doce e, ainda, é preparado assado quando imaturo. Durante a pesquisa de campo, foi cozido o fruto verde misturado com maxixe e jerimum, em uma espécie de “caldo de verduras”, para que os indígenas experimentassem. Alguns aprovaram o sabor e animaram-se para preparar o fruto dessa forma com mais frequência.

A segunda espécie identificada como alimentícia para esta família é a *J. digitata*, em que os frutos são consumidos *in natura* pelos indígenas. Também serve de alimento para jabutis e macacos-guariba (possíveis dispersores). Contudo, alguns colaboradores indicam a presença de uma quantia alta de látex nos frutos, o que impede a ingestão frequente no período de produção ou que se coma demasiadamente de uma vez só.

Nesse sentido, sugere-se que os frutos devam passar por algum tipo de processamento anterior ao consumo, como cozimento. Algo similar é identificado por Kinupp (2007), o qual alerta para o cuidado que se deve ter ao consumir os frutos de uma espécie próxima, *Jacaratia spinosa* (Aubl.) A. D.C. “são altamente latexcentes e precisam ser feridos (estriados), abertos ao meio ou fatiados para a eliminação prévia do excesso de látex”, informa o autor. Martinez-Crovetto (1968) *apud* Kinupp (2007), afirma que os indígenas Guarani de Misiones consomem os frutos de *J. spinosa* apenas assados ou cozidos.

Sobre *Jacaratia digitata*, há algumas pesquisas etnobotânicas que mencionam o uso alimentício por comunidades locais da Amazônia, como Pinedo-Vasquez et al. (1990) em um estudo sobre os valores de uso de espécies arbóreas em comunidades rurais no nordeste do Peru. Neste trabalho, aponta-se o uso alimentício, medicinal e para comércio (comercializadas no município de Iquitos) de *J. digitata*. Phillips (1993) também a apresenta como alimentícia na *Zona Reservada Tambopata*, localizada no Departamento de *Madre de Dios* na Amazônia peruana, em que as florestas são similares às encontradas no Alto rio Juruá por estarem próximas geograficamente. Em uma região um pouco mais distante, no sul da Amazônia equatoriana, Van den Eynden et al. (2003) registram 354 espécies de frutos comestíveis por comunidades de agricultores *mestizos* (caboclos) e indígenas do povo *Schuar* e *Saraguros*, dentre eles, está *J. digitata*, a qual apresenta os nomes vernaculares: *chamburo*, *toronche* e *numbi*.

Ainda, um estudo sobre a relação genética entre os diferentes mamoeiros da família Caricaceae, dos gêneros *Carica*, *Vasconcellea* e *Jacaratia* (Van Droogenbroeck et al., 2002), analisa através do método *Amplified Fragment Length Polymorphism* (AFLP)⁶³ que *Jacaratia digitata* possui maior nível de similaridade com o gênero *Vasconcellea* do que com o gênero *Carica*, o que indica que a espécie está mais relacionada com este grupo (*Vasconcellea*) de mamoeiros com origem nas *highlands* (terras-altas da Cordilheira dos Andes).

Quanto as características bromatológicas, químicas e de toxidez dos frutos, não foram encontrados estudos. Assim, aponta-se aqui a necessidade de aprofundamento sobre a espécie, tendo em vista que, possivelmente, para o seu amplo consumo sejam

⁶³ Método utilizado para analisar a diversidade genética inter e intra-específica, como por exemplo, entre espécies cultivadas e espécies silvestres (Van Droogenbroeck et al., 2002).

necessários certos processamentos, devido ao látex que os frutos possuem. E, sobretudo, por serem comercializadas em Iquitos, como demonstra Pinedo-Vasquez et al. (1990), o que indica o seu potencial alimentício promissor.

Clusiaceae

Expressiva família botânica, a qual ocorre nos trópicos e possui aproximadamente 37 gêneros e 1610 espécies (Gustafsson et al., 2002). O gênero *Garcinia* possui frutos apreciados na região da Amazônia brasileira, venezuelana e também no Panamá, Guianas e Costa Rica (Smith et al., 2007). Apresenta espécies com rica fonte de metabólitos secundários como ácidos fenólicos, flavonoides, xantonas e benzofenonas. Esses compostos possuem ação anti-inflamatória, antioxidante, antinociceptivo, antimicrobiana, hipolipidêmico, entre outras (Infante, 2013). Foram levantadas nas entrevistas três espécies nativas da Floresta Amazônica, todas do gênero *Garcinia*. São elas: *G. acuminata*, *G. brasiliensis* e *G. madruno*.

Garcinia acuminata é proveniente de regiões de terra-firme e terra-baixa. Os frutos são arredondados ou elipsoides, muricados e rostrados, amarelos, de tamanho muito variável, com um a três sementes envoltas por densa polpa de sabor ácido e agradável (Lorenzi et al., 2015). *G. brasiliensis* ocorre em matas ciliares, várzeas e igapós, bem como em restingas (Lorenzi, 2015). Apresenta frutos pequenos, globosos, amarelo-alaranjados e de casca lisa. Por último, *G. madruno*, assim como *G. acuminata*, distribui-se por florestas de terra-firme. Os frutos são globosos ou ovoides, do tipo baga, de epicarpo muricado e amarelo, contém polpa branca escassa, de sabor agridoce.

Os indígenas *Huni Kuĩ* apreciam principalmente *G. madruno* e *G. brasiliensis*. Além de se distribuírem pelo interior das florestas, são manejados nos quintais, sistemas agroflorestais e, eventualmente, nos roçados. Esses são semeados da seguinte forma: após consumirem os frutos – na maioria das vezes *in natura* –, os indígenas lançam as sementes nos quintais, trilhas, capoeiras e sistemas agrícolas. Ainda, ocorrem espontaneamente e podem ser poupados na abertura dos roçados e conduzidos para a produção de frutos (caso seja de interesse do núcleo familiar). Ademais, *G. brasiliensis* e *G. madruno* são comercializados em feiras locais no município de Cruzeiro do Sul/AC e em Manaus/AM (comprovação pessoal).

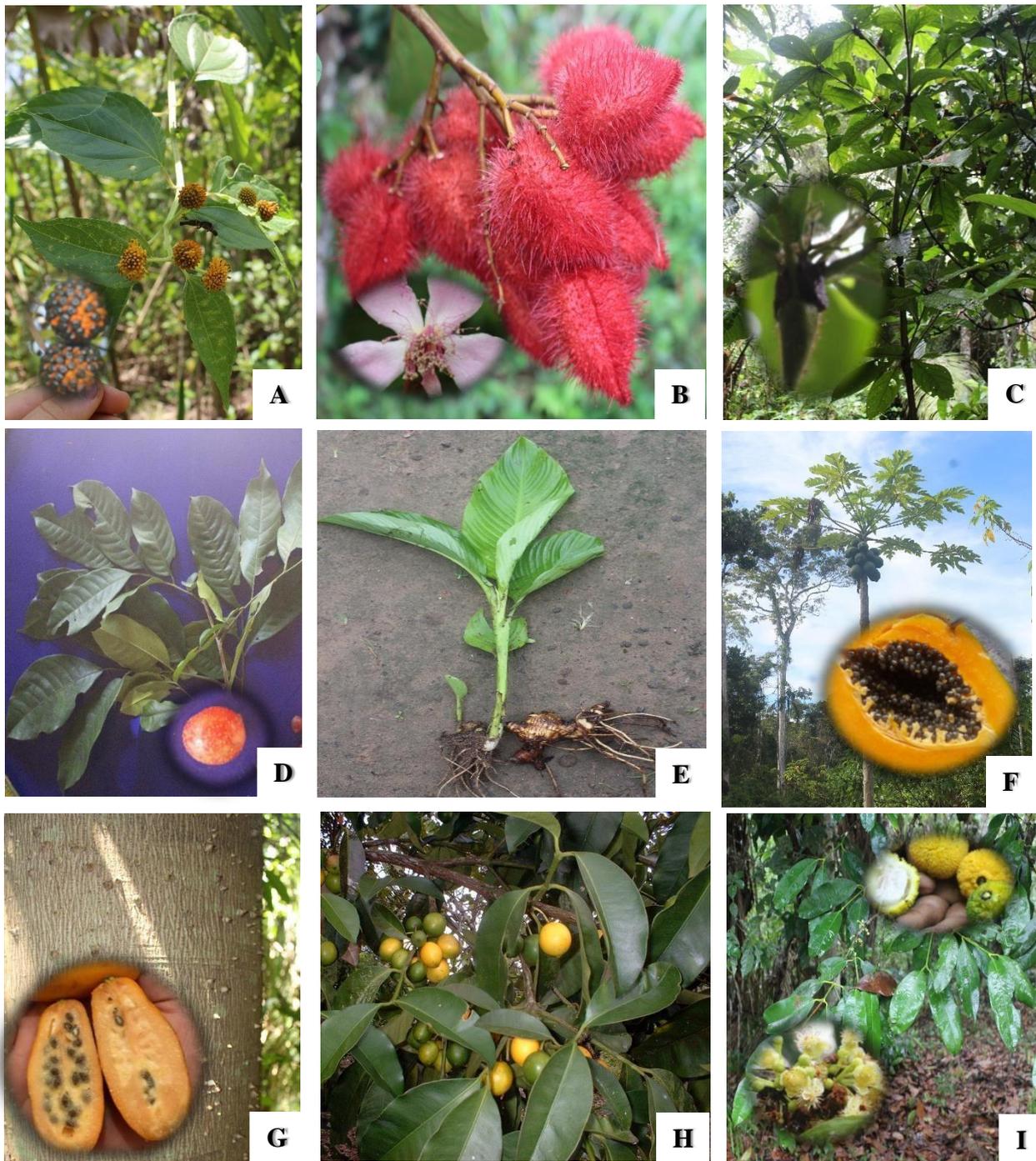


Figura 109. A. *Tilia baccata*; B. *Bixa orellana*; C. *Cordia nodosa*; D. *Protium unifoliolatum*; E. *Canna edulis*; F. *Carica papaya*; G. *Jacaratia digitata*; H. *Garcinia brasiliensis*; I. *Garcinia madruno*.

Convolvulaceae

Ipomoea batatas foi a única representante para a família Convolvulaceae. Possui sua origem e domesticação na América Latina. As raízes tuberosas são comestíveis, suas variedades se diferenciam em formato, tamanho, cor interna, doçura, coloração das folhas e flores (Mirasse, 2010). O órgão tuberoso apresenta valor nutritivo alto, sendo considerada uma boa fonte de energia (açúcares e outros carboidratos), cálcio, ferro e outros minerais e vitaminas, principalmente, a vitamina C (Folquer, 1978 *apud* Fabri 2009).

São cultivadas nos roçados e nos quintais dos núcleos familiares das três aldeias estudadas. Os *Huni Kuĩ* do Jordão conservam sete variedades distintas dessa espécie. Entre as mulheres, há o costume de realizar trocas – sobretudo tendo em mente que, muitas vezes, uma detêm variedades que a outra não possui.

As batatas são consumidas cozidas e assadas, além disso podem ser produzidas as bebidas fermentadas, conhecidas como *masato* pelos *Huni Kuĩ* e denominada *chicha* por outros povos nativos, como os *Tukano*, *Desano*, *Pira-tapuya* do Alto rio Negro, no Estado do Amazonas (Gonçalves, 2017) e os *Secoya*, *Siona*, *Wao* e *Shuar*, situados em território equatoriano (De La Torre et al., 2008).

Costaceae

Família botânica intimamente relacionada a Zingiberaceae. Ambas pertencem a ordem Zingiberales. Possuem hábito herbáceo terrícola, crescimento vertical espiralado, caule cilíndrico, fibroso e estriado. Além disso, não apresentam compostos aromáticos (Kirchoff, 1988).

Os pequenos frutos de *Costus scaber* (planta rizomatosa com crescimento simpodial) são consumidos *in natura* pelos transeuntes em caminhos nas bordas das matas. Não obstante, o sumo das folhas é utilizado para o tratamento tópico de doenças de pele. Na língua indígena é denominado *yãixĩ piti*, ou seja, “comida de tatu”. De acordo com o estudo etnobotânico sobre plantas conhecidas por crianças no Suriname, a espécie é identificada apenas como medicinal (van den Boog et al., 2017). Já De la Torre et al. (2008) informam que o talo *in natura* da planta é consumido pelos povos *Awa*, *Chachi*, *Cofán*, *Secoya*, *Siona*, *Wao*, *Shuar* do Equador, os autores comentam que possui sabor

azedo e que a seiva é ingerida por sua refrescância e conferem a planta diversos usos medicinais (do talo e das folhas), como para combater infecções, cólicas menstruais, febre, bronquite, inflamações, diarreia, dores, etc.

Revilla (2002) aponta seu uso como alimento medicinal, pois o “suco do caule” é indicado para gripe, bronquite, conjuntivite, vermes, hepatite, problemas urinários, entre outras enfermidades. Contudo, não há menções na literatura quanto à comestibilidade dos pequenos frutos. Nesse sentido, sugere-se o desenvolvimento de pesquisas acerca da composição química, da toxidez e nutrição da espécie para averiguar o seu potencial alimentício.

Cucurbitaceae

Cucurbitaceae abrange mais de 900 espécies de plantas. Os gêneros *Cucumis*, *Cucurbita* e *Citrullus* estão entre os dez grupos vegetais mais importantes na economia mundial (Paris et al., 2017). Para os indígenas do Jordão, levantou-se quatro espécies alimentícias, em que três são cultivadas e uma ocorre naturalmente em áreas de terra-baixa e, com menos frequência, em ambientes de terra-firme.

Melancia (*Citrullus lanatus*) e jerimum (*Cucurbita maxima*) são cultivadas nos roçados de praia, enquanto o maxixe (*Cucumis anguria* L.) encontra-se, em menor escala, nos canteiros ou nos arredores das moradias. As melancias são comumente consumidas nos períodos de atividades coletivas de pesca, em que ao se deslocarem para o rio, aproveitam e colhem os frutos, por vezes, ainda imaturos.

A espécie nativa é provavelmente *Gurania* cf. *macrophylla*. Devido a ausência de flores nos períodos de coleta botânica, não foi possível a comprovação da espécie. Possui hábito trepador e apresenta frutos elipsoides alaranjados com uma ou duas sementes grandes (de dois a três centímetros), as quais são consumidas *in natura* ou assadas, o que indica a comprovação da espécie é uma informação extraída de De La Torre et al. (2008) de que as sementes da liana são comestíveis pelo povo *Wao* no Equador.

As sementes são muito apreciadas pelos indígenas do rio Jordão, apresentando grande potencial alimentício, principalmente em virtude das possíveis concentrações de óleos graxos insaturados. Contudo, carece de estudos científicos quanto ao seu potencial nutricional e químico. Ainda, De La Torre et al. (2008) informa o uso medicinal desta

espécie por comunidades locais para sanar infecções estomacais, feridas nos lábios e eliminar protuberâncias na pele e que possui o nome vernacular *sambo* na região do Equador.

Dioscoreaceae

O gênero *Dioscorea* representa importante fonte de amido para as populações que habitam a região dos trópicos. Consiste em mais de 600 espécies, das quais apenas dez são usadas para consumo humano. A Amazônia é reportada como possível centro de origem e diversificação das espécies, mediante domesticação pelos povos nativos (Nascimento et al., 2013).

Os indígenas *Huni Kuĩ* do Baixo rio Jordão cultivam duas espécies deste gênero: *D. trifida*, liana encontrada em praticamente todos os roçados visitados. Segundo os colaboradores, essa possui três variedades distintas, o cará-branco (*pua huxupa*), o cará-roxo (*pua mãxupa*) e o cará-rosa (*pua nãke*).

Em menor escala, cultivam também *D. bulbifera*, conhecida pelos indígenas como *pua ceará*. Esta nomenclatura indica que a espécie não é uma variedade autóctone, mas proveniente do fluxo gênico de cultivares – decorrente da migração de cearenses no período da borracha. É considerada uma planta alimentícia não convencional (PANC – Kinupp & Lorenzi, 2014), em virtude de ser pouco conhecida pela população como um todo, contudo o tubérculo é boa fonte de carboidratos (11,36%), podendo ser substituído na alimentação em forma de farinha, assim como, na substituição da farinha de trigo na formulação de pães e massas em geral, e até mesmo, na utilização do amido na produção de biofilmes (Müller, 2017).

Euphorbiaceae

Euphorbiaceae está entre uma das maiores, complexas e diversas famílias botânicas. Possui mais de 1.100 espécies nativas ou aclimatadas no Brasil. Essas apresentam grande potencial para a alimentação humana e para a medicina – a partir do conhecimento popular (Trindade & Lameira, 2014).

A castanha-de-porco (*Caryodendrom amazonicum*) é uma árvore dioica de 30-40 metros de altura, tronco cilíndrico, reto, com a casca lisa e cinzenta, ramos terminais com grandes estípulas caducas. Folhas coriáceas, largo-elípticas ou obovadas, 12-20 cm.

De comprimento por 4-10 cm de largura, base obtusa ou aguda, ápice curto-acuminado. Inflorescências masculinas compostas de 5-7 espigas terminais, de 10-20 cm de comprimento, flores pequenínissimas, verdes, com quatro estames. Inflorescência feminina de 1-2 espigas terminais, 8-12 cm de comprimento, com flores bem maiores. Fruto, uma cápsula trivalva de quatro cm de diâmetro, pericarpo duríssimo, com uma semente parda de 3 cm de comprimento (Cavalcante, 2010).

Ducke (1943) a descreveu pela primeira vez na bacia do Alto rio Solimões (boca do rio Javari). De acordo com o autor, são consumidas pela população daquela região, porém não informa a forma se cruas, assadas ou cozidas.

Na área da presente pesquisa, é natural de florestas de terra-firme e, raramente ocorre em terra-baixa. Sua parte comestível constitui-se das sementes, as quais são consumidas *in natura*. Esta planta é denominada no *hãtxa-kuĩ* por *yawa hubu*, em que a tradução literal é “testículo de porco-do-mato”. Segundo os indígenas, o nome atribuído deve-se a semelhança entre as morfologias do fruto com relação à do referido órgão dos suínos selvagens.

De acordo com Venturieri (2013), *C. amazonicum* está entre as espécies poupadas, manejadas ou plantadas – com alguma interferência em sua distribuição – por seres humanos, conscientemente ou não, assim como, a castanha-de-cutia (*Couepia edulis* Prance), o pajurá (*Couepia bracteosa* Benth.) e a sorva (*Couma utilis* Muell. Argov.), muito provavelmente porque as populações indígenas da região amazônica em conjunto com a fauna silvestre são grandes dispersoras dessas espécies.

Daly & Siqueira (2008) e Venturieri (2013) também apontam o uso alimentício das sementes desta Euphorbiaceae, entretanto não há estudos na literatura quanto a sua composição nutricional e formas de preparo. Acredita-se ser uma espécie com potencial oleífero para alimentação e cosmética.

A macaxeira ou mandioca-mansa (*Manihot esculenta*) foi registrada como a única espécie alimentícia cultivada representante desta família. A região do sudoeste da Amazônia é considerada centro de origem e domesticação desta espécie (Siviero & Schott, 2011), domesticada possivelmente entre 4.000 a 5.000 anos atrás (Clement, 1980). Assim sendo, centenas de povos indígenas vêm cultivando grande diversidade de variedades (Emperaire, 2003). Nas três aldeias participantes da pesquisa foi registrado

um total de 23 variedades de macaxeira, a qual é denominada *atsa* na língua indígena. Essas variam em cor e forma no que se refere ao corpo vegetativo. Além de apresentarem diversificação na cor, textura, consistência entre as diferentes raízes tuberosas.

Fabaceae

Fabaceae foi a família botânica com maior representatividade de espécies alimentícias (17). Isso se deve, principalmente, ao gênero *Inga*, o qual apresenta 13 espécies nativas (de terra-firme e de terra-baixa) em que o arilo das sementes – dos frutos tipo legume ou “vagem” – são consumidas pelos moradores das três aldeias envolvidas na pesquisa (principalmente crianças). Além deste gênero expressivo, foram registradas também as espécies, *Arachis hypogaea*, *Dipteryx ferrea*, *Pachyrhizus tuberosus* e *Phaseolus vulgaris*.

Com relação a *Arachis hypogaea*, a documentação arqueológica mais antiga refere-se ao material encontrado na costa árida do Peru, entre 3.800 a 2.900 anos antes do presente (Pickersgill & Reiser, 1977). Há indícios de que foi um dos primeiros alimentos cultivados pelos povos indígenas da América do Sul, tendo em vista que as sementes são possíveis de ser ingeridas cruas, sem a necessidade do fogo ou dos potes de cerâmica para o preparo. O Brasil é o país que abriga o maior número de variedades (Freitas et al., 2003).

O povo indígena *Huni Kuĩ* é o único que cultiva o amendoim na região do Alto Juruá/AC, o que o torna um ícone na alimentação da população que ali reside, possuindo sete variedades da espécie, como será apresentado no item sobre a agrobiodiversidade dos roçados na página 401.

Já *Dipteryx ferrea* é uma árvore autóctone da região amazônica, de porte grande (aproximadamente 30 metros de altura). Os indígenas *Huni Kuĩ* a denominam de *kumã*, ou seja, “forte” ou “grande”. O que está diretamente relacionado com a sua madeira, extremamente pesada e comumente utilizada para a confecção de dormentes – pela sua durabilidade e resistência à luz do sol (Campos & Uchida, 2000).

Esta árvore possui diversos usos e é considerada sagrada para o povo *Huni Kuĩ*, um “espírito forte” (*ni yuxĩ*). A partir de suas cinzas, os pajés ou xamãs (*mukaya*) e

aprendizes preparam o rapé (*dume*); a madeira, proveniente das raízes tabulares, é utilizada para a confecção do pilão tradicional (*runeti*); as sementes são consumidas assadas, as quais possuem um sabor semelhante ao amendoim. Além disso, são utilizadas para trabalhos artesanais, produção de carvão (biocombustível) e, ainda, é preparado o banho com as folhas para fortalecer o corpo (*yuda*) e o espírito (*yuxi*).

Os colaboradores relatam que ao coletar as sementes, todos devem permanecer em silêncio, caso contrário essas “irão se esconder”. Não obstante, contam que nos dias em que a parte comestível é assada, na sequência “chegará a friagem” – penetração de massas de ar relativamente frias em épocas de transição entre a estação chuvosa e a seca – fenômeno característico para esta região da Amazônia Ocidental. Esse saber local pode ser analisado como um indicativo para o período de frutificação de *D. ferra*, o qual seria entre os meses de maio e julho (relativo ao período de friagem). Segundo um estudo sobre a fenologia de algumas espécies que ocorrem no Acre (Barroso et al., 2011), o seu padrão fenológico é irregular, ou seja, não há um período preciso de floração e frutificação, podendo variar anualmente e de acordo com a região em que ocorre.

Sobre *D. ferrea* não foram encontrados estudos quanto à comestibilidade das sementes. Contudo, duas espécies do mesmo gênero apresentam uso alimentício, a saber: *Dipteryx odorata* (Aubl.) Willd. e *D. alata* Vogel. Cujas sementes da primeira são aromáticas e utilizadas a tempos imemoriais por povos indígenas da região amazônica em variados tratamentos medicinais e no preparo de bebidas refrescantes, pelo seu alto teor de cumarina (López-Briz & Vázquez-Polo, 2012). Já a segunda, *D. alata*, é uma árvore nativa do Cerrado brasileiro e possui castanha e óleo comestíveis, a qual apresenta teores relativamente elevados de lipídios (38,2 g/ 100 g) e proteínas (23,9 g/100 g) e, conseqüentemente, de calorias (502 kcal/100 g), além de valores significativos de fibras alimentares (13,4 g/100 g) e de minerais, como potássio (827 mg/10 g), fósforo (358 mg/100 g) e magnésio (178 mg/100 g) (Takemoto et al., 2001).

O gênero *Inga* pertence a tribo *Ingeae* e possui cerca de 300 espécies lenhosas distribuídas em 14 seções (Pennington, 1997). O grupo tem seu nome derivado da classificação indígena (tupi), *angá* = *ingá*, que significa "que tem semente

envolvida" (Rodrigues, 1905). Muitos são alimentícios, possuem polpa adocicada, a qual contém vitaminas e energia (Aguiar, 1996).

Nas três aldeias em que a pesquisa foi realizada, as crianças são as principais coletoras e, conseqüentemente, dispersoras de ingás. Uma de suas atividades preferidas é “atrepar” nas árvores frutíferas. Nesse sentido, os ingazeiros são uns dos mais selecionados.

Das 13 espécies levantadas, 11 foram identificadas. As demais encontram-se como *Inga* sp 1 e *Inga* sp 2, porque foi impossível coletá-las já que não ocorrem nas áreas em que se realizou as coletas botânicas. Todas possuem o arilo da semente de coloração branca, comestível e adocicado. Muitas das espécies registradas são também citadas em outras obras sobre plantas úteis, tais como Kunkel (1984), Revilla (2002), Martínez (1997), De La Torre (2008) e Smith et al (2007).

Quanto ao gênero *Pachyrhizus*, é um dos poucos de Fabaceae que as espécies portam raízes tuberosas comestíveis. Nesse sentido, apresentam crescente interesse científico e econômico, devido aos valores nutricionais, potenciais de produção e, de possibilidade na ampliação de seus cultivos e comercialização (Sørensen et al. 1997). Conforme dados na literatura, identificam-se cinco espécies para o gênero, sendo três cultivadas e duas selvagens, as quais possuem provável origem no Peru – nas cabeceiras do rio Amazonas (Noda e Machado, 1997 *apud* Silva, 2015). A espécie *P. tuberosus* pertence ao sistema agrícola tradicional dos *Huni Kuñ*. Segundo Kinupp & Lorenzi (2014), contém em sua composição química (%): 87,1 de umidade, 1,12 de proteína, 0,05 de ácidos graxos, 5,60 de açúcares, 0,78 de fibra e 0,32 de sais minerais em base seca. O tubérculo foi consumido no presente estudo, o sabor é semelhante ao da batata-yakon (*Smallanthus sonchifolius* (Poepp.) H.).

É considerada uma hortaliça não convencional, entretanto para os indígenas seu consumo faz parte da lida nos roçados:

“Quando está na época, nós come o *yuxu* [*Pachyrhizus tuberosus*] enquanto trabalhamos no roçado. É bom porque é ‘docinho’ e tem água, aí não precisa levar barril de água com a gente” (Raimundo Paulo Sereno, 55 anos).

Com relação ao gênero *Phaseolus*, originou-se nas Américas e possui 55 espécies, possui como um dos centros de dispersão, o sul dos Andes, principalmente norte da Argentina e sul do Peru. O Estado do Acre, o qual faz fronteira com o Peru, detém uma

rica variedade da espécie *P. vulgaris* (Siviero et al., 2016). A hipótese mais bem aceita para a forma como foi introduzido é por meio dos rios que cruzam o Estado e têm suas nascentes no Peru e Bolívia. Assim, seu transporte, cultivo e dispersão foi realizado pelas comunidades indígenas e ribeirinhas distribuídas ao longo dos rios (Siviero et al., 2016). *P. vulgaris*, embora pouco frequente na cultura agrícola *Huni Kuĩ*, pode ser cultivado nos roçados de praia. São preparados cozidos e consumidos com farinha de mandioca, pimenta, banana e abacate (quando disponíveis).



Figura 110. A. *Ipomoea batatas*; B. *Costus scaber*; C. *Cucumis anguria*; D. *Gurania macrophylla*; E. *Dioscorea trifida*; F. *Manihot esculenta*; G. *Arachys hypogaea*; H. *Dipteryx ferrea*.



Figura 111. A. *Inga bourgonii*; B. *I. edulis*; C. *I. longipes*; D. *I. longiflora*; E. *I. obidendis*; F. *I. ruiziana*; G. *I. umbellifera*; H. Corpo vegetativo de *Pachyrhizus tuberosus*; I. Rizoma e vagens de *P.tuberosus*.

Lauraceae

O abacate (*Persea americana*) é uma espécie exótica, proveniente do México, da América Central e das Antilhas, amplamente cultivado no Brasil (Lorenzi, 2015). Os indígenas *Huni Kuĩ* cultivam indivíduos da espécie nos quintais, sistemas agroflorestais e no entorno das aldeias e costumam frutificar na estação seca, entre agosto e outubro, período em que os habitantes das comunidades participantes se alimentam do fruto diariamente. Nesse sentido, torna-se uma excelente fonte de ácidos graxos monoinsaturados e compostos bioativos – como tocoferóis, carotenoides e fitosteróis (Nogueira-de-Almeida et al., 2018). O que contribui para a segurança alimentar dos indígenas, os quais, além de consumirem os frutos, também costumam preparar o chá das folhas do abacateiro, o qual é normalmente servido nas refeições de desjejum.

Lecythidaceae

Bertholletia excelsa é uma árvore autóctone da Amazônia (Almeida, 2015), conhecida como castanha-do-pará, castanha-da-amazônia e castanha-do-brasil, em razão de sua ampla distribuição. Tem por hábitat a mata primária alta de terra-firme e encontra-se em agrupamentos significativamente extensos, tradicionalmente conhecidos como castanhais, porém sempre associada a outras espécies florestais de grande porte, ou seja, nunca em formações homogêneas (Cavalcante, 2010). Shepard & Ramirez (2011) demonstram a partir de dados ecológicos, fitogeográficos, genéticos, linguísticos e arqueológicos que as populações humanas autóctones da Amazônia cumpriram e ainda cumprem o papel de dispersar a espécie pelo bioma e, dessa forma, alterar a paisagem de maneira expressiva, o que pode corresponder aos castanhais acima mencionados.

As sementes são amplamente consumidas pelas populações humanas locais, entretanto não possui ocorrências naturais na região do Alto rio Juruá. Vem sendo amplamente recomendada para consumo, pelo seu alto poder nutritivo, possui proteínas e óleo, o qual apresenta em sua composição, ácidos graxos, tocoferóis, esteróis e fosfolípidios (Chunhieng et al., 2008), bem como pelo fato de concentrar teor considerável de selênio (mineral associado às dietas para prevenir o envelhecimento celular). Há aproximadamente 15 (quinze) anos atrás, os agentes agroflorestais, das aldeias em que a pesquisa foi realizada, iniciaram o plantio desta espécie, devido ao seu sabor agradável e alto valor nutricional. Porém, os indivíduos estão em desenvolvimento e até o período

de campo do presente trabalho, ainda não haviam frutificado. Nesse sentido, poucos são os habitantes que conhecem o “ouriço”, como é nomeado o fruto ou, até mesmo, a castanha.

Loganiaceae

Aqui, duas espécies possuem o mesmo nome na língua indígena. São elas: *Strychnos longisepala* e *Strychnos brasiliensis*. Segundo o descritor de *S. longisepala*, Krukoff & Monachino (1942), a espécie é natural das bacias dos rios: Marañon, Nanay, Ucayali (no Peru) e Amazonas, Solimões e Juruá (no Brasil). Já *S. brasiliensis* é mais cosmopolita (Iwataki & Comin, 1971).

Ambos são arbustos que ocorrem, majoritariamente, em ambientes ripícolas. Os indígenas, principalmente as crianças, consomem os frutos *in natura* enquanto caminham pelas varações que conectam as aldeias. Os frutos são pequenos, globosos, alaranjados, com uma ou duas sementes. Foram consumidos no presente estudo e possui sabor adocicado. Além dos frutos, utilizam as folhas das duas espécies para variados fins medicinais: banhos em tratamentos contra diarreia e para conter o choro de crianças; compressa em água fria (*musaka*) contra ferroadas de arraia (*Potamotrygon* sp.) e maceração para dor de dente.

É interessante observar o registro – feito pelo descritor – referindo-se ao nome cuja espécie *Strychnos longisepala* é popularmente conhecida no Peru, *Cunchu-guaia*. A sonoridade da palavra assemelha-se a forma como os indígenas *Huni Kuĩ* a denominam, *nuxũtu*. Sugere-se que isto ocorra, em razão de boa parte das populações indígenas que habitam a Amazônia Peruana também pertencerem a família linguística pano. Nesse sentido, os nomes vernaculares podem ser variações de um mesmo morfema lexical.

Curioso observar que a maioria dos registros para espécies do gênero são identificadas como tóxicas, utilizadas para envenenar animais por populações nativas da Amazônia, em razão da presença de alcaloides (Revilla, 2002; De La Torre et al., 2008). Nesse sentido, recorda-se aqui a importância do conhecimento indígena para o discernimento entre plantas alimentícias e plantas perigosas para a saúde. Em compensação, Kunkel (1984) menciona diversas espécies alimentícias para o continente africano, como *Strychnos cocculoides* Baker, *S. decussata* (Pappe) Gilg, *S. innocua* Delile, *S. madagascariensis* Poir, *S. spinosa* Lam., etc.

Malpighiaceae

A acerola (*Malpighia emarginata*) é uma frutífera que tem como centro de origem as Antilhas, o Norte da América do Sul e a América Central (Matsuura e Rolim, 2002). Foi introduzida no Estado de Pernambuco na década de 1950 e, atualmente, o Brasil é um dos maiores produtores mundiais da fruta (Maciel et al., 2010). Aliado ao alto teor de vitamina C, este fruto ainda é fonte de compostos bioativos como antocianinas e carotenoides, os quais são extremamente benéficos à saúde humana por apresentarem atividade antioxidante (KÄHKÖNEN e HEINONEN, 2003 apud Maciel, 2010). Nas três aldeias em que a pesquisa foi realizada, cultivava-se acerola em alguns quintais e sistemas agroflorestais e os frutos são consumidos *in natura*, bem como podem ser beneficiados em forma de suco.

Malvaceae

Das sete espécies pertencentes a família Malvaceae identificadas nesta pesquisa, três são do gênero *Theobroma*. O qual é composto por 22 espécies distribuídas pela bacia Amazônica e sul do México. No Brasil é representado por treze espécies, com algumas de grande importância econômica, principalmente para a indústria alimentícia, como o cacau (*Theobroma cacao*) e cupuaçu (*T. grandiflorum*) (Garcia et al., 2014).

O cacau é natural das florestas de terra-firme e terra-baixa do entorno da terra indígena e também é cultivado e poupado nos quintais e sistemas agroflorestais. Além dos indígenas consumirem o mesocarpo dos frutos, também utilizam o epicarpo no preparo de chás para auxiliar às mulheres parturientes. Ainda, as sementes são indicadas para o crescimento do cabelo. Para tanto, são torradas, pisadas e utilizadas como um “xampu” nos banhos. Já o cupuaçu não ocorre na região, sendo apenas cultivado nas mesmas unidades produtivas, citadas anteriormente e consumidos *in natura* ou em forma de suco.

Theobroma microcarpum é considerada uma espécie rara e tida como exemplo de especiação causada pelo isolamento geográfico. Ocorre justamente na parte ocidental da região amazônica (Monteiro, 1996 apud Martini, 2004). É denominada de *nubĩ* pelos indígenas, o que está diretamente interligado com a expressão *hao nubia*, ou seja, “tempo de alta produção de frutos e, se as pessoas não colhem, apodrece”.

Em outras palavras, a relação entre a expressão e a espécie é estabelecida, porque no período reprodutivo dessa, o tronco recobre-se de frutos (apresenta cauliflora), de forma a ser considerada uma referência de alta produtividade para toda a floresta.

Além das espécies do gênero *Theobroma*, identificou-se os gêneros *Ceiba*, *Herrania* e *Matisia*. *Ceiba* possui diversas espécies cujo nome popular varia entre paineira, barriguda, algodoeiro, mafumeira e samaúma. Na região do Estado do Acre, ocorrem duas espécies, *C. lupuna* e *C. pentandra* L. Gaertn. (Daly & Siqueira, 2008). Ambas possuem uso tradicional na cultura *Huni Kuĩ*.

Os indígenas, assim como os extrativistas da região, consomem – normalmente quando caminham pelas trilhas no interior das florestas – as sementes *in natura* e assadas de *C. lupuna*. No *hãtxa-kuĩ* é denominada de *nai xapu*, o que significa, algodão do céu. Isto, devido a paina que envolve as sementes ser similar ao algodão cultivado. Ainda, em razão das árvores ocuparem o estrato superior, “*como se alcançassem o céu*”, segundo o colaborador Lucas Sales, 36 anos.

Ceiba pentandra é estudada em virtude de seu potencial na produção de biodiesel a partir das sementes, por possuírem características hidrofóbico-oleofílicas do óleo (Ong et al., 2019; Khan et al., 2015; Silitonga et al., 2013). Segundo Teixeira et al. (2019), o óleo é comestível e possui aroma e sabor agradável. Além disso é utilizado, por populações locais da Amazônia, para a confecção de sabão. Kunkel (1984) reporta o uso das folhas jovens como alimentícia, e os frutos imaturos e sementes podem ser cozidos e, também, transformados em farinha para alimentação. Revilla (2002) comenta sobre o potencial das sementes que podem ser consumidas cruas ou tostadas.

É considerada pelos indígenas como uma “árvore de espírito forte” (*ni yuxĩ*), a qual segundo alguns colaboradores, pode afetar aqueles que derrubam as árvores. Nesse sentido, ao cortar uma árvore, devem pronunciar previamente alguns dizeres para pedir proteção contra os poderes desta árvore.

Em um levantamento etnobotânico dos indígenas *Shipibo-Konibo* (também pertencentes ao grupo linguístico pano), realizado no Vale do *Ucayali*, no Peru, Hórak (2014), registrou para *C. pentandra* as mesmas características e, acrescenta, que aos pais de

crianças recém-nascidas não é permitido ver indivíduos da espécie, pois esse ato pode causar malefícios ao infante.

Herrania mariae de acordo com Ducke (1953) é descrita da seguinte forma:

“Arbúsculo de poucos metros de altura e tronco delgado monocaule (...). Varia no indumento, na cor das folhas e na forma dos frutos. Ocorre na várzea e na floresta de terra-firme”.

As folhas são palmato-digitadas e os frutos elipsoideos ou oval-oblongos, com a extremidade estreitada, polpa branca, escassa de sabor adocicado (Cavalcante, 2010). Segundo o autor, o cacau-jacaré (como é conhecido), ocorre em toda a Amazônia e habita o sub-bosque de matas primárias, apresentando pouca expressão como comestível, contudo, como fruta de sobrevivência tem valor estimado. No início da estação chuvosa, está presente em feiras em algumas localidades da região. Durante a coleta botânica foi encontrado um indivíduo com flores de coloração vinho, com lígulas extremamente longas. A espécie é nomeada *nisse pau bĩ* na língua indígena. Nas entrevistas, houve duas explicações distintas com relação a tradução. *Nisse* é o nome atribuído a tartaruga-de-igapó, mencionam que o fruto é semelhante à orelha do réptil, enquanto outros explicam que as folhas da espécie são utilizadas com a finalidade de tratar doenças de pele e problemas como o torcicolo (em que o pescoço se posiciona de forma similar ao pescoço da tartaruga). De acordo com os indígenas, as sementes não podem ser engolidas, caso contrário a ingestão causará doenças de pele. Ademais, as folhas são utilizadas em banhos energizantes e recomendados para tratamento de problemas que acometem o útero.

Matisia cordata é uma árvore que pode chegar a 45 m de altura em matas secundárias periodicamente inundáveis e de terra-firme da Amazônia Ocidental e Central. É cultivada e comercializada em feiras no Peru, como no Departamento de *Madre de Dios* (comprovação pessoal). Segundo Smith et al. (2007), uma única árvore pode produzir até mil frutos, sendo considerada uma das espécies mais produtivas da região. O autor relata que frutos produzidos nos quintais são maiores do que os silvestres, ainda, ressalta que aqueles considerados “selvagens” podem ser indivíduos remanescentes de quintais abandonados.

Os frutos amadurecem no período chuvoso, entre dezembro a março. São grandes bagas globosas ou oblongas (com cinco a 15 cm de comprimento e cinco a 15 cm de diâmetro), o peso pode variar de 150 gramas a um quilograma, apresentam coloração que varia do verde ao marrom. O mesocarpo possui cores vivas em tons de laranja, é denso, suculento e pouco fibroso, de sabor doce e agradável. A coloração que apresentam é decorrente do alto teor de caroteno, sendo considerado ótima fonte de vitamina A. Ainda, são ricos em minerais, como o cálcio (Leterme et al., 2006) e apresentam compostos polifenólicos com ação antioxidante (Cerón et al., 2014). Além de serem consumidos *in natura*, Cavalcante (2010) comenta sobre a possibilidade do preparo de refrescos com a polpa.

Os indígenas consomem os frutos apenas de populações que se desenvolvem em ambientes silvestres. Embora não sejam propagadas por sementes pelos habitantes, esses poupam as árvores no momento de abertura dos roçados, para posterior condução e reprodução dos frutos. É uma das espécies que apresenta maior frequência de citações nas entrevistas, sendo amplamente apreciada por todos, inclusive por macacos-suim e quatis (possíveis dispersores), os quais em época de frutificação “engordam bastante”, como relatam certos colaboradores. Mulheres gestantes que desejam filhos do sexo masculino, ingerem o sumo das folhas desta espécie.

Matisia ochrocalyx é uma árvore que ocorre no estrato médio do dossel em ambientes de terra-firme e de várzea. De acordo com um estudo realizado no Equador, com relação aos padrões de crescimento e mortalidade de populações silvestres, estimou-se que esta espécie vive até 485 anos, apresentando-se como uma das mais longevas para aquela região (Korning & Balslev, 1994). Os frutos são consumidos apenas quando os indígenas percorrem as varações no interior da floresta. Assim, são ingeridos *in natura*. Segundo os colaboradores, frutificam durante a estação seca, nos meses de julho e agosto. Nessa perspectiva, pode ser considerada uma espécie-chave em períodos de escassez de recursos. É conhecida popularmente por “sapotinha” e “najarana”. No *hãtxa-kuĩ* denomina-se *tuí*. Não foram encontrados estudos científicos quanto ao uso alimentício para essa espécie. Além dos frutos comestíveis, a casca do caule possui uso medicinal como anti-inflamatório e cicatrizante.

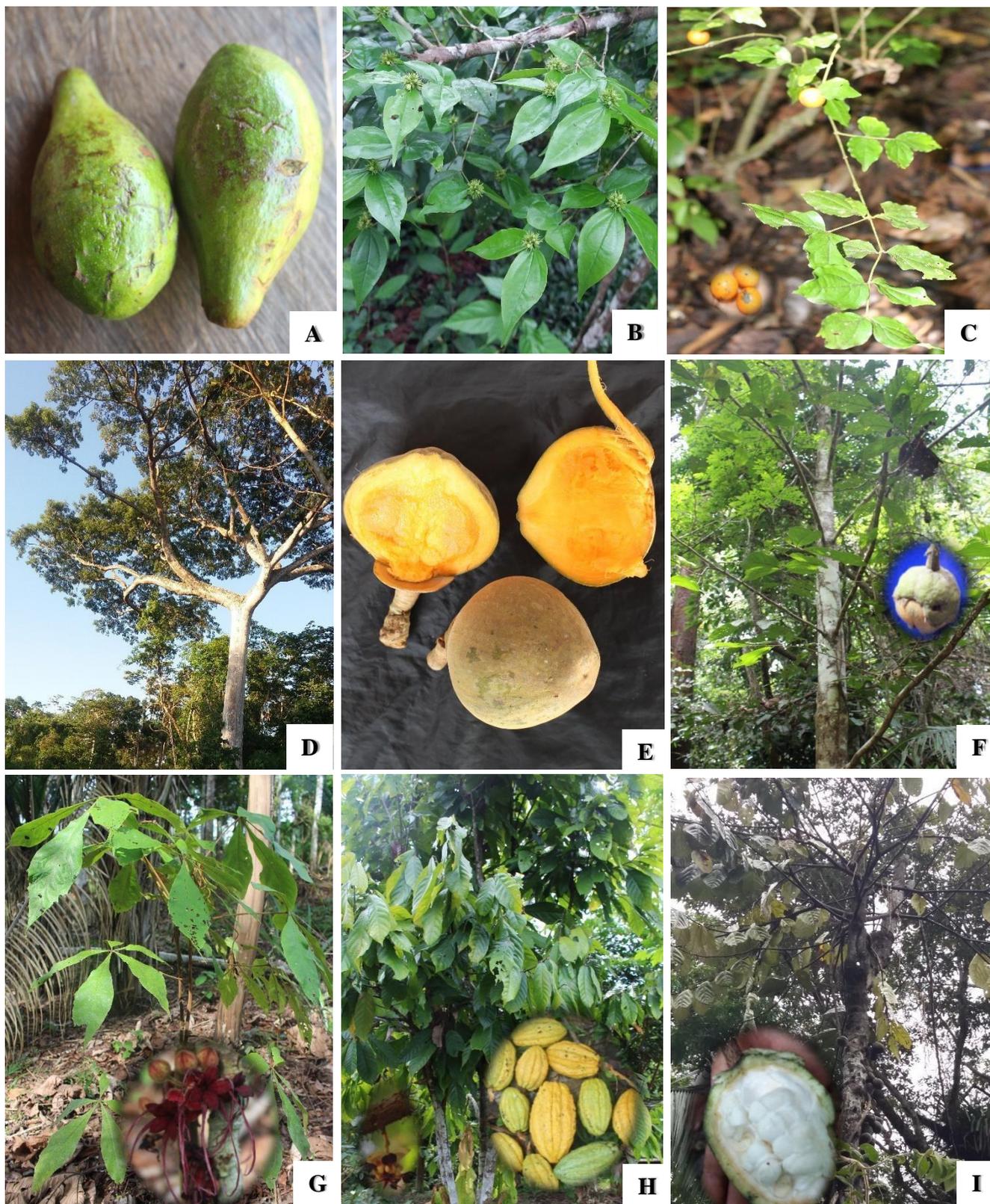


Figura 112. A. *Persea americana*; B. *Strychnos brasiliensis*; C. *S. longisepala*; D. *Ceiba lupuna*; E. *Matisia cordata*; F. *M. ochrocalyx*; G. *Herrania mariaae*; H. *Theobroma cacao*; I. *T. microcarpum*.

Meliaceae

O gênero *Trichilia* é um dos maiores gêneros de Meliaceae, o qual contém 81 espécies descritas para a América tropical, 20 espécies na África e duas em Madagascar. Está incluído na subfamília Melioideae (Pennington & Clarkson, 2016).

Para esta pesquisa, foram levantadas duas espécies do gênero, as quais ocorrem em florestas de terra-firme e, raramente, em áreas de terra-baixa (alagáveis). Ambas possuem o arilo das sementes comestíveis. São elas: *T. adolfi* e *T. cipo*. Também é utilizada a madeira para construção e para lenha. Além disso, das folhas são preparados banhos medicinais com a finalidade de estimular o apetite em crianças. Nesse sentido, verifica-se que são espécies com múltiplos usos no conhecimento *Huni Kuĩ*.

De acordo com uma pesquisa realizada com os indígenas *Shipibo-conibo* – também pertencentes a família linguística *Pano* – cozinham a casca das árvores (das espécies referidas) para tingir com coloração negra o algodão e, além de utilizarem a madeira para construção, também confeccionam remos, os quais são leves e resistentes (Horák et al., 2014). Em outro estudo etnobotânico realizado em Tacana, situada no nordeste da Bolívia, *Trichilia adolfi* é utilizada para construção, para lenha e, a partir da decocção da casca, tratam-se doenças que acometem o fígado, os pulmões e os rins (DeWalt et al., 1999).

De acordo com De La Torre et al. (2008), variados povos indígenas do Equador apresentam diferentes espécies do gênero que são culturalmente alimentícias, tais como *T. elsaе* Harms, *T. hirta* L., *T. maynasiana* C.DC., *T. micrantha* Benth, *T. pallida* Sw., *T. rubra* C.DC e *T. tuberculata* C.DC. Ainda, há espécies do gênero que apresentam frutos comestíveis e possuem consumo frequente, distribuídas no continente africano. Como, por exemplo, *T. emetica* Vahl. na África do Sul e Moçambique, conhecida popularmente como “mafurreira” e na língua inglesa, *natal mahogany* (Shackleton et al., 2000), *T. drageana* Sond. consumida também na África do Sul (Mokganya et al., 2018). Entretanto, quanto ao uso alimentício dos frutos de *T. adolfi* e *T. cipo*, nenhuma informação foi encontrada. Assim, faz-se necessário o estudo de toxidez, composição química e nutricional de ambas espécies.

Menispermaceae

Anomospermum grandifolium é uma liana lenhosa, a qual ocorre nas matas de terra-firme e terra-baixa. Os frutos são pequenos, oblongos, alaranjados (epicarpo e mesocarpo) e apresentam entre uma e duas sementes. São utilizados como alimento *in natura*, principalmente pelos caçadores, em expedições no interior da floresta. Segundo os indígenas, macacos e veados também o consomem. Algumas mulheres relatam que não podem ingeri-los, caso contrário, funciona como um atrativo sexual e, de acordo com algumas colaboradoras, os homens podem “vir em cima de tu”.

De acordo com Plaza et al. (2003), o caule lenhoso apresenta ação antifúngica e antirrimicrobiana, com potencial para o tratamento de *Candida albicans*. Quanto ao uso alimentício dessa espécie, não foi encontrado nenhuma referência na literatura. Sugere-se o estudo quanto a sua composição química e nutricional, tendo em vista que os frutos foram consumidos no presente estudo e apresentam sabor agridoce agradável, com potencial para o preparo de sucos, geleias, doces e fermentados.

Com relação à família, outros gêneros possuem frutos comestíveis como *Abuta*, *Chondrodendron*, *Cissampelos*, *Curarea* e *Orthomene* (De La Torre, 2008).

Moraceae

Das cinco espécies representantes da família Moraceae registradas neste estudo, quatro são silvestres e apenas uma cultivada. São elas: *Brosimum lactescens*, *Clarisia racemosa*, *Pseudolmedia laevis*, *Pseudolmedia macrophylla* e *Morus nigra*.

Brosimum lactescens é uma árvore de porte grande, a qual ocorre, exclusivamente, em ambientes de terra-firme. É considerada pelos indígenas como pertencente à família *shukuya*, ou seja, espécies que apresentam látex como exsudato. Utilizam as cinzas da casca para confeccionar o rapé (*dume*). Além disso, os homens (majoritariamente) consomem os frutos e sementes (cozidas) enquanto se deslocam pelos “piques de caçada”⁶⁴ (*pituti bai*). O uso alimentício dos frutos é mencionado em estudos etnobotânicos realizados no Peru e no Equador (Phillips, 1993; Vasquez & Gentry, 1989; De La Torre, 2008). Relata-se sua ocorrência silvestre e comercialização em mercados na cidade de Iquitos, localizada no nordeste da Amazônia peruana. Revilla

⁶⁴ Pique de caçada é a expressão regional utilizada para se referir aos percursos comumente trilhados pelos caçadores.

(2002) cita o preparo dos frutos em guisado, cozidos com sal ou feitos na brasa, menciona também o preparo de bebidas com o látex. Entretanto, com relação as sementes há pesquisas que indicam o consumo apenas por primatas (Kinzey, 1990; Andresen, 1999), com relação ao consumo por humanos, este é o primeiro registro.

Clarisia racemosa é popularmente conhecida como guariúba na região da Amazônia. A literatura encontrada sobre a espécie retrata aspectos anatômicos e morfológicos (Berg, 1968), além de usos da madeira para construção e combustível (Baraúna & Oliveiram 2009). Em um levantamento etnobotânico realizado no baixo Purus (Machado, 2018), há menção sobre o uso alimentício dos frutos de *C. racemosa* pelas comunidades envolvidas. Todavia, não há estudos relacionados à composição química e nutricional.

Os frutos são apreciados pelos indígenas do Baixo rio Jordão e apresentam mesocarpo farináceo de sabor adocicado, o qual poderia ser beneficiado em bolos e tortas em substituição ou redução da farinha de trigo e açúcar refinados, o que torna estudos quanto ao seu potencial alimentício ainda mais necessários. Ademais, os indígenas utilizam a madeira para a construção de barcos.

Já para as espécies *Pseudolmedia laevis* e *P. macrophylla* há mais registros na literatura quanto ao uso alimentício (Phillips, 1993; De Walt et al., 1999; Machado, 2018), todavia com relação às propriedades químicas e nutricionais, não existe nenhum estudo. *Pseudolmedia macrophylla* é denominada “pama” e *P. laevis*, “kuru pama”, ou seja, “falsa-pama”. Os indígenas *Huni Kuĩ* possuem em sua mitologia uma história sobre a relação entre o surgimento do porco-quexada e esta planta, a qual foi narrada, de forma resumida, por um dos colaboradores:

“Uma vez dois *Huni Kuĩ* estavam na mata e viram uma árvore com frutos vermelhinhos. Ficaram curiosos e comeram os frutininhos. Logo depois que comeram, se transformaram em *yawa* [quexada]. É assim que foi criado o nosso porco-do-mato”. (Jaime Maia, 51 anos).

No que se refere a *Morus nigra*, é cultivada em alguns quintais das aldeias participantes. A espécie possui centro de origem na China e no Japão (Lorenzi, 2015), contudo é amplamente distribuída em todas as regiões dos trópicos ao sub-ártico (Ercisli & Orhan, 2007). As *berrys* – como são conhecidos mundialmente os frutos – são boa fonte de compostos fenólicos e apresentam ácido oleico e linoleico, seu consumo auxilia na proteção da pele contra a desidratação (Ercisli & Orhan, 2007), característica essencial para habitantes de áreas tropicais.

Muntingiaceae

Muntingia calabura é uma árvore de vegetação pioneira, cosmopolita, que ocorre desde o México até a parte ocidental da Amazônia brasileira. Encontra-se nas matas ciliares do rio Jordão. Na Amazônia peruana, em áreas perturbadas ao longo do rio, ocorrem populações densas desta planta, conhecidas como *yumansales* (Smith et al., 2007). Os indígenas consomem os frutos – principalmente quando estão em atividades de pescaria –, os quais possuem coloração vermelho escarlate, com diâmetro de 1 a 1,5 cm, servindo também de alimento para os peixes e para aves. Smith et al. (2007) sugerem que a partir dos frutos seja possível desenvolver geleias e analisa que esses contêm uma vez e meia mais vitamina C do que as laranjas. Além disso, a envira (fibra) extraída da casca da árvore é utilizada para amarrações, como por exemplo, para amarrar o amendoim e armazená-lo pendurado na cumieira das moradias. Análises químicas das raízes e folhas dessa espécie demonstram a presença de flavonoides com potencial citotóxico para o controle de células cancerígenas (Kaneda et al., 1991; Chen et al., 2005).

Musaceae

A origem da banana (*Musa* spp.) é incerta, atualmente admite-se que seja oriunda do sudeste asiático (Lorenzi, 2015). É um dos frutos mais populares em todo o planeta, sendo uma rica em carboidratos, fibras e minerais (TACO, 2011). Sabe-se que os indígenas *Huni Kuĩ* a cultivam em seus sistemas agrícolas há pelo menos 200 anos. Essa informação é evidenciada através dos relatos dos anciãos sobre os antepassados, os quais viveram em um período anterior a chegada dos seringueiros nordestinos e caucheiros peruanos (final do século XIX). Foi possível, a partir desta pesquisa, levantar vinte (20) variedades de banana presentes na agrobiodiversidade dos indígenas do Baixo rio Jordão, como será explicitado no item sobre o assunto mais adiante.

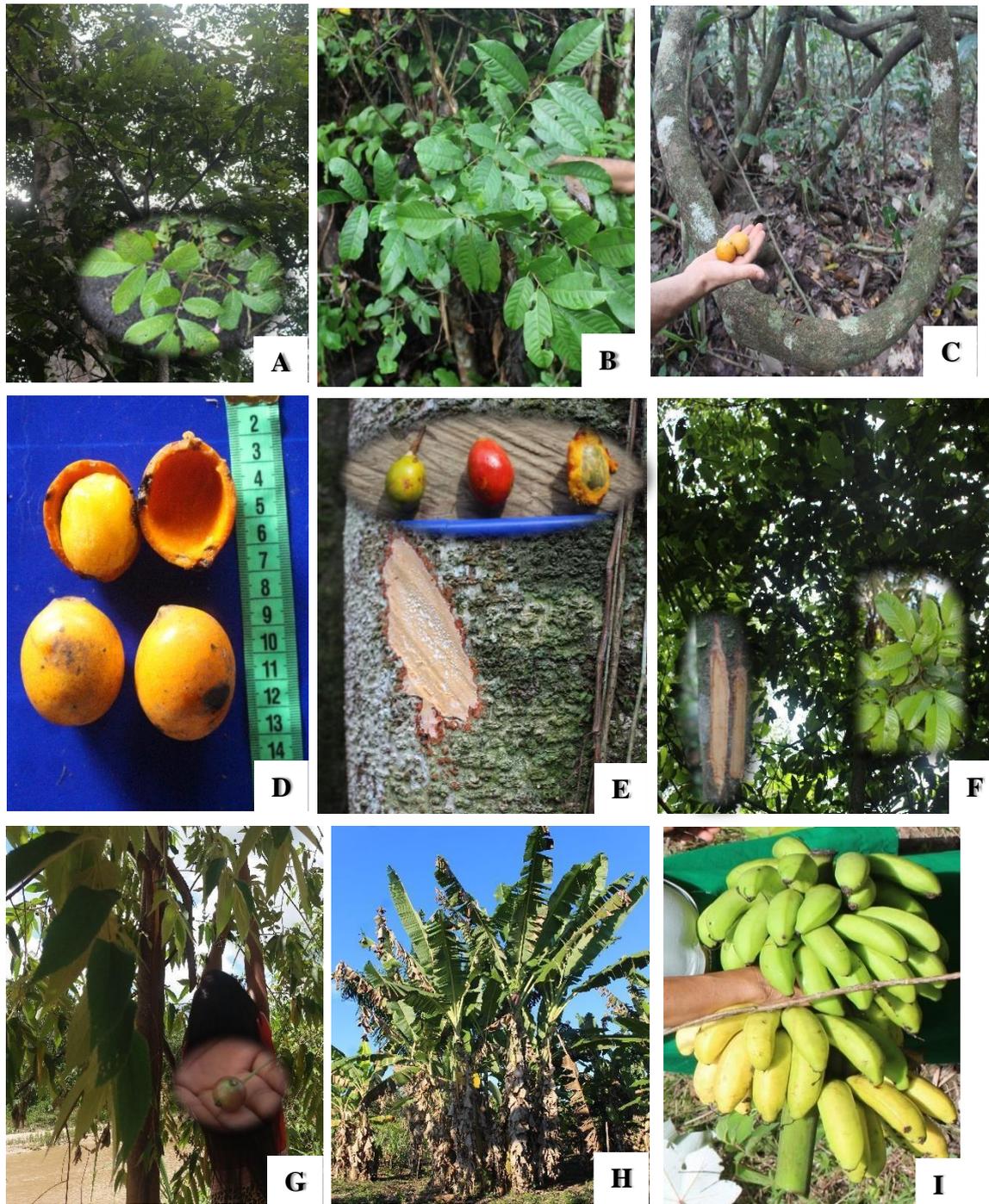


Figura 113. **A.** *Trichilia adolfi*; **B.** *T. cipó*; **C.** *Anomospermum grandiflora*; **D.** Frutos de *A. grandiflora*; **E.** *Clarisia racemosa*; **F.** *Pseudolmedia macrophylla*; **G.** *Muntingia calabura*; **H.** corpo vegetativo de *Musa X paradisiaca*; **I.** Frutos de *Musa X paradisiaca*.

Myrtaceae

A família Myrtaceae ocorre em todas as regiões tropicais e subtropicais do mundo (Govaerts, 2016). Nesta pesquisa, foram citadas seis espécies, sendo quatro cultivadas e duas nativas da região.

Eugenia uniflora é cultivada em alguns quintais agroflorestais. Possui distribuição natural desde o Cerrado brasileiro até o norte da Argentina (Franzon, 2010). Já *Eugenia stipitata* é natural das florestas de terra-firme da Amazônia Ocidental, contudo não ocorrem desta forma na área de estudo, apenas de maneira cultivada, nos quintais e em alguns sistemas agroflorestais. Ambas possuem sabor ácido e são ricas fontes de vitamina C (Lorenzi, 2015).

Do gênero *Psidium* houve o levantamento de duas espécies, *P. acidum* e *P. guajava*. Válido destacar que o nome atribuído a primeira espécie no *hãtxa-kuĩ* é *manã-yukã* e para segunda apenas *yukã*. Nesse sentido, *manã* significa terra-firme e *yukã* é a designação própria da fruta. As classificações corroboram com os respectivos nomes vernaculares: goiaba-da-mata para *P. acidum* e apenas goiaba para *P. guajava*.

Psidium acidum até pouco tempo era conhecida como *P. acutangulum* DC, porém Landrum (2016) verificou que havia duas espécies distintas nesta mesma nomenclatura, com isso, separou ambas desde então. Na literatura, há referências quanto ao uso alimentício dos frutos sob *P. acutangulum* (Kunkel, 1984; Revilla, 2002; De La Torre et al., 2008), contudo nenhuma citação sobre *P. acidum*, possivelmente, em razão da recente alteração taxonômica. Não obstante, à *P. acidum* são atribuídos usos medicinais. A partir das folhas prepara-se o chá, o qual possui benefícios para regularizar movimentações no sistema digestivo, como enjôos e vômitos. Ainda, são preparados banhos com as folhas, indicados para sintomas de tontura e para controlar hipertensão. Entretanto, estudos sobre as propriedades alimentícias e medicinais são escassos para esta espécie.

Psidium guajava é cultivada nos quintais e sistemas agroflorestais e é amplamente difundida em todo país, tanto pelos frutos, quanto pelo potencial medicinal das folhas, por possuir ação anti-microbiana, anti-diabética e antioxidante (Gutiérrez et al., 2008).

O restante das espécies pertence ao gênero *Syzygium*. São elas: *S. cumini*, *S. jambos* e *S. malaccense*. Todas são oriundas do continente asiático – Índia, Malásia e Arquipélago Malaio (Costa et al., 2009; Lorenzi et al., 2015). Essas são cultivadas em alguns quintais e no entorno das aldeias. Ademais, os frutos destas espécies possuem propriedades hipoglicêmicas, sendo indicados para o tratamento de diabetes tipo II (Bairy et al., 2005; Kumar et al., 2013).

Opiliaceae

Agonandra peruviana é uma árvore alta que ocorre naturalmente em ambientes de terra-firme na Amazônia Ocidental. Foi descrita apenas no ano 2000 por Hiepko e é conhecida popularmente como “pracuúba-branca”. Os indígenas consomem os frutos, os quais possuem formato oval, epicarpo e mesocarpo de coloração creme- esbranquiçada e contêm apenas uma semente. Foi possível experimentá-los nas atividades de campo do mês de outubro, possuem um sabor doce e textura oleosa, assemelhando-se ao sabor do leite de *Cocos nucifera*. Nesse sentido, possui grande potencial por ser, possivelmente, rica em óleos insaturados. Entretanto, a espécie requer estudos quanto a composição nutricional e química, já que é mencionada apenas em trabalhos de composição florística em território peruano (García-Villacorta, 2009).

Além do uso alimentício, com as sementes é confeccionado o brinquedo *yaereshã*, conhecido como “sanfona” no português regional. O mesmo produzido com as sementes de *Pouteria pariry*. As folhas são utilizadas em banhos medicinais para “tirar o *nissũ*”, ou seja, doenças provenientes de um desequilíbrio energético, na maioria das vezes adquiridas pelo consumo indevido de certas carnes de caça. Com relação ao seu uso alimentício, não há menções na literatura investigada. Apenas no que se refere a *Agonandra brasiliensis* Miers ex Benth. & Hook.f., em que há citações quanto as sementes comestíveis, as quais apresentam sabor agradável (Teixeira et al., 2019). Ainda, em um estudo sobre óleos alternativos extraídos de sementes de espécies da Amazônia Oriental, também se comenta sobre o óleo comestível dessa mesma espécie (Harand et al., 2015). Outra planta do mesmo gênero caracterizada como alimentícia é *A. excelsa* Griseb., Kinupp (2007) comenta sobre o consumo dos frutos ao natural ou em licores, os quais apresentam polpa adocicada e aromática, com leve retrogosto amargo e reporta que as raízes são ricas em saponinas e utilizadas no preparo de uma

bebida espumante similar à cerveja, chamada de cerveja-de-pobre (um dos nomes vernaculares desta espécie).

Oxalidaceae

A carambola (*Averrhoa carambola*) é uma fruteira nativa da Indonésia e da Malásia, foi introduzida no Brasil no início do século XIX (Lorenzi, 2015). É amplamente cultivada no país em pomares domésticos e em escala comercial limitada. São ricas em ácido oxálico, vitamina C e flavonoides (Prati et al., 2002). Os indígenas possuem essa espécie cultivada nos quintais agroflorestais e no entorno das aldeias. Costumam consumi-la *in natura*, mas principalmente em sucos com açúcar – preparados mediante liquidificador manual.

Passifloraceae

Passiflora é o maior gênero da família Passifloraceae, o qual apresenta mais de 500 espécies descritas. A principal área de diversificação compreende, sobretudo, as florestas úmidas da América do Sul (MacDougal, 1994). Mais de 80 espécies produzem frutos comestíveis, os quais possuem elevada qualidade nutricional, alto valor econômico e ecológico (Martin & Nakasone, 1970). No levantamento realizado foram registradas cinco espécies de lianas das quais os indígenas do Baixo rio Jordão consomem os frutos, sendo quatro identificadas até a espécie e uma apenas o gênero, devido a ausência de flores e frutos nos períodos de coleta botânica.

Passiflora cf. *ceratocarpa* é a possível espécie para o maracujá denominado *nawã mãta*, quer dizer “povo que cai quando maduro”. Esse ocorre nas capoeiras das aldeias participantes da pesquisa. Sobre esta espécie, há apenas estudos relacionados a distribuição na paisagem (Mezzonato-Pires, 2017) e sobre a taxonomia do gênero (Mezzonato-Pires, 2019). Nesse sentido, carece de estudos sobre o potencial alimentício dos frutos.

Passiflora foetida é uma liana herbácea que ocorre nas capoeiras novas (entre um e quatro anos) situadas nas comunidades. É denominada na língua indígena por *burūtã itsa*, em que o primeiro nome é próprio da fruta e o segundo refere-se ao aroma forte que apresenta. Também, verifica-se na literatura que o nome vernacular atribuído a espécie é “maracujá-de-cheiro”. Assim, observa-se semelhança nas nomenclaturas

científica, *Huni Kuĩ* e popular. É amplamente utilizada por outras populações humanas por seu potencial medicinal para tratar variadas doenças por apresentar atividade antioxidante, anti-úlceras, anti-inflamatória e analgésica (Sathish et al., 2011; Sasikala et al., 2011). Além de possuir os frutos comestíveis, De La Torre et al. (2008) mencionam o uso das folhas no preparo de bebidas por muitos povos indígenas do Equador. Kunkel (1984) também cita o consumo das folhas, porém cozidas com arroz.

Passiflora nitida é distribuída de forma abundante em toda a Amazônia, pertence ao grupo dos maracujás-doces e apresenta grande potencial, principalmente por ser considerado um alimento com efeito hipoglicemiante, auxiliando no controle de diabetes tipo II (Lima et al., 2012). Ainda não existem cultivos comerciais desta espécie, predominando a atividade extrativista (Junqueira, 2010), como ocorre nas comunidades participantes. Portanto, embora haja uma prática incipiente de plantio, a maioria dos frutos dessa espécie são coletados nas matas. Também, são espontâneos nos sistemas agrícolas e, alguns indígenas que possuem interesse, os poupam na abertura e limpeza dos plantios, para que seja possível sua produção. Além do uso alimentício, é muito importante por seu valor medicinal. Em que as folhas são utilizadas em banhos nas crianças para enrijecimento do corpo. Também, é preparado o chá para combater a diarreia.

Passiflora vesperilio é popularmente conhecida como maracujá-bravo por ocorrer nos campos de várzea e florestas de terra-firme. Os frutos são amarelos e pequenos, consumidos pelos indígenas em razão do sabor adocicado e porque são indicados para “limpar a garganta dos cantores ou de quem fala muito” e, ainda, para aqueles que desejam “ter filhos bonitos” (*bakixta hãdua*). Nesse sentido, é denominado no *hãtxa-kuĩ* de *xati tempu*, em que *xati* significa faca e *tempu*, garganta. Além de estudo taxonômico sobre a família, em que a espécie se inclui (Farias, 2016), há um trabalho de 1970 realizado por Martin e Nakasone, em que há a referência desta espécie como um maracujazeiro pouco conhecido e com possível valor nutricional e econômico. São citados também como comestíveis por Kunkel (1984), Revilla (2002) e por De la Torre et al. (2008), esses referem-se ao fruto popularmente como *granadilla* (castelhano).

A amostra *Passiflora* sp. que não foi identificada até a espécie, em razão de não apresentar órgãos reprodutivos nos períodos de coleta, possui o nome na língua

vernacular de *yuxĩ ni bãstã*, ou seja, “cortar mal espírito”. Os frutos são comestíveis em caminhadas na floresta. É considerada uma planta medicinal, pois das folhas é preparado um colírio e também feita a defumação para afastar/ “cortar” espíritos maléficos, como demonstra o nome próprio da espécie.

Phytolaccaceae

Trichostigma octandrum é uma planta ripícola silvestre em que as folhas são amplamente utilizadas na culinária *Huni Kuĩ* (como descrito no capítulo 1), a qual sugere-se que esteja em estágio de domesticação incipiente – haja visto que este conceito concerne a espécies cujas modificações na população são sutis e as quais o fenótipo médio ainda está incluso na variação encontrada na natureza (para as características que podem ser objeto de seleção) (Clement, 1999).

Corroborar com essa alusão a prática feminina eventual de coletar os caules dos espécimes para plantio (por estaquia) no entorno das moradias. Nesse sentido, há mulheres que colhem as folhas para o preparo do *atsa pei* (macaxeira com folha) diretamente do quintal. Por outro lado, há aquelas que coletam as folhas de *nawãti* nas margens do rio ou de igarapés, sempre que necessário.

Segundo as colaboradoras, existem dois tipos, o verdadeiro (*nawãti kaya*) e o falso (*nawãti kuru*), o segundo possui propriedades possivelmente tóxicas por ser citado como indigesto. Maria Claudina Biló Sales, 39 anos, explica a técnica para identificar a planta verdadeira, assim como a forma certa de plantá-lo por estaquia nos quintais:

“Quando você vai colher o *nawãti* da beira do rio e não sabe se é o *kaya* ou o *kuru*, você tem que pegar as folhas na mão e espremer com água. Se o sumo que escorrer for verde da cor das folhas, um pouco mais clara, é o *nawãti kaya*. Agora se o líquido for um verde puxado para o marrom, é o *nawãti kuru* e você deixa pra trás. Aí para colher e plantar no terreiro de casa, a gente tira com terçado o pau mais grosso do *nawãti kaya*, lá na beira do rio. Vou a pé ou se a praia está longe, vou de varejo [canoa com o auxílio do caule de *Gynerium sagittatum* que serve de remo]. Quando volta pra casa, na hora de plantar o *nawãti*, a gente reza as palavras ‘*nawãti mia bai nãe, xinã ta nawe*’. Que significa igualmente, *nawãti* vou te plantar e você não vai morrer.”

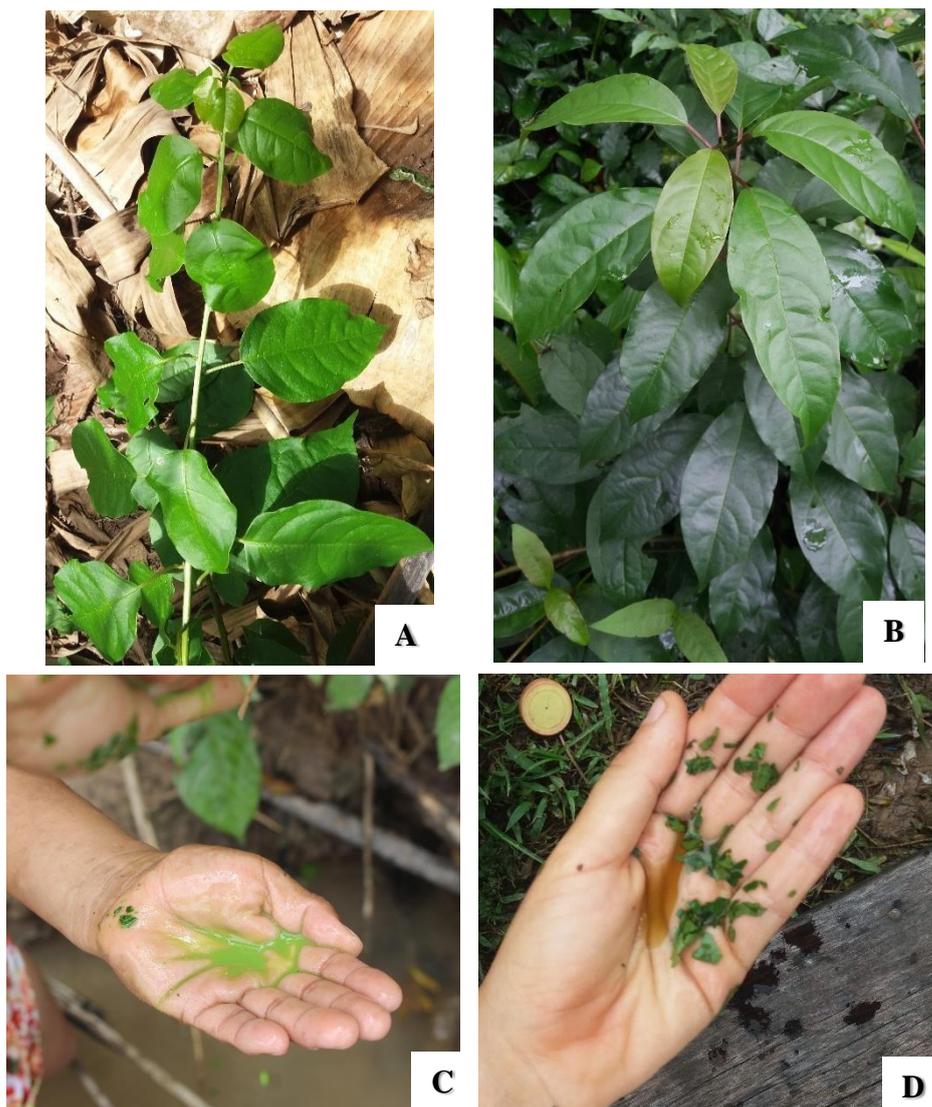


Figura 114. **A.** *Nawāti kaya* (*Trichostigma octandrum*); **B.** *Nawāti kuru*; **C.** Teste com *nawāti kaya* (verdadeiro); **D.** Teste com *nawāti kuru* (falso).

Citações sobre a espécie são extremamente raras, há menção de seu uso alimentício apenas em um livro de receitas criolas do Caribe, nomeado *Délices des plantes créoles* (Longuefosse, 2010), em que é descrito um preparo feito nas Ilhas Macarenhas com as folhas de *T. octandrum*, nomeada em francês de *liane barrique*⁶⁵, as quais são piladas e cozidas com leite de coco, em seguida, misturadas com carne ou peixe. O preparo é nomeado *mataba* ou *ravitoto* na região. De La Torre et al. (2008) citam a comestibilidade das folhas de uma espécie do mesmo gênero *T. peruvianum* H. Walter

⁶⁵“Liana barril”, nome vernacular que pode indicar a presença de grandes quantidades de seiva no interior dos caules, podendo ser ingerível, tal qual *Uncaria tomentosa* (Willd ex Roem. & Schult) DC.

em preparos elaborados por povos indígenas do Equador, em *maitos*, sopas, saladas ou picadas com sal e fritas.



Figura 115. A. *Psidium acidum*; B. *P. guajava*; C. *Syzygium jambos*; D. *Agonandra peruviana*; E. *Passiflora ceratocarpa*; F. *P. foetida*; G. *P. nítida*; H. *P. vespertilio*; I. *Trichostigma octandrum*.

Poaceae

Entre as gramíneas foram levantadas cinco espécies, as quais possuem partes alimentícias na cultura *Huni Kuĩ*.

O capim-santo ou capim-limão (*Cymbopogon citratus*) é amplamente utilizado na medicina tradicional de países tropicais, devido às suas propriedades ansiolíticas (Blanco, 2009) e é cultivado nos quintais das comunidades envolvidas na pesquisa, sendo consumidos em forma de chá, normalmente pela manhã, na quebra do jejum.

Guadua sp. e *Gynerium sagittatum* são espécies em que os brotos são consumidos após o beneficiamento no preparo do creme de brotos/palmitos e folhas (*yuxi*). A primeira é a taboca ou bambu e está distribuída nas margens do rio, igarapés ou em ambientes de terra-firme do sudoeste da Amazônia brasileira, o que caracterizam as Florestas Abertas com Bambu (Silveira, 2005). Desde tempos ancestrais, os brotos de bambu são mundialmente consumidos. São ricos em fibras, proteínas, minerais, vitaminas e antioxidantes (Satya et al., 2012).

Quanto a segunda espécie, *Gynerium sagittatum*, é característica de vegetações pioneiras e ocorre abundantemente na mata ciliar do rio Jordão, formando como monoculturas naturais densas, conhecidas por populações oligárquicas (Ribeiro, 2018). Os brotos podem alcançar de oito a 15 metros de altura (De kroon & Kalliola, 1995). Na região é conhecida por “tacana”, segundo Benavides et al. (2007), as raízes apresentam concentrações de flavonoides e isoflavonoides, porém não há na literatura estudos sobre a composição nutricional dos brotos. São citados como comestíveis apenas por Kunkel (1984). A espécie apresenta uso medicinal para diversas enfermidades por populações amazônicas, como infecções, anemia, inflamações, asma, diarreia. Para tanto, o broto é ralado e aplicado de forma tópica (Revilla, 2002; De La Torre, 2008). Ainda, a partir dos eixos florais confeccionam-se flechas, lanças e artesanatos em geral (Revilla, 2002).

A cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*) foi introduzida na região com a migração dos cearenses no período da borracha. O beneficiamento do açúcar mascavo “gramixó” era uma das atividades produtivas que os indígenas exerciam no interior dos seringais. Há poucas décadas atrás, tal produção ainda pertencia a economia familiar. Após a demarcação dos territórios, as casas de engenho foram desativadas. Atualmente, adquirem o açúcar refinado, exclusivamente, de mercados do centro urbano, enquanto

que o consumo do caule *in natura* ocorre localmente a partir de plantas cultivadas nos quintais e roçados.

O milho (*Zea mays*) é uma espécie cultivada há milhares de anos (entre quatro a dez mil). Estima-se sua ancestralidade, em virtude da ampla área geográfica em que está distribuído – desde o México, perpassando pelos Andes até descer para as terras-baixas da Amazônia. Ainda por ser posse de grande número de povos indígenas sul-americanos e apresentar mais de duzentas variedades (Clement & Kerr, 1980). Não obstante, suas características botânicas e moleculares combinadas com as preferências dos povos autóctones das Américas formaram, ao longo de milhares de anos, uma extraordinária variedade de formas, cores, texturas, consistências e maneiras de preparo para a espécie do milho (Ming, 1997). Assim, a gramínea confere fundamental importância na dieta *Huni Kuĩ* do Baixo rio Jordão. Os quais conhecem nove variedades da espécie. Contudo, cultivam atualmente apenas três, que são plantadas duas vezes ao ano nos sistemas agrícolas de terra-firme e de várzea.

Rubiaceae

Dentre os frutos e sementes alimentícios de Rubiaceae, foram levantadas cinco espécies nativas pertencentes ao conhecimento *Huni Kuĩ*, em que três são consumidos os frutos, uma as sementes e a última é utilizada para hidratação durante as expedições na floresta devido à grande quantidade de seiva que produz. A única espécie exótica proveniente da família é *Coffea canephora*, a qual ocorre em alguns sistemas agroflorestais das aldeias pesquisadas. Os indígenas costumam consumir a polpa dos pequenos frutos. Logo, não preparam a bebida a partir das sementes torradas.

Alibertia curviflora e *Pentagonia amazonica* são ambas árvores de sub-bosque conhecidas na Amazônia ocidental brasileira como “apuruí”, já na área de outros países sul-americanos são denominadas *borojo*. Apresentam escassos estudos quanto ao uso alimentício e nenhuma pesquisa sobre toxidez, composição química e nutricional. Considera-se relevante o aprofundamento nestas espécies, em razão de ocorrerem em abundância no sudoeste da Amazônia brasileira.

Com relação a *Alibertia curviflora*, há contradições quanto ao seu uso alimentício entre os indígenas. Alguns a citam como comestível apenas por animais, outros relatam o preparo do suco – “o gosto é parecido com o do jenipapo”, comentam. Nesse sentido,

pode ser considerada uma planta alimentícia não convencional entre os *Huni Kuĩ*. De acordo com a descrição de uma coleta botânica realizada por Daly & Siqueira (1994), menciona-se o uso da polpa dos frutos para produzir um suco adocicado, o que comprova o uso citado por alguns indígenas. De la Torre (2008) foi o único trabalho encontrado em que é citado o uso alimentício dos frutos por povos nativos do Equador. Em certas listas sobre plantas úteis, outras espécies do gênero *Alibertia* são mencionadas como comestíveis, tais como: *Alibertia. edulis* (Rich.) A. Rich., *A. elliptica* (Cham.) K. Schum., *A. hispida* Ducke, *A. melloana* Hook.f., *A. sessilis* (Vell.) K. Schum., *A. steinbachii* Standl.

O arilo das inúmeras sementes da espécie *Pentagonia amazonica* é comumente consumido entre os indígenas, principalmente no verão, em atividades de pesca. Possui ampla distribuição, por ocorrer naturalmente em ambientes de terra-firme, várzea, capoeiras e também, serem manejadas nos quintais. Não é aconselhável ingerir as sementes, pois “pode dar prisão de ventre”. Além disso, as folhas da espécie são utilizadas no preparo de banhos medicinais para fornecer energia às crianças adoecidas. Seu uso alimentício é citado apenas na “*Enciclopedia de las plantas útiles del Ecuador*” pelos povos *Cofán* e *Wao* (De La Torre et al., 2008). É denominada *nanewã* no *hãtxa-kuí*, em que *nane* é o jenipapo (*Genipa americana*) e *wã* é o sufixo utilizado para designar algo grande, embora seja contraditório, pois o fruto e a árvore jenipapeiro é maior que o referido. Os próprios colaboradores mencionam: “o nome é maior, mas o fruto não”. Infere-se que este nome seja atribuído em virtude das propriedades medicinais da planta.

A terceira espécie nativa em que os frutos são consumidos é a árvore *Genipa americana*. Assim como *Pentagonia amazonica*, possui ampla ocorrência, com maior incidência nos quintais agroflorestais e em alguns roçados. Além dos frutos serem ingeridos *in natura* ou no preparo de sucos, é muito utilizado para tintura em seu estágio imaturo, por apresentar a substância genipina, a qual quando exposta ao ar e ao sol, oxida e colore em tons de azul-escuro a tecelagem confeccionada pelas mulheres e os corpos em rituais, dietas ou datas comemorativas. Seu pigmento é conhecido e utilizado por diversos povos indígenas da América Latina há milhares de anos (Levi-Stráuss, 1952; Prance, 1975).

Houve a citação do consumo das sementes *in natura*, cozidas ou assadas de uma espécie do gênero *Posoqueria*. Em cada fruto há de duas a três sementes grandes. Todavia, não foi possível identificar a espécie, em razão da altura das árvores encontradas – as quais alcançam o dossel de florestas de terra-firme. É conhecida no português regional como “castanhola”. Possui potencial alimentício, é digno de estudos, tendo em vista que as sementes são oleaginosas e saborosas, sendo consideradas pelos indígenas como o “amendoim dos porcos selvagens” (*yawa tama*).

Para o gênero, foram encontradas na literatura duas espécies alimentícias *Posoqueria latifolia* (Rudge) Schult. a qual possui o arilo das sementes comestível e as sementes podem ser torradas e preparadas como sucedâneas do café (Kinupp, 2007). A segunda espécie é *Posoqueria longiflora* (Aubl) da qual se consomem os frutos (Kunkel, 1984; Kemantt et al., 1992; Teixeira et al., 2019). Coletas dessas espécies foram consultadas no Herbário do INPA, mas não se assemelham aos frutos coletados em campo, devido às sementes serem menores e em maior quantidade. Logo, são necessários maiores esforços de coleta para possibilitar a identificação e posterior estudo da composição nutricional das sementes dessa espécie.

Uncaria tomentosa é incluída na lista de espécies alimentícias pertencente ao conhecimento *Huni Kuĩ*, porque ao caminharem pela floresta e, por vezes, permanecerem alguns dias sem voltar para as aldeias, a “água” do cipó é bebida pelos indígenas. Cortam o caule da planta e o seguram (como uma mangueira) do qual escorre a seiva que apresenta sabor insípido, tal como a água. Dessa forma, é uma espécie importante por permitir a hidratação humana em momentos de sede ou, até mesmo, por questões de sobrevivência no interior da floresta. Não obstante, a planta possui valor cultural, em razão do formato dos espinhos semicurvados, os quais são considerados um símbolo (*kene*) para a confecção de desenhos tanto em tecelagem, quanto em artesanato com miçangas e pintura corporal. Ainda, a casca do caule e as raízes são amplamente conhecidas na medicina popular e utilizadas em forma de chá por centenas de povos indígenas há milhares de anos por suas propriedades contra inflamações, úlceras gástricas e contraceptivas (Valente, 2006).



Figura 116. A. *Cymbopogon citratus*; B. *Gynerium sagittatum*; C. *Saccharum officinarum*; D. *Zea mays*; E. *Alibertia curviflora*; F. *Genipa americana*; G. *Pentagonia amazonica*; H. *Posoqueria* sp.; I. *Uncaria tomentosa*.

Rutaceae

Todas as espécies levantadas para a família são de origem asiática. São elas, *Citrus reticulata*, *Citrus aurantifolia*, *Citrus limon* e *Citrus limonia* e são plantadas nos quintais, sistemas agroflorestais e no entorno das aldeias e seus frutos são consumidos *in natura* ou em forma de suco. Com frequência, as crianças não esperam esses amadurecerem e os ingerem ainda imaturos. São importantes como complemento na dieta alimentar, tendo em vista que são ricos em vitamina C e frutificam em períodos de escassez de recursos alimentícios vegetais silvestres (entre maio e outubro). Logo, possuem grande relevância para a segurança alimentar da população.

Salicaceae

Casearia pitumba é um arbusto ou árvore pequena de até 15 metros de altura. Trata-se de uma planta amplamente utilizada na medicina de povos tradicionais da Amazônia. Na literatura científica há diversos estudos fitoquímicos com espécies do gênero *Casearia*, as quais apresentam o predomínio de diterpenos do tipo clerodânico, o que confere atividades anti-inflamatória, citotóxica, hipoglicêmica, anti-úlceras, além de propriedades contra peçonha de serpentes (Santos, 2008; Xia et al., 2015).

A espécie referida apresenta em maiores concentrações o composto secundário diterpeno pitumbina (Xia et al., 2015). No *hãtxa-kuĩ* é conhecida como *xipitũ ite bata*. Para o conhecimento *Huni Kuĩ* todas as plantas *bata* são provenientes de uma ancestral humana *batani*, a qual se transformou em planta para curar as doenças relacionadas ao arquétipo *bata*, ou seja, doce. No caso, os indígenas mencionam o seu uso medicinal para o tratamento de doenças infecciosas causadas pelo fungo *Candida albicans*. Os frutos são cápsulas globosas, lisas, amareladas ou alaranjadas, glabras, com 10-12 sementes, as quais possuem arilo branco ou translúcido comestível, são consumidas nos percursos no interior da floresta.

Apesar de existir considerável número de estudos sobre suas propriedades medicinais, são escassos aqueles que apresentam informações nutricionais para os frutos. Bennett (1989), De La Torre et al. (2008) e Teixeira et al. (2019) também indicam o uso alimentício por povos e comunidades tradicionais da Amazônia.

Sapindaceae

Talisia cerasina é um arbusto monocaule amazônico e foi a única espécie com frutos comestíveis (levantada nas entrevistas) para a família Sapindaceae. É conhecida popularmente como “pitombeira-brava”, *pitomba-sacha*, *juapina*, *virote-huayo*. O uso alimentício dos frutos é identificado em outros trabalhos etnobotânicos realizados na Amazônia brasileira e peruana (Vasquez & Gentry, 1989; Neto et al., 2000; Teixeira et al., 2019; Santos-Fonseca et al., 2019), assim como em listas de plantas úteis (Kunkel 1984; Martínez, 1997; Revilla, 2002; De La Torre et al., 2008). Os frutos são do tipo drupa e quando maduros são amarelos, possuem formato elipsoide com mesocarpo branco adocicado. Há referências quanto ao uso medicinal das folhas como antivenérea (Revilla, 2002). Entretanto, não há estudos relacionados a sua composição química e nutricional.

Na língua indígena é denominada *shane kaxa*, em que *kaxa* quer dizer “choro”. Nesse sentido, os colaboradores reportam que, caso as mulheres gestantes consumam os frutos de forma demasiada, os filhos recém-nascidos “serão muito chorões” (*kaxaya*). Por outro lado, as folhas dessa mesma espécie são recomendadas para banhos medicinais, os quais, segundo os entrevistados, possuem o efeito de “acquietar o choro das crianças”. Curioso observar o antagonismo, em que a mesma planta que causa o choro, auxilia em seu controle.

Sapotaceae

A família Sapotaceae inclui cerca de 800 espécies de hábito arbóreo e arbustivo distribuídas em aproximadamente 65 gêneros (Pennington & Krukoff, 1991). No Brasil ocorrem principalmente na Amazônia, sendo o gênero *Pouteria* um dos mais representativos e conhecidos (Monteiro et al., 2007).

Nesta pesquisa foram levantadas sete espécies com frutos comestíveis, sendo seis *Pouteria* e uma do gênero *Chrysophyllum*.

Chrysophyllum bombycinum é nativa da Amazônia Ocidental brasileira e da selva peruana. É uma árvore alta (atinge até 25 metros de altura) e ocorre em florestas de terra-firme e, algumas vezes na terra-baixa também. Normalmente em solos arenosos

(Marc et al., 2000). Apresenta frutos globosos, amarelo-alaranjados com algumas sementes.

Alguns núcleos familiares a possuem em seus quintais e/ou sistemas agroflorestais, mas na maioria dos casos, é espontânea, contudo, também ocorre de forma plantada. Em caminhadas pela floresta, os passantes coletam os frutos – sempre que encontradas frutificando – e os transportam para suas respectivas moradias com a finalidade de agradar os anciãos, mulheres, jovens e crianças. Todavia, alertam que mulheres gestantes não podem consumi-los, em razão da presença de látex que pode afetar na formação do bebê.

Não há menções na literatura quanto ao potencial alimentício dos frutos. Revilla (2002) cita a espécie como medicinal, uso da madeira e do látex. Possui no Peru os nomes vernaculares: *balata maposa*, *quinilla colorada*, *balatillo* e *caimitillo hoja grande*. Entretanto, há dezenas de espécies do gênero *Chrysophyllum* citadas como alimentícias em outros estudos, tais como: *C. albidum* G. Don, *C. amazonicum* Engl., *C. argenteum* Jacq., *C. cainito* L., *C. colombianum* (Aubrév.), *C. cuneifolium* (Rudge), *C. gonocarpus* (Mart. & Eichler), *C. lucentifolium* Cronquist., *C. manaosense* (Aubrév.), *C. oliviforme* L., *C. sanguinolentum* (Pierre) Baehni., *C. superbum* T.D. Penn., *C. venezuelanense* (Pierre) T.D. Penn., entre outras.

Em razão de serem bastante apreciados, aponta-se necessário o estudo aprofundado do potencial alimentício com dados sobre a composição nutricional e química dos frutos.

Dos frutos pertencentes ao gênero *Pouteria*, foram identificadas três espécies. O restante foi impossível, devido a ausência de material fértil durante as atividades de coleta botânica. As espécies identificadas são: *Pouteria caimito*, *P. pariry* e *P. torta*.

Pouteria caimito é a única espécie cultivada, não ocorrendo de forma natural na região. Assim, está presente apenas nos quintais e sistemas agroflorestais. Os frutos são bastante apreciados e consumidos *in natura*. Em outras regiões é aproveitada na forma de doces, geleias e sorvetes (Seixas, 2017). Segundo estudos sobre a composição química, os frutos apresentam triterpenóides como alfa-amirina, lupeol, eritrodíol e um composto raro dammarenedíol II (Pellicciari et al., 1972). São úteis contra afecções pulmonares e como anti-diarréicos e febrífugos. Seixas (2017) aponta que o seu consumo pode ser um tratamento alternativo para dores de origem inflamatória e neuropática.

Souza (2012) indica que os frutos auxiliam na diminuição da glicemia em pacientes com *Diabetes mellitus*. Assim, verifica-se que sua ingestão confere amplos benefícios a saúde humana.

Pouteria pariry é uma árvore alta que pode atingir até 40 metros (Cavalcante, 2010), ocorre de forma silvestre em ambientes de terra-firme e de terra-baixa, contudo é também plantada, manejada nos quintais e mantida em capoeiras. No que se refere à sua nomenclatura indígena, é denominada *yae* e comumente conhecida por ser a “caiçuma-da-anta” (*ni awa mabex*), isto porque, de acordo com os colaboradores, os frutos e o animal referido se reproduzem na mesma época. Via de consequência, os filhotes se alimentam dos frutos. Apresenta como nome regional “biorana”. De acordo com Cavalcante (2010), ao longo do rio Tocantins é conhecida por “frutão”.

Os frutos são grandes redondos, verdes e perfumados com mesocarpo esbranquiçado e suculento, são deveras apreciados pelos habitantes do rio Jordão. Alguns colaboradores comentam o preparo de sucos a partir da polpa.

Não obstante, as mulheres gestantes são proibidas de consumi-los, em razão da presença de grandes quantidades de látex. Das sementes é confeccionado um brinquedo (*yaereshã*) que os indígenas apelidaram no português de “sanfona”, em que duas sementes são perfuradas e é inserida uma linha de algodão entre as duas.

Um estudo feito por Maia et al. (2003) identificou uma série de compostos voláteis presentes na polpa dos frutos, em que metil 2-metilbutanoato e metil 2-metil tiopropanoato apresentaram maiores concentrações, os quais são responsáveis pelo seu aroma agradável.

Pouteria torta é uma árvore que também possui distribuição natural no entorno das aldeias. Além disso, apresenta ampla ocorrência em diferentes localidades do país (Lorenzi, 2015). Os frutos e a casca são utilizados na medicina *folk*, em razão de sua ação antidiarreica. Além disso, há estudos que identificam atividade hipoglicêmica e antioxidante, o que indica o seu potencial uso como alimento suplementar para controlar os níveis de glicose sanguínea em pessoas diabéticas, assim como para prevenir alterações patológicas em tecidos vasculares (Sales et al., 2017).

Os indígenas atribuem a *Pouteria torta* o nome de *txu txu bã pũ*, em que *txu txu* significa “seio das mulheres” e *bã pũ* é o nome próprio do fruto. A explicação para essa

designação está na grande quantidade de látex que apresentam. Assim, os indígenas a relacionam com a cor e a consistência do leite materno. Ainda, o nome faz referência ao uso medicinal tópico, em que das folhas é feita uma compressa para auxiliar as mulheres lactantes a aumentar a produção de leite.

Solanaceae

Representada por três espécies alimentícias nas aldeias estudadas, a família Solanaceae possui grande importância para a culinária *Huni Kuĩ*, pois nela estão inseridas as pimentas (*Capsicum* spp.). A Amazônia é considerada o centro de diversidade e domesticação das variedades deste condimento e tempero (Clement, 2005). São amplamente cultivadas nos quintais das moradias e consumidas em quase todas as refeições *in natura*, cozidas ou desidratadas e transformadas em pó.

Há duas espécies do gênero *Solanum*, sendo a primeira *S. barbeyanum*, planta que ocorre em ambiente silvestre. Sobre o hábito, Daly & Siqueira (2008) mencionam ser uma arvoreta. Durante a pesquisa, os indivíduos encontrados também pareciam ser uma pequena árvore. Entretanto, Martynez (1997) e De la Torre et al. (2008) a reportam como uma liana com espinhos recurvados. De acordo com Ribeiro et al. (1999) há inúmeras espécies que apresentam plasticidade quanto ao porte, podendo no início da vida ser semelhantes a uma arvoreta e, a medida que crescem, se constituírem em lianas.

Segundo Daly & Siqueira (2008) possui como nome vernacular “melancia-da-praia” ou “melancininha”, apresentando frutos comestíveis, os quais são consumidos *in natura*. A partir das folhas é preparado uma compressa com água fria (*musaka*) para o tratamento de doenças de pele.

Pouquíssimos estudos científicos foram encontrados sobre esta espécie. Entre eles, uma revisão taxonômica sobre a família (Clark et al., 2016), um trabalho etnobotânico sobre a farmacopeia do povo indígena *Chayahuita*, situado na bacia de *Paranapura* na Amazônia peruana, em que utilizam a espécie por suas propriedades anti-inflamatórias, a partir da decoção das folhas preparam um cataplasma.

Ademais, De La Torre et al. (2008) cita-a como comestível pelas populações nativas do Equador, *Shuar-Sucumbíos* e *Wao-Orellana*. Revilla (2002) menciona o uso medicinal para inflamações locais através da fricção das folhas.

Assim, faz-se necessários estudos quanto ao seu potencial alimentício, em razão da escassez de informações na literatura científica.

A segunda espécie pertencente ao gênero é o tomate (*Solanum lycopersicum*), hortaliça exótica e presente em apenas alguns canteiros familiares e raramente estão presentes nas refeições, quando são consumidos *in natura* ou cozidos com peixe.

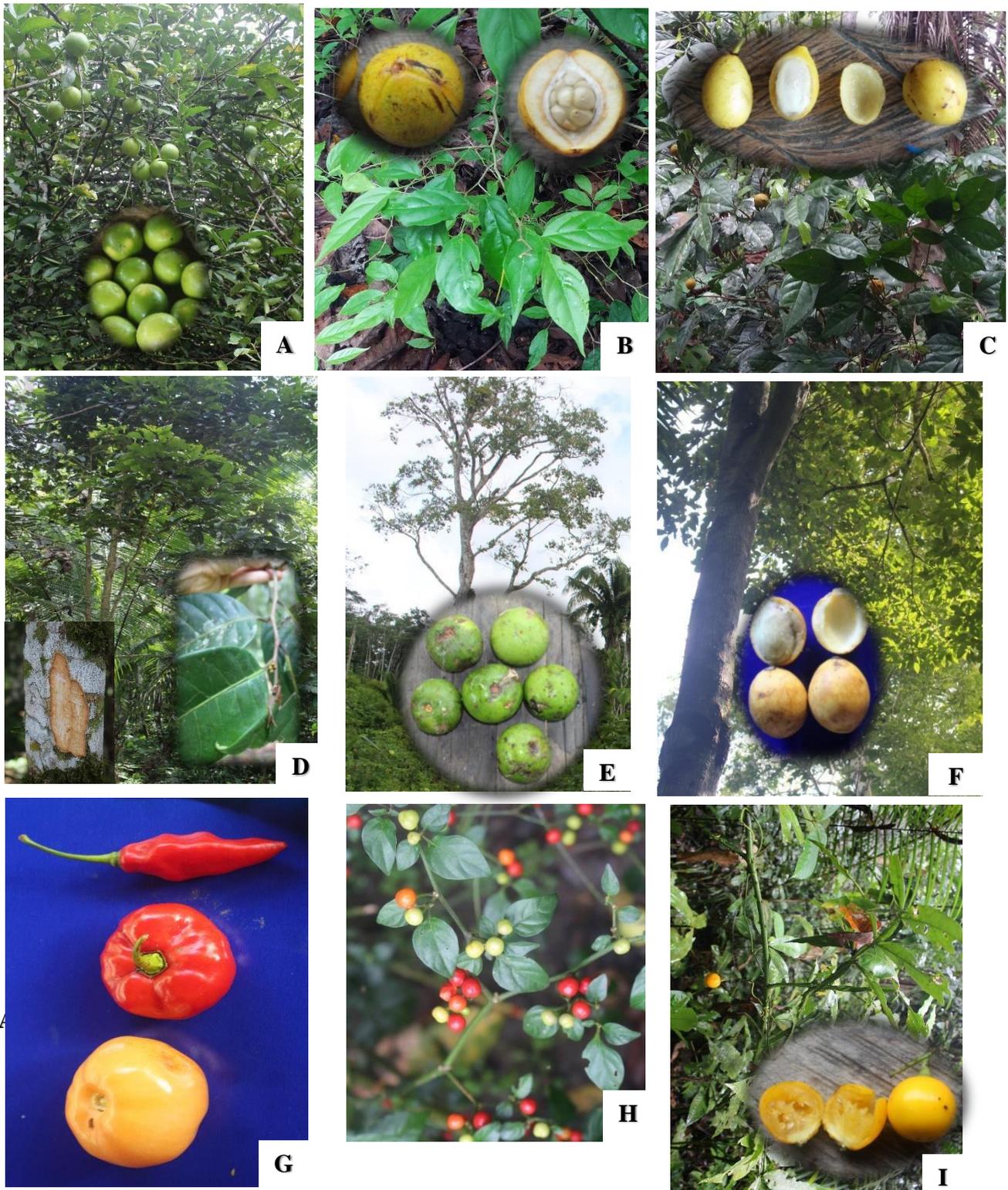


Figura 117. **A.** *Citrus aurantiifolia*; **B.** *Casearia pitumba*; **C.** *Talisia cerasina*; **D.** *Chrysophyllum bombycinum*; **E.** *Pouteria pariry*; **F.** *Pouteria torta*; **G.** Variedades de *Capsicum chinense*; **H.** *Capsicum chinense*; **I.** *Solanum barbeyanum*.

Theophrastaceae

Dentre as espécies nativas com frutos alimentícios, *Clavija lancifolia* é uma arvoreta, a qual representa uma das poucas plantas nativas citadas pelos entrevistados que possui estudos científicos sobre sua composição química (Paz et al., 2018). De acordo com os autores, o nome vernacular que possui na região sul do Estado do Amazonas, no rio Purus, é “remela-de-cachorro” e o mesocarpo do fruto possui baixa citotoxicidade e apresenta 11 compostos antioxidantes diferentes e 27 compostos voláteis orgânicos. O estudo complementa que uma das únicas citações etnobotânicas relacionadas a espécie são de J.M. Cruxent em sua expedição para as cabeceiras do rio Orinoco, na Venezuela na década de 1950, quando registrou o uso como alimento e medicina.

Os frutos apresentam formato circular a elipsoide, com 1-3,5 cm de diâmetro. Normalmente contêm de três a seis sementes, quando maduros são macios e de coloração amarela. O mesocarpo é a única parte comestível, o qual apresenta textura gelatinosa, segundo Paz et al. (2018). Devido às suas qualidades, o estudo encoraja o seu consumo e identifica potencial econômico, por se tratar de um alimento natural da Amazônia pouco conhecido pela sociedade. Indica-se também seu uso ornamental, por ser uma planta com um porte esteticamente bonito.

No conhecimento *Huni Kuĩ*, denominam a espécie de *maspe*, em que os frutos são consumidos *in natura* eventualmente enquanto caminham pelas trilhas na floresta. Dessa forma, são disseminados pela paisagem. Alguns quintais apresentaram a ocorrência de indivíduos espontâneos. Sua ingestão é indicada, principalmente, para mulheres gestantes que desejam gerar crianças do sexo feminino.

Urticaceae

Pourouma cecropiifolia (mapati) é uma árvore de pequeno a médio porte, muitas vezes confundida com as imbaubeiras mais comuns do gênero *Cecropia* e amplamente utilizada por povos indígenas da Amazônia, principalmente na região pertencente à Colômbia e Peru (Ducke, 1946). Os frutos podem ser consumidos *in natura* ou fermentados, o que lhes confere característica vinhosa e são extremamente similares à uva comum, embora não apresentem sua delicadeza. Nesse sentido, é conhecida popularmente como uva-da-amazônia e *uvilla* pelos habitantes do Peru (Falcão & Lleras, 1980). Pesquisas relacionadas à composição química indicam seu uso medicinal

para combater células cancerígenas, em virtude da alta concentração de compostos fenólicos, como antocianinas (Barrios et al., 2010; Lopes-Lutz et al., 2010).

O Departamento de Ciências Agronômicas do INPA (Manaus), vem realizando pesquisas de plantios experimentais, visando o melhoramento dos frutos, a técnica de cultivo e, sobretudo, a sua difusão entre os agricultores da região, como uma opção adicional, economicamente rentável. Trata-se de uma planta facilmente cultivável, de crescimento rápido e não exigente, adaptando-se a qualquer tipo de solo agricultável (Cavalcante, 2010). Pedrosa et al. (2018) ao estudarem a domesticação de *Pourouma cecropiifolia* analisaram algumas distinções entre os frutos cultivados e os silvestres. Aqueles cultivados apresentam 20 vezes mais massa e quantidade duas vezes maior de polpa comestível que de populações silvestres. Quanto ao diâmetro a altura do peito (DAP) dos indivíduos e a densidade da madeira, os cultivados foram, respectivamente, 42% e 22% menores do que indivíduos silvestres. A autora indica que esses dados ocorrem possivelmente em razão das variáveis abióticas em paisagens cultivadas, tais como alta luminosidades e solos arenosos.

Entretanto, no caso dos indígenas *Huni Kuĩ*, estes consomem os frutos *in natura*, os quais são coletados apenas de indivíduos que ocorrem em ambientes silvestres, logo não há cultivo de *P. cecropiifolia* em nenhuma unidade de produção para a região em que a pesquisa foi realizada. Nesse sentido, são possivelmente menores e com menos polpa do que os cultivados pelas comunidades multiétnicas no Alto rio Negro (Gonçalves, 2017) ou no rio Solimões pelo povo Ticuna (Pedrosa et al., 2018).

Verbenaceae

Lantana trifolia é um arbusto com cerca 1,5m de altura, o qual produz pequenos frutos roxos no ápice dos ramos, ao longo do pedúnculo. É nativa da América tropical, heliófila e costuma ocorrer em áreas perturbadas, como capoeiras, roçados e beira de trilhas. Smith et al. (2007) no livro “Amazon river fruits”, cita-a como alimentícia com ocorrência na calha dos rios Huallaga e Yanayacu no Peru. De La Torre et al. (2008) também a menciona como comestível pelo povo *Wao-Orellana* no Equador.

A espécie é tradicionalmente utilizada na medicina de povos amazônicos para o tratamento de problemas respiratórios, em razão de suas propriedades anti-inflamatórias e antibacterianas (Uzcátegui et al., 2004; Silva et al., 2005). Também é usada em uma

mistura com tabaco por xamãs que habitam o rio Yanayacu, os quais sopram a fumaça proveniente da queima das folhas para curar feitiços relacionados à perda da alma (Smith et al., 2007). Kunkel (1984) reporta também o uso das folhas como condimento para o leite.

Em virtude de seus usos medicinais, é amplamente conhecida por variados nomes, tais como cambará, uvinha-de-gato, erva-de-grilo. Internacionalmente é nomeada *threeleaf shrub verbena* e *lavender popcorn* (devido à forma dos frutos ser similar a pipoca).

Os indígenas, principalmente as crianças, consomem as pequenas *berrys* como aperitivo nos caminhos que levam aos roçados. Conforme comem os frutos, acabam por dispersar as sementes pelos quintais, roçados e capoeiras. Às mulheres gestantes ou com filhos menores de um ano de idade, é recomendado não os ingerir, pois, outrossim, segundo colaboradores: “pode dar pereba na cabeça da criança, igualmente é o fruto”.

Lippia alba é um arbusto que, assim como *Lantana trifolia*, possui usos medicinais em diferentes culturas brasileiras. Amplamente utilizada para o tratamento de doenças gástricas, febre, asma e como tranquilizante (Sena Filho et al., 2006). As folhas são preparadas em forma de chá, o qual é além de medicinal, aromático e saboroso. Os indígenas preparam o chá de *L. alba*, que é colhida nos quintais de manhã cedo, antes da quebra do jejum. É conhecida na região como “segredo”, não possui denominação em *hãtxa-kuĩ*.

Kunkel (1984) no livro “*Plants for human consumption*” menciona que as folhas de *Lippia alba* podem ser consumidas como hortaliça, no preparo de chás e, ainda, como condimento. Facciola (1998) cita o uso da planta para saborizar sopas, carnes e peixes e relata ser consumida na Índia como verdura. Foram realizadas análises dos teores de minerais (mg/100g), em base seca, que resultaram nas seguintes concentrações: Na (40); K (248); Ca (1.388); Mg (170); Fe (0,132); Al (47,9); Mn (0,305) e Zn (0,341). Percebe-se o alto teor de Ca, contudo os autores apontam para o teor significativamente alto de Al, um mineral não essencial e tóxico ao organismo humano (Almeida et al., 2002 *apud* Kinupp, 2007).

Violaceae

Leonia crassa é uma árvore de sub-bosque que, de acordo com um levantamento florístico realizado em território indígena na Amazônia boliviana, é uma das espécies mais comuns tanto em ambientes de terra-firme quanto na várzea (Thomas, 2009). É amplamente difundida entre os *Huni Kuĩ* pelo uso medicinal das folhas e frutos contra doenças de pele e peçonha de serpentes. Nomeada *tũkurau bata* no *hãtxa-kuĩ*. Ainda, é utilizada por casais que desejam ter filhos. Para tanto, o homem e a mulher devem se aproximar da árvore (a qual deve estar com frutos). Em seguida, o homem lança levemente um fruto na direção do abdômen da mulher. Assim, os colaboradores asseguram que, em breve, nascerá uma criança.

A espécie foi mencionada por alguns colaboradores quanto ao uso alimentício de seus frutos, contudo poucos relataram apreciar o seu sabor. Sobre sua comestibilidade por humanos, a “*Enciclopedia de las plantas útiles del Ecuador*” (De la Torre et al., 2008) foi a única referência encontrada, reportando que os povos *Wao-Orellana*, *Pastaza* e *Shuar-Orellana* também consomem os frutos e os utilizam para tratar tumores, após colocá-los de forma tópica na região da doença, devem ser lançados em direção ao tronco da árvore, no intuito de rompê-lo, pois somente assim a cura será total. Revilla (2002) no livro “*Plantas Úteis da Bacia Amazônica*” menciona o uso dos frutos por comunidades no Peru para atividades de pesca. Nesta região, possui o nome vernacular *tamara-blanca*.

Kunkel (1984), Revilla (2002) e De la Torre et al. (2008) citam que os frutos de *Leonia glycyarpa* Ruiz & Pav (espécie próxima a referida) são comestíveis – como pode ser evidenciado no epíteto que significa “fruto doce” –, e acrescentam que apresenta uma polpa gelatinosa. De la Torre et al. (2008) reportam o uso alimentício de outras espécies do mesmo gênero por povos nativos da Amazônia equatoriana, tais como: *L. occidentalis* Cuatrec. ex L.B. Sm. & Á. Fernández, *L. cymosa* Mart. e *L. triandra* Cuatrec. ex L.B. Sm. & Á. Fernández.

Verifica-se que a ausência de informações sobre o potencial alimentício de *Leonia crassa* na literatura científica, bem como a falta de análises citotóxicas, bromatológicas e químicas do fruto, tornam imprescindível o desenvolvimento de pesquisas acerca da espécie.



Figura 118. A. *Clavija lancifolia*; B. *Pourouma cecropiifolia*; C. *Lantana trifolia*; D. *Lippia alba*; E. *Leonia crassa*.

Etnotaxonomia das plantas alimentícias

Etnotaxonomia é a ciência que estuda as formas como os povos e comunidades tradicionais classificam, nomeiam e identificam os seres vivos. De acordo com Berlin (1973), o sistema binomial de nomeação dos táxons é comum a maioria das culturas humanas, em que há um termo genérico ou próprio e um específico (que compreende características individuais) como forma de reconhecer os organismos.

João Barbosa Rodrigues em sua obra sobre a nomenclatura botânica dos indígenas do tronco linguístico *Tupi* (1905) relata:

“Os selvagens pelo fruto de suas observações são naturalistas por instinto! Seguiam e seguem um método sintético na classificação das plantas. Designam as espécies por nomes tirados dos caracteres das folhas, das flores, dos frutos, ou de propriedades como o cheiro, o sabor, a dureza, a duração, a cor, o emprego etc (...). Denominadas as espécies, as reúnem em gêneros, dando a estes o nome da planta que lhe parece típica. Com a reunião dos gêneros formam seções ou famílias. Desta divisão formam grupos que dividem em ybá, madeiras de lei; ibyrá ou muryá, paus; kaá, ervas; e icipós ou cipós, trepadeiras”.

Processo semelhante ocorre com os *Huni Kuĩ*, os quais também agrupam as plantas através de suas características sensoriais, morfológicas e fisiológicas, como aroma, sabor, coloração, textura, tamanho, entre outras, além de nomeá-las em razão da fisionomia que a espécie apresenta; relações ecológicas interespecíficas (animal-planta); morfologia análoga a outros seres vivos (principalmente animais e humanos); presença de atributos culturais (usos) e, ainda, espirituais.

Infere-se que isto ocorra em razão da coesa interação que os indígenas possuem com o reino vegetal, em que através da observação, manejo e utilização dos recursos naturais realizados há milhares de anos, construíram e constroem um extenso conhecimento, o qual é transmitido oralmente de geração a geração.

Nessa perspectiva, cumpre dizer que os indígenas agrupam as espécies vegetais de acordo com os variados hábitos de vida: *hi yuapa*, árvores grandes; *ni yuapa*, árvores de porte médio; *maxu*, arbustos; *nixipurũ*, lianas lenhosas; *bãxãya*, lianas herbáceas; e *dau*, ervas.

No tocante às plantas alimentícias, de acordo com os colaboradores Lucas Sales, 36 anos, Francidso das Chagas Maia, 33 anos e Osvaldo Manduca Mateus, 40 anos, são classificadas em famílias: *batapabu* (doce), *buncaxpabu* (azedo), *mukapabu* (amargo),

paismapabu (neutro), *hãtzupabu* (adstringente) e *xiapabu* (picante). Em que *pabu* é o sufixo utilizado para designar o que é plural. Também as diferem em razão da presença de látex. Nesse sentido, plantas que possuem o referido exsudato são denominadas *xukuyapabu*.

As metades exogâmicas existentes como forma de organização social dos *Huni Kuĩ* (*Banu, Inu, Dua, Inani*) também são utilizadas para denominar os seres vegetais. De acordo com um dos xamãs entrevistados,

“Todos os seres vivos possuem suas famílias e após morrer o espírito pode se transformar em um outro ser. Por exemplo, *Huni Kuĩ* quando morre, pode virar planta. Por isso, todos os seres da floresta são *Huni Kuĩ*. É como conta o mito: *Hutxi Kuxpa* [primeiro Deus] ordenou *Shukui, shukui, kãyui, kãyui*, quer dizer, se renovem e reciclem”. (Francisco das Chagas Sereno Maia, 33 anos).

Conforme narra a cosmologia, muitas plantas surgiram para sanar as doenças (*nissũ*) que afetavam os antepassados (*xenipabu*), causadas pela ingestão da carne de certos animais. As diversas espécies da flora originaram-se a partir da morte coletiva de diferentes famílias de xamãs, as quais renasceram em forma de planta.

As mulheres pertencentes à metade *Banu*, a começar por *Batani*, deu origem a planta *bata pei rutupa*, uma erva doce com ofício medicinal. A partir dela, surgiram as outras, como *Leonia crassa* (*tũku dau bata*) e *Casearia pitumba* (*xipĩ tũ iti bata*). Além das demais espécies que possuem frutos com sabor adocicado. Tais como: *Matisia cordata* (*Ixtibĩ*), *Theobroma cacao* (*Txashu reshã*) e *Talisia cerasina* (*Shane kaxa*), entre outras.

As plantas que apresentam sabor amargo (*muka*) e neutro (*paisma*), assim como as espécies de porte grande (*hi huapa*) – as quais alcançam o dossel nas florestas – surgiram da metade *Inu*. O ancestral comum para este grupo é *awa punuhina utzi*, uma planta medicinal amarga.

Exemplos de espécies *Inu* são as palmeiras *Attalea phalerata* (*Shebũ*), *Oenocarpus bataua* (*Isã*), *Oenocarpus bacaba* (*Peri isã*) e *Euterpe precatoria* (*Pana isã*), além de árvores de grande porte cujas sementes são consumidas: *Dipteryx ferrea* (*Kumã*), *Ceiba lupuna* (*Nai xapu*) e *Posoqueria* sp. (*Nibĩ*)

O primeiro xamã da metade *dua* transformou-se em *matsi pei tarunua*, planta medicinal considerada “fria”, utilizada com a finalidade de tratar diversas inflamações.

Em seguida, surgiram as espécies desprovidas de cheiro e outras que possuem os frutos azedos (*būkax*), como os bacurizeiros (*Garcinia* sp.), o cajá (*Spondias mombin*) e a goiaba-da-mata (*Psidium acidum*).

As plantas com flores aromáticas pertencem a metade *inani*, as quais foram geradas a partir da primeira mulher desta linhagem que se transformou em *ininipabu*, em que algumas espécies são atualmente utilizadas para extração de óleos essenciais em uma das aldeias participantes da pesquisa.

As outras classificações como *xia*, *hãtzu* e *shukuya* não pertencem a nenhuma das metades. De acordo com o pajé da Aldeia Nova Cachoeira (Francisco das Chagas Maia, 33 anos) isso se justifica em razão de nunca terem se transformado, ou seja, na concepção dos indígenas, são seres que existem desde um período anterior ao povo e são pertencentes ao Grande Espírito (*Yuxibu*), o qual é representado pela cobra-grande.

Neste ponto, discorre-se brevemente sobre algumas fitonímias no *hãtxa-kuĩ*, com base nas espécies registradas nesta pesquisa. Aquelas cujo nome é atribuído em razão dos caracteres morfológicos é exemplificada por *Matxa xekex* em que *matxa* significa “dente” ou “pontudo” e *xekex* é o nome próprio da espécie. Essa denominação é similar a conferida pela taxonomia de Lineu, *Garcinia acuminata*, em que o epíteto também se refere as pontas agudas que o epicarpo dos frutos apresenta.

Algumas são identificadas em virtude de suas características fisiológicas, como é o caso de *Nawa mãta*, uma espécie de maracujá-do-mato que ao entrar em senescência, os frutos caem. Nesse sentido *nawa* seria povo e *mãta* que possui a condição de cair quando maduro.

No tocante aos aspectos sensoriais, tem-se *nawãti itsa* e *burûtã itsa*, em que *itsa* traduz-se como “de cheiro”. No caso, o primeiro nome refere-se a *Trichostigma octandrum*, embora quando combinada com o sufixo *itsa* passa a remeter à chicória-da-amazônia (*Eryngium foetidum*). O segundo nome diz respeito ao maracujá-de-cheiro (*Passiflora foetida*). Curioso observar que ambos possuem o epíteto do sistema binomial lineano atribuído por motivos sensoriais, de forma equivalente a nomenclatura *Huni Kuĩ*.

Os diferentes ambientes característicos da floresta amazônica do Alto Juruá, também contribuem para a nomeação das espécies. A goiaba-do-mato (*Psidium acidum*) chama-

se *manã yukã* na língua indígena, em que *manã* é terra-firme e *yukã*, o nome genérico. Assim, nota-se que o nome fora atribuído devido ao local de ocorrência da espécie, majoritariamente, distribuída em ambientes de terra-firme.

Ao observarem as interações ecológicas animal-planta, os indígenas nomearam, por exemplo, *Protium unifoliolatum* de *kumatã yapa*, em que *kumatã* significa “pé de nambu” e *yapa* é o nome próprio do fruto. Assim, a explicação que relatam é de que a ave (nambu) costuma se alimentar com frequência dos frutos desse vegetal. Outra espécie em que o nome possui relação com os herbívoros é *isũ pã xubĩ*, em que *isũ* significa macaco-preto, *pã* é atribuído a qualidades positivas e *xubĩ*, o nome próprio do fruto. Ou seja, fruta que o macaco-preto aprecia.

Quando a fitonímia é atribuída em virtude da analogia estabelecida entre a morfologia dos frutos e de órgãos de animais, destaca-se *kape berutuku xenã*, em que *kape berutuku* refere-se aos olhos do jacaré e *xenã* é o nome próprio para o ingá (*Inga* sp.). Assim, segundo os indígenas, essa espécie possui sementes que esteticamente se assemelham a morfologia dos olhos do réptil. Outro exemplo ocorre em *duhina xenã* – ingá com frutos que apresentam forma e coloração similar ao rabo (*hina*) do macaco-guariba (*du*), por serem pilosos e avermelhados.

Ainda, de forma análoga as características humanas, *txu txu bã pũ* refere-se a *Pouteria torta*, uma espécie de abiu que possui látex em grandes quantidades, o qual se assemelha ao leite materno gerado pelos seios (*txu txu*) das mães.

No que se concerne as características culturais – em que são expressados através do nome o uso alimentício e medicinal que a espécie possui – destacam-se *hepã*, ou seja, “saborosa”, referindo-se aos frutos da jarina (*Phytelephas macrocarpa*); *piu*, nome genérico para tudo o que é comestível, no caso de frutas, refere-se a guariúba (*Clarisia racemosa*); *shane xupã newane*, em que o primeiro nome é atribuído a homens da metade exogâmica *Inu* e o segundo e terceiro referem-se as características de força e grandeza, as quais são adquiridas ao se alimentarem das sementes da possível espécie *Gurania* cf. *macrophylla*.

Com relação ao uso medicinal, *xati tẽpu*, em que *xati* está relacionado com “limpeza” e *tẽpu* significa garganta. Assim, os frutos de *Passiflora vespertilio* são considerados bons

para a limpeza das cordas vocais, utilizada com essa finalidade principalmente pelos cantores (*txana*).

Nisse pau bĩ (*Herrania mariae*), planta cujo banho preparado com as folhas é utilizado medicinalmente para tratar torcicolo – condição que se assemelha a forma do pescoço da tartaruga-de-rio (*nisse*); *matxã*, quer dizer, “pereba na cabeça”, em que o consumo dos frutos de *Lantana trifolia* por mulheres gestantes, pode influenciar no surgimento de protuberâncias na cabeça dos recém-nascidos. Nesse sentido, as folhas desta espécie são utilizadas como remédio para sanar essa doença de pele.

Shane kaxa, significa um homem da metade exogâmica *Inu* que possui a característica de chorar demasiadamente. Isto acontece com os filhos de mães que ingeriram muitos frutos ao longo da gravidez. No intuito de cessar o choro dos bebês, prepara-se um banho medicinal com as folhas. Em ambos os casos, *matxã* e *shane kaxa*, nota-se uma espécie de homeopatia em seu tratamento medicinal, em que semelhante cura semelhante.

Por último, mas não menos importante, exemplificam-se duas espécies em que o nome é atribuído por motivos essencialmente espirituais. *Yuxĩ ni bãstã*, em que *yuxĩ ni* quer dizer espírito da floresta e *bãstã*, “cortar”. Em outras palavras, é uma espécie de maracujá-do-mato (*Passiflora* sp.) utilizada medicinalmente em banhos preparados com as folhas para afastar espíritos maléficos. E *Shane tsamati* (*Tabernaemontana sananho*), ou seja, homem da metade *Inu* instantaneamente curado de maus pensamentos e maus espíritos, em que das raízes é preparado o colírio de purificação espiritual e material.

Ainda, sobre o sistema de nomes, quando uma planta tem afinidade com outra ou com ela se assemelha, empregam a definição *kuru*, que corresponde ao *affinis* ou *similis* na botânica ocidental (Rodrigues, 1905). Nesse sentido, há também uma terminologia que se refere a planta original ou verdadeira (*kaya*). No caso da espécie *Pseudolmedia laevis* é denominada *kuru pama*, pois se parece com *Pseudolmedia macrophylla*, a qual seria a planta verdadeira, ou *Pama kaya*.

Outra situação é o que ocorre com *Trichostigma octandrum* (*nawãti kaya*), a qual pode ser facilmente confundida com outra espécie nomeada *Nawãti kuru*, o que significa “falso *nawãti*”. Essa confusão pode implicar em distúrbios gastrointestinais em quem

consumi-la, já que a primeira é usualmente utilizada na culinária e a segunda é, de acordo com os indígenas, tóxica ao organismo.

Identificou-se o sufixo “*māwã*” para designar os frutos que são semelhantes a outros, inclusive pertencentes ao mesmo gênero, porém maiores em tamanho. Isso ocorre com o cocão (*Attalea tessmannii*), o qual é conhecido como *Shebũ māwã*. Enquanto apenas a palavra *Shebũ* remete ao ouri-cururi (*Attalea phalerata*). Outro exemplo é a cajarana (*Spondias dulcis*) denominada *Sheshũ māwã*, pois é similar ao cajá (*Spondias mombin*) o qual é reconhecido como *Sheshũ*, apenas.

Cantos e “rezos” para a coleta de espécies silvestres alimentícias

Os anciãos e xamãs (*mukaya*) entrevistados nesta pesquisa reportam que para coletar qualquer parte de um vegetal, seja para construção, cestaria, medicina ou alimento, é necessário pedir licença ao espírito da planta em específico. Isto pode ser feito através de cantos e rezos (*pakari inka/he inka*), os quais são importantes veículos que conectam as pessoas aos espíritos das plantas. Entretanto, salientam que essa prática tem sido perdida ao longo dos anos e poucos são aqueles que detêm o conhecimento sobre essas canções-rezos⁶⁶.

Oliveira (2016) aponta que ao derrubar determinadas espécies de árvores sem a entoação de um *pakari*, no sentido de pedir permissão, o *yuxĩ* (espírito/alma) daquele ser vivo retornará para se vingar da pessoa, acarretando, possivelmente, em doenças espirituais.

Lagrou (1991) reporta uma passagem de sua experiência:

“A derrubada das grandes arvores é uma atividade solitária ou acontece com a ajuda de um irmão ou genro. Não vi este tipo de derrubada, mas uma vez, quando acompanhei um casal para colher aricurí (*xebun*), um tipo de coco, ouvi o homem "rezar" para a palmeira antes de cortá-lo. "Pedindo licença", explicou-me a mulher. “*Dedapa mi dacibi mi keyubuai?*”: "Cortado, você me deixa acabar de pegar todo?"

Aqui, destaca-se a importância de estudos relacionados a etnomusicologia para auxiliar na manutenção desses saberes tradicionais, tendo em vista ser uma prática que os

⁶⁶Rezo é a designação regional para a comunicação de palavras de cunho espiritual.

indígenas enxergam como relevante para a cultura e para a interação ser humano-planta em si.

Foram registrados apenas alguns dos cantos e rezos emanados no período ou momento de coleta de frutos silvestres, os quais foram colhidos nas entrevistas com os anciãos e xamãs (*mukaya*) e transcritos pelos professores, com o intuito de auxiliar no registro escrito deste conhecimento milenar.

Para coletar as infrutescências de *Oenocarpus bataua*, o xamã *Nixiwaka*, 33 anos explica:

“É importante antes de atrepar no *isã* [patoá] bater com o *baburau* [erva medicinal] embaixo dos pés do *isã*, com o objetivo de pedir licença e em sinal de respeito ao seu espírito”

Além desse procedimento prévio, há também um rezo que, segundo esse mesmo xamã, deve ser realizado no momento em que a pessoa irá coletar o patoá, o qual intitula-se *Isã bikatsi pacari inka*.

Rezo para a coleta do patoá (*Oenocarpus bataua*)

“Ê mia biushuki mia pikatsi
Kuxiama babu shawě mĩhawa isãmekãĩ
Mĩ mapu isamemaĩ mĩ nia isamekaĩ
Samamakaya babuĩ
Nueĩ peiy piti pei”

Canto para coletar as infrutescências de *Oenocarpus bataua* (“*Isã bi hariri iti*”)

“*Rei rei rei rei rei rei*
Sani pisi sani pisi
Sani pisi sani pisi”

Em poucas palavras, o xamã explica o significado de ambos (canto e rezo):

“Falamos para o espírito do *Isã* [patoá] que vamos colher os frutos dele, para que ele nos permita e que estejam bem molezinhos para o preparo do *mutsa* [vinho]”.

Ao entrevistar o xamã *Dua Buse*, 76 anos, o qual mora a montante do rio, na aldeia Coração da Floresta, foram registrados outros três *pakari inka*, os quais são realizados na coleta de *Agonandra peruviana* (*Biũch*), *Aiphanes aculeata* (*Nena*) e *Attalea phalerata* (*Shebũ*).

Rezo/canto para coleta de *Agonandra peruviana* (*biushe pakari inka*):

“Dãi dãi dãi dãi, dãi dãi dãi dãi

Ê mia biushumi

Ê mia tupiushuki

Mia sheakatsi

E mia sheay ê a muka terasuyama shawe

Enabubeta ê mia betxikubaiti

Mĩ pepa

Mĩ yani bimi”

Canto para a coleta de *Aiphanes aculeata* (*nena bi hariri iti*):

“Reĩ shau Reĩ shau

Rei rei rei rei shau rei shau

Rei rei rei shau rei shau eeeee”

Rezo para coletar *Attalea phalerata* (*Shebũ bikatsi pacari ika*):

Shebũ tsekakatsi kapa hariri iti

Êa ê miatsekaĩ batashawe

Shebũ Yuxibu haxinã mia piae

Pã ni mawa kĩ

Ê mia piaira mixina pepakirã

Unanumakaya ê hiepakea

Conforme narra o *mukaya*, guardião dos cantos e rezos registrados acima, esses possuem como significado, basicamente: que as referidas plantas permitam a coleta dos frutos e que esses estejam “molezinho” e doces para alimentar ao coletor e a toda sua família, trazendo assim força, saúde, longevidade e felicidade para todos.



Pachyrhizus tuberosus – Yuxu

Davi Mateus Kaxinawá (Muru) – Aldeia São Joaquim (Centro de Memória)

4.5. Sistema Agrícola Tradicional

Sistemas agrícolas tradicionais tangenciam diferentes dimensões da vida social e cultural de uma comunidade, em que agricultura e cultura estão intrinsecamente relacionados (Santonieri & Bustamante, 2016). Nesse sentido, podem ser vistos como um conjunto de elementos interdependentes que envolvem as plantas cultivadas, os espaços, as práticas, os saberes, a mitologia, as redes sociais de troca de variedades, o preparo do alimento, entre outros (Santilli, 2015).

No tocante aos indígenas *Huni Kuĩ*, esses praticam a agricultura de corte-e-queima ou agricultura itinerante, em que clareiras são abertas em florestas consolidadas e em capoeiras para a produção de policultivos, por um período de dois a três anos e, na sequência, abandonam essas áreas para possibilitar a regeneração natural do solo e da vegetação, permanecendo em estado de “pousio” por, no mínimo, cinco anos.

Trata-se de um dos modelos de agroecossistemas mais antigos do mundo. Só na região da Amazônia é responsável por alimentar cerca de 600 mil famílias entre agricultores familiares, ribeirinhos, extrativistas e indígenas (Junior et al., 2008). Além disso, é responsável pela conservação *on farm* da agrobiodiversidade, em que os recursos genéticos cultivados vêm sendo selecionados e adaptados há gerações. Por conservação *on farm* entende-se:

“Manejo sustentável da diversidade genética de variedades agrícolas tradicionais localmente desenvolvidas por agricultores dentro de um sistema de cultivo agrícola, hortícola ou agroflorestal tradicional, associadas a formas e parentes selvagens” (Maxted et al., 1997 *apud* Clement et al., 2007).

Dessa forma, a diversidade (inter e intraespecífica) das espécies oferece diversos benefícios às populações que praticam esse modelo de agricultura, entre eles, pode-se indicar: promoção de uma dieta diversificada, a estabilidade da produção, a minimização de riscos, a redução da incidência de insetos e doenças, o uso eficiente da mão de obra familiar, o aumento da produção com recursos limitados e a maximização dos retornos sob baixos níveis de tecnologia (Altieri, 1999).

Nesse sentido, se respeitada a regeneração natural das áreas anteriormente utilizadas para o policultivo, esse sistema agrícola ancestral pode ser considerado um dos precursores dos fundamentos da ciência agroecológica atual, a qual se orienta, dentre outros princípios, pela produção alimentar de forma harmônica com o meio natural. Logo,

entende-se que a interferência humana através das atividades agrícolas no processo sucessional da floresta pode atuar como fonte de variabilidade, o que mantém, ou até mesmo promove, a biodiversidade regional (Junior et al., 2008).

O “roçado de terra-firme” (*bai kuĩ*) é a denominação regional atribuída para a unidade produtiva em que se pratica o policultivo de 12 diferentes espécies anuais. Ao planejá-lo como uma área que, após dois a três anos de cultivo, se transformará em quintais (caso se situem próximos a moradia) ou em sistemas agroflorestas (distantes das moradias), os indígenas costumam plantar de modo concomitante às anuais, as espécies úteis perenes, que comporão a paisagem dos próximos cinco anos pelo menos (tempo mínimo para o pousio).



Figura 119. Roçado de terra-firme na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018, evidenciando as três principais espécies (macaxeira, milho e banana).

Quintais

Não obstante, os quintais também pertencem ao sistema agrícola tradicional, são um dos modos de cultivo mais antigos e culturais da Amazônia, sendo considerados uma das principais fontes de alimentos ricos em vitaminas, em razão de serem constituídos por alta diversidade de fruteiras (Gonçalves, 2017). Estudos arqueológicos sugerem que as populações ameríndias iniciaram a formação dos quintais mediante o processo de domesticação de espécies frutíferas nativas (Miller et al., 2016 *apud* Gonçalves, 2017).

Exemplos de espécies plantadas são fruteiras nativas altamente apreciadas como, *Theobroma cacao*, *Passiflora nitida*, *Oenocarpus bataua*, *Psidium acidum* e plantas

com baixa ocorrência na paisagem, como *Chrysophyllum bombycinum* e *Attalea tessmannii*. Árvores frutíferas exóticas e espécies importantes para a execução de atividades produtivas, como o algodão (*Gossypium* sp.) para a tecelagem, o tingui (*Clibadium sylvestre* (Aubl.) Baill.) utilizado na pescaria e o urucum (*Bixa orellana*) para pinturas e colorau. Além do manejo de espécies espontâneas, tanto medicinais, quanto alimentícias, como *Herrania mariae*, *Theobroma microcarpum*, *Garcinia brasiliensis* e *Pouteria pariry*, entre outras.



Figura 120. Exemplos de espécies nativas plantadas nos quintais das 3 aldeias. **A.** *Theobroma cacao*; **B.** *Psidium acidum*; **C.** *Chrysophyllum bombycinum*; **D.** *Garcinia brasiliensis*; **E.** *Attalea tessmannii*; **F.** *Trichostigma octandrum*; **G.** *Passiflora nítida*; **H.** *Inga edulis*.



Figura 121. Exemplos de espécies introduzidas cultivadas nas 3 aldeias da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019. **A.** *Anacardium occidentale*; **B.** Mudas de *Theobroma grandifolium*; **C.** *Annona mucosa*; **D.** *Bixa orellana*; **E.** *Bactris gasipaes*; **F.** *Eugenia stipitata*.



Figura 122. Exemplos de espécies nativas manejadas nos quintais das três aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019. **A.** *Inga* sp.; **B.** *Tabernaemontana sananho*; **C.** *Attalea phalerata*; **D.** *Strychnos brasiliensis*; **E.** *Theobroma microcarpum*; **F.** *Genipa americana*; **G.** *Clavija lancifolia*; **H.** *Annona cuspidata*; **I.** *Pentagonia amazonica*.

Sistemas Agroflorestais (SAF)

Em razão da demarcação do território indígena, os habitantes buscam estratégias para lidar com a sedentarização e com o aumento populacional. Uma delas é a implementação de sistemas agroflorestais (SAF), que desde 1996, os agentes agroflorestais (capacitados pela Comissão Pró-Índio/AC), a partir de técnicas agroecológicas em diálogo com o conhecimento indígena, os manejam nas aldeias, de forma a auxiliar na mitigação dos impactos antrópicos no ambiente.

Os SAF são modos de produção extremamente compatíveis com a região amazônica e veem sendo estudados como alternativa a agropecuária, pois geram meios de subsistência e renda às comunidades locais e contribuem com a regeneração da floresta (Anderson et al., 1985; Santos, 2000; Bentes-Gama et al., 2005).

Apresentam como principal característica o plantio consorciado de espécies arbóreas úteis (alimento, medicina, madeira, etc.) em associação com culturas agrícolas (macaxeira, banana, milho, amendoim, etc.). Dessa forma, são combinadas plantas de ciclo anual, bianual, semiperenes e perenes, as quais podem ser nativas da Amazônia ou exóticas (Santos, 2000). Com essa estratégia de manejo, esses sistemas acabam por copiar a forma como a floresta se comporta.

No que se refere aos *Huni Kuĩ*, costumam implementá-los em áreas ainda em estágio de roçado e nas capoeiras – de preferência em locais que não serão destinados a queima para implementação de roçados nos próximos anos. Essa nova prática enriquece a agrobiodiversidade do entorno, o que auxilia na garantia da segurança e soberania alimentar da população, além de contribuir para a manutenção da fauna silvestre nas redondezas.

Normalmente, a diversidade é similar a dos quintais, em que são plantadas espécies arbóreas exóticas e manejadas as nativas espontâneas de interesse. Em alguns casos, há o plantio também de espécies nativas oriundas do entorno das aldeias. Não foram levantadas espécies anuais, apenas aquelas remanescentes de roçados antigos, principalmente macaxeira, banana, mamão e abacaxi.

Foram identificados três SAF, um em cada aldeia participante da pesquisa. Em todos os casos, quem maneja as áreas são os agentes agroflorestais e suas famílias. Contudo, são

considerados espaços comunitários. Nesse sentido, toda a população pode usufruir de seus benefícios.



Figura 123. SAF nas diferentes aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC em 2018-2019. **A.** SAF da Aldeia Nova Empresa; **B.** SAF da Aldeia Nova Cachoeira; **C.** SAF da Aldeia São Joaquim.

Voltando aos aspectos sobre os roçados, no passado, existiam plantações coletivas, em que diversos núcleos familiares cultivavam um único roçado e para dividir a colheita, haviam caminhos (*mana bai*). Além disso, como as populações eram semi-nômades e a itinerância abrangia quaisquer territórios. Assim, migravam conforme a fertilidade das terras se exauria.

Como observa-se neste trecho de Sombra (1913):

“O preparo do roçado é comum a toda a maloca, sendo um serviço coletivo, ao passo que seu plantio e limpeza são um trabalho individual, cada indivíduo vai semeando na parte que lhe convém colher; e a limpeza do mato é feita com as mãos ou com cascos de tartaruga, a guiza de enxadas se ainda não possuem, arrajam com os seringueiros da vizinhança”

Atualmente, à medida que os anos passam, os roçados se tornam cada vez mais distantes, em razão do período de pousio que a terra deve permanecer para se recuperar – o qual já é reduzido ao mínimo, cinco anos. Assim, a parcela da sociedade *Huni Kuĩ*

que mais sofre com esta realidade são as mulheres, pois visitam os roçados semanalmente para colher quantidades pesadas de alimentos, que são transportados em caminhadas de quinze minutos a meia hora (muitas vezes em solos encharcados com riscos de quedas), em estopas de pano penduradas em suas cabeças. Esta é uma situação que todos os núcleos familiares das três aldeias participantes estão vivenciando.

Nesse sentido, a manutenção dos sistemas agroflorestais com o plantio de cultivares anuais, além das espécies perenes e a implementação de técnicas agroecológicas como: poda de biomassa e posterior cobertura do solo, compostagem, adubação verde, entre outras, torna-se essencial para garantir a qualidade de vida, tendo em vista o panorama atual da terra indígena. Contudo, essas práticas não pertencem à cultura indígena e, para serem incorporadas, demandam iniciativa, prioridade, tempo, assistência técnica e mudança de paradigmas.

Não obstante, com relação ao sistema de posse, cada família possui o seu próprio roçado e seu próprio quintal, embora as atividades de implementação (“broca”, derrubada e queima) sejam realizadas em mutirões que abrangem uma rede social mais ampla. Já os sistemas agroflorestais, como mencionado anteriormente, são de usufruto coletivo e situam-se no entorno das aldeias.

No tocante ao roçado de várzea, popularmente conhecido como “roçado de praia” (*maxi bai*) é o cultivo temporário implementado nas margens do rio durante a estação seca – em que o nível da água é baixo – propiciando o plantio de espécies de ciclo-curto, como o amendoim, o milho, a melancia e o jerimum.

Há também o roçado implementado em zonas íngremes ou “barranco”, como é regionalmente nomeado (*mana bai*), o qual é aberto nos meses de outubro e novembro para o plantio majoritário de banana e amendoim. Segundo os indígenas é uma área propícia para o cultivo de amendoim, pois o solo é mais arenoso, o que facilita a colheita.

4.6. Tipos de roçado

4.12.1. Roçado de terra-firme (*bai kuĩ*)

Dentre os roçados de terra-firme, há duas classificações, *ni bai* para os roçados implementados em florestas primárias e *nawã bai* para aqueles feitos em florestas secundárias (capoeiras), embora os indígenas prefiram a abertura de clareiras em florestas primárias, como pode-se observar no trecho que segue:

“No roçado de mata bruta o solo é mais rico e, por isso, os ‘legumes’ nascem em quantidade e ficam grandes e saudáveis. Nas capoeiras, dependendo da idade dela, a roça fica muito curta e fina e quase não dá produção. Além disso, no chão de mata bruta o mato tarda a nascer, já na capoeira ligeiro tem que começar a limpar”. (João Barbosa Sereno, 60 anos).

É uma atividade cada vez menos recorrente desde a criação do plano de manejo da terra indígena, o qual restringe a abertura de roçados para áreas de floresta secundária ou em pousio por no mínimo cinco anos. Isto porque, a mudança no modo de vida, tornou necessária a execução de medidas que possibilitem a gestão dos recursos naturais de forma sustentável para as famílias e para as próximas gerações, conforme explica o agente agroflorestal da aldeia Nova Cachoeira:

“Tem que ‘botar’ o roçado na capoeira, não dá mais pra derrubar mata virgem, porque além de dar muito trabalho, pode acabar com a nossa caça, com as frutas, madeiras e palheiras nativas e muito importante, com os olhos d’água! ”. (Jaime Maia, 51 anos).



Figura 124. **A.** Roçado novo (seis meses) em floresta primária (*ni bai*), observa-se baixo desenvolvimento de vegetação pioneira na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; **B.** Roçado novo (seis meses) em capoeira (*nawã bai*), observa-se alto desenvolvimento de vegetação pioneira, na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018.

As atividades de implementação, manejo e colheita dos roçados de terra-firme são desempenhadas ao longo do ano. No local em que é estabelecido, constrói-se uma casa, a qual torna-se um ponto de apoio/abrigo durante o período de produção. Em volta desta casa, são plantadas árvores frutíferas, como em um quintal. O conjunto desses espaços é conhecido como “colônia”, em memória aos tempos dos seringais.

Com relação ao calendário agrícola, iniciam a abertura dos roçados, normalmente, no mês de maio, após as “friagens” – período em que a temperatura decai, em virtude da penetração de massas de ar relativamente frias – por aproximadamente uma semana, o que indica a transição entre o inverno (estação das chuvas) e o verão (estação de menos chuvas) na região do Alto Juruá.

As atividades de preparo do roçado (broca, derrubada e queima), a depender da estrutura em que a floresta se encontra, podem durar de dois a quatro meses – em virtude do período, eventual, de derrubada da vegetação. O plantio das espécies é feito até o mês de outubro (último mês de estiagem). O agente agroflorestal da aldeia Nova Empresa explica resumidamente as etapas:

“Ao encontrar a área em que iremos botar o roçado, nós ‘broca’ os pau fino, depois derruba os grosso (se for roçado na mata-bruta). Espera um mês pra tacar fogo, porque aí os pau já tão seco, nois respeita o acero pra não colocar fogo em tudo. Depois de queimado, nós faz a coivara. Então, já pode começar a plantar milho, maxacera, banana que as cinzas do chão vão fazer os ‘legumes’ crescerem fortes! ”. (Lucas Sales, 36 anos).

A broca (*bai sãpa*) e a derrubada (*bai dara*)

A título de informação, “brocar” é uma expressão muito utilizada no norte do país – onde a agricultura está inserida na paisagem florestal. É a primeira atividade a ser realizada após a escolha da área (entre meio a um hectare), em que providos apenas de um facão/terçado, os indígenas cortam os espécimes com diâmetro delgado como, arbustos, lianas e ervas. Nessa etapa, são selecionadas as plantas espontâneas úteis que serão poupadas e integradas a paisagem do roçado. São elas, palmeiras, madeiras de lei, ervas medicinais e espécies frutíferas. Para que os homens não se machuquem enquanto praticam a atividade de brocar, há uma canção (*pakari inka*) que é reproduzida no batismo dos meninos (*nixpu pima*), pois a partir desse rito de passagem, se iniciarão na

arte de implementar roçados. A canção foi gravada pelo xamã (*mukaya*) *Dua Buse* e transcrita pelo professor da Aldeia Nova Cachoeira:

“Inu ika inu ika kawane

Inu ika inu ika kawane

Hawã nena simpa tia kawane

Uru bai bai sita kawane

Unu mana tani uai kanawe

Ã bai txa ima txai mã”

Já a atividade de derrubada é realizada apenas nos roçados estabelecidos em florestas primárias, em que, segundo os colaboradores, as árvores de diâmetro largo – predominantes em áreas com idade superior a vinte anos – são cortadas com o uso de machados e, eventualmente, com motosserras⁶⁷. As madeiras são aproveitadas para construção, lenha e, atualmente, para a confecção de móveis e esculturas.

Para derrubar as árvores, há uma canção que deve ser previamente entoada:

Puĩ mamã yuxibu hua eeee

Puĩ mamã yuxibu hua eeee

Hao mane huria hua eeeee

Xupa he putinĩ

Ukuri nã tã

Tũturu akae eeee

Xupa he mārã akae

Mārã akae eeee

Dua Buse, 76 anos, explica o significado deste canto:

“Essa árvore enorme tem espírito e é aldeia do *yuxibu*. Temos essa cantoria. Aqui o pajé pede que o *yuda yuxĩ* – espírito dos mortos deixem o corpo (*yuda*), mas permaneçam vivos no alto das árvores, como a samaúma ou saia bem e deixe a floresta. Porque as vezes pode dar errado”

⁶⁷ Núcleos familiares em que um dos membros é assalariado, adquirem motosserras e, normalmente, os homens desempenham a atividade de cortar/serrar madeira para si e para outros parentes, o que é, atualmente, uma nova forma de gerar renda através do pagamento por diárias.

Sobre as técnicas de brocar e derrubar utilizadas antigamente, Sombra (1913) as explica de forma resumida em seus registros:

“Escolhido e marcado o terreno para a abertura do roçado começam sua derrubada do seguinte modo; com pequenos machados de pedra picam e descascam os troncos das árvores até a altura de um homem, expondo assim o seu lenho até que fiquem completamente secos, deitando então fogo a cada um deles e esperando pacientemente que as árvores caiam depois de consumidas pelo fogo os seus troncos, serviço esse que dura alguns dias, nas malocas, porém em que eles vivem em relações pacíficas com os seringueiros, a broca e a derrubada é feita com menos dificuldade, por já possuírem alguma ferramenta apropriada, terçados e machados”.

Abreu (1969) aborda um pouco sobre a ferramenta ora utilizada:

“O machado tem mais de um nome, pois havia mais de uma espécie, entre ellas uma feita de casca de tartaruga, mencionada por C. d'Acuna [seu interlocutor]; *matxatô*, nome dado ao terçado ou facão pelos Caxinauás, é evidentemente de origem portuguesa”.

A queimada (*bai coá*) e a coivara (*bai mãrea*)

Após brocar e/ou derrubar as árvores maiores, faz-se o aceiro, ou seja, limpa-se uma faixa de terra em volta de todo o perímetro da futura área de produção. Essa ação impede que o fogo da queima do roçado transpasse para o restante da floresta.

Após aproximadamente um mês (período necessário para que o material orgânico seque), é chegado o momento de atear fogo na área. Para tanto, em um momento anterior a queimada, os homens entoam um canto com a finalidade de pedir a permissão dos espíritos da floresta (*ni yuxĩ*) para que essa, de acordo com os colaboradores, “seja transformada em alimento e que todos tenham saúde e alegria”:

“Piruxũ Piruxũ (2x)

Dua bai irã make

Iriti taramã taramã aeeee

Piruxũ Piruxũ (2x)

Du abai iru make

Iriti taramã taramã aeeee

Awa bã nabãke pãrã bãke pãra bãke kawane

Inka xawa hinawee

Inka hiwe kawaka

Inka niwe bikaki

Bikawãã

Bai kuaí rariri huni pakari iti

Nawa hanu peiwe bekawe eeee (2x)

Bari tekumawane mipeiwe bekawe eeee (2x)

Nawa tete peiwe miniwe bekawe (2x)”

Este canto coletivo promove o sucesso ao queimar a área por funcionar como um chamado às aves bacurau e gavião-real para sobrevoar o local e com o seu vôo “abandar” o local. Além de ser um chamado também ao vento para “soprar forte” e alastrar o fogo em todo a região.

Enquanto isso, as mulheres também reproduzem um canto denominado *pakari inka bai kuaiti* para os cogumelos orelha-de-pau (*kunu*), pois são considerados os donos do roçado. Além disso, possui a conotação de uma espécie de pedido para que se desenvolvam diversos fungos e, assim, as mulheres possam – sempre que visitarem o roçado – colher um pouco para preparar o caldo (*bete*) e o embrulho na folha (*kunukawa*).

Infelizmente, essas práticas alimentares estão em desuso, mas pode-se observar a partir de sua relação com o plantio, a importância cultural que os fungos orelhas-de-pau possuem. Há uma relação entre os fungos e os jabutis, em que sempre ao encontrar um cogumelo no caminho, é sinal de que um jabuti está próximo. Isto é bem visto pelos indígenas, pois apreciam a carne do quelônio. O canto que as mulheres entoam chamando os fungos (*kunu*) e seus *yuxĩ* tanto para que lhes dêem um fogo forte e roçados abundantes quanto para que se reproduzam após a queima e se distribuam pelos caminhos (*bai*) nos roçados:

“Tumi bãku tumi nãku

Tumi txitũ tumi txitũ

Bai kunu bai bai kunu (3x)

Bai kunu, bai kunu, bai kunu, bai kunu”

O procedimento para atear fogo é realizado atualmente, mediante um isqueiro, em que a combustão é iniciada na bainha de indivíduos de *Attalea phalerata*. Essas são utilizadas como uma espécie de tocha para queimar, gradualmente, a matéria seca. Não é uma tarefa fácil, há obstáculos no caminho que dificultam o êxito da tarefa, pois a área está

repleta de troncos caídos de diversos tamanhos e texturas – as vezes com presença de espinhos, formigueiros, cupinzeiros, entre outros. Nesse sentido, a estratégia para atear o fogo com sucesso, é caminhar sobre os troncos caídos como se fossem pontes, o que requer habilidade, equilíbrio e atenção.

Após a conclusão desta etapa, realiza-se a coivara – atividade que possui a finalidade de dar o “acabamento” após a queima. A matéria que eventualmente não queimou por completo é reunida em diversas pilhas distribuídas pelo espaço e os indígenas tornam a atear o fogo. Nesse momento, a paisagem se transforma em um conjunto de múltiplas fogueiras. Após a finalização, as cinzas são gradualmente dispersadas pelo vento e absorvidas pelo solo, o que cumpre o papel de nutrir, gradualmente, os cultivares que serão plantados.

Mas como os antepassados (*xenipabu*) faziam para preparar o fogo em uma época que não haviam isqueiros? Seu Francisco Joaquim Mirim, de 97 anos, narra o que os seus avós o contavam sobre a tecnologia antiga de gerar o fogo:

“Pegavam o talo bem fino e pretinho do *isã* [*Oenocarpus bataua*], aí as mulheres traziam o algodão e esfregavam o talo nos fiapos do algodão dentro de um *kāti kuĩ* [cuia de cerâmica]. Esfregava até ficar bem quente, aí pegava fogo. Então, coletavam o *taxkã* [bainha] do ouri-curi [*Attalea phalerata*] ou os cabelos do milho e colocava fogo neles, fazia o *xukiti* [tocha]. Aí o fogo crescia e botava no roçado. Depois para ter sempre o fogo, botava fogo em um pau grande, que custava a queimar, é chamado de *kāti kuĩ*”



Figura 125. Registros da técnica de coivara na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018. **A.** Queima da área um mês após brocar; **B.** Juntando as madeiras que restaram para coivara; **C.** A coivara em pontos difusos na área de implementação do roçado.

O plantio (*bai bana*)

Um dia após coivarar, inicia-se o plantio das espécies, o qual é realizado, majoritariamente, pelos homens. Mulheres costumam plantar com mais frequência o algodão (*xapu*), o urucum (*mashe*) e o amendoim (*tama*). Para executar esta ação, diferentes espécies possuem certos cantos e rezos que devem ser emanados antes ou durante o plantio. Esses estão transcritos nos itens sobre cada cultivar, mais adiante neste capítulo.

A agrobiodiversidade *Huni Kuĩ* é composta por diversas espécies, porém no roçado de terra-firme, há a predominância de três, as quais são encontradas em maior quantidade e em absolutamente todos os roçados visitados, sem exceções. São elas: macaxeira (*atsa*), banana (*mani*) e milho (*sheki*). Há também a opção de preparar um plantio adicional composto por apenas uma dessas espécies, os quais são nomeados como *atsa bai*, *mani bai* e *sheki bai*, respectivamente.

O milho da variedade massa (*sheki kuĩ*) é um dos primeiros cultivares a ser plantado. Descascam-se e debulham-se as espigas, as quais estavam penduradas nas cumieiras das casas (como forma de armazenamento) e utiliza-se a “plantadeira” como ferramenta, para abrir os buracos no solo e semear. No entanto, nem sempre foi assim,

“De primeiro, não existia a plantadeira. Isso aqui é dos nawá [não indígenas]. A gente plantava o milho abrindo a terra com um ‘espeque’, qualquer pau que encontrava na mata mesmo. Mas, desse jeito, o buraco ficava aberto e as graúnas [pássaros] comiam as sementes. Eu prefiro a plantadeira” Lucas Sales, 36 anos.



Figura 126. Plantio de milho com a plantadeira na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018.

Já para o plantio da macaxeira (*atsa*), primeiramente, essas são colhidas e as manivas (caules) são cortadas em pequenos e médios pedaços. Em seguida, são enterradas na horizontal, com o auxílio de uma enxada. Esse trabalho é, normalmente, feito por três pessoas (homens e, eventualmente, mulheres), em que o primeiro abre o buraco, o segundo coloca a maniva e o último caminha atrás, cobrindo-as. Conforme reportam os anciãos, antigamente os buracos eram feitos com o *xibati*, instrumento produzido a partir da pupunha-nativa (*Bactris* sp.).



Figura 127. A. Cortando manivas de macaxeira para o plantio na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018; B. Abrindo os buracos e colocando as manivas no solo na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018; C. Enterrando as manivas na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018.

No caso dos demais órgãos tuberosos, como batata-doce, nhamé, taioba, ararutão e feijão-macuco são preparados os “amontoados de terra” para que esses se desenvolvam com vigor. De acordo com o agente agroflorestral da Aldeia São Joaquim, “o chão fica mais molezinho para elas crescerem e, depois, facilita também a nossa colheita”.



Figura 128. Registros do plantio de órgãos tuberosos na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018. **A)** Produzindo os “amontoados”; **B)** Plantio dos órgãos tuberosos; **C)** Amontoado com plantio de *Dioscoria trifida*.

No que se refere as bananeiras, as “mudas-filhas” que se desenvolvem em touceiras já maduras são transplantadas para a nova área. Quanto aos frutos típicos desta unidade produtiva, como o mamão e o abacaxi, são plantados (o primeiro por sementes e o segundo pelo corpo vegetativo) e colhidos após aproximadamente um ano. As pimentas (*C. chinense* e *C. frutescens*), são plantadas no roçado de terra-firme ou, mais frequentemente, nos quintais e canteiros.

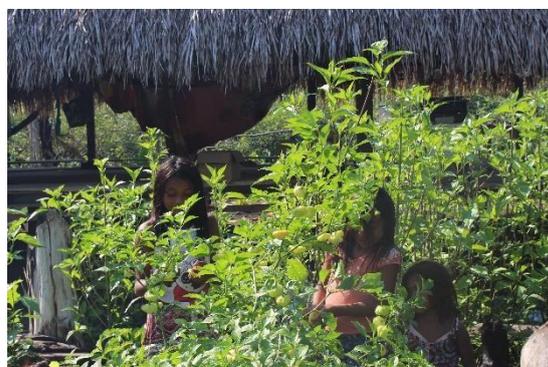


Figura 129. Pimentas no quintal, ao lado da moradia na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019.

A título de curiosidade, Capistrano de Abreu (1969) registrou em seu livro sobre a cultura *Huni Kuĩ*, as relações entre o plantio dos cultivares e a floração de certas espécies de árvores silvestres:

“A plantação regula-se por uma espécie de calendário agrícola: plantam milho quando a sumaúma está florando; macaxeira, quando flora o páu d’arco; mudubim, quando flora o páu mulato; feijão, quando flora o mulungu; algodão, girimun, batata, cará, inhame, quando flora a cajazeira; legumes, quando plantam, diz Burú, plantam em tempo da floração do mato; caxinauás quando plantam legumes, fazem em tempo de floração; si plantam atoa qualquer legume, o legume morre, acaba-se”.

Ainda, sobre o que se plantava nos roçados de antigamente:

“Feito a derruba passam a semear o milho, e somente o milho, cuja palha seca é apropriada, após a colheita para a queima do roçado, que é depois encoivarado, seguindo-se então o plantio dos vegetais úteis a sua existência a saber: o algodão para os fios e tecidos, a cana brava ou frecheira, também chamada itacanha, para as astes das flechas, o coentro e a pimenta para os temperos, o tabaco para as pitadas, o timbó e o tinguy para as pescarias, o urhouí, para a tinturaria, e finalmente várias espécies de aboboras, aipim, bananeiras, batatas, carás, favas, inhames e mamoeiro, que constituem sua principal alimentação (...) Só não plantam no roçado o mondobim, que é semeado nas praias dos igarapés e replantados depois nas capoeiras” (Sombra, 1913).

Observa-se que as espécies plantadas até a atualidade são muito similares com as levantadas acima, com excessão do plantio de cana-brava (a qual é espontânea nas margens do rio), do tabaco (atualmente comprado no município para o preparo do rapé) e este *urhouí*, o qual não foi mencionado pelos colaboradores desta pesquisa, mas talvez possua outras nomeações.

A limpeza (*takuxki*)

A limpeza dos roçados é a atividade mais frequente ao longo do ciclo agrícola, principalmente no período entre os meses de novembro a abril, em que ocorre a colheita das espécies de ciclo curto. É desempenhada por homens e mulheres, de forma planejada ou não (por vezes, os roçados estão localizados em áreas de passagem entre moradias e pode ser manejado em ocasiões de deslocamento).

As tarefas são: capinar com o auxílio de um facão (terçado) as plantas espontâneas e fazer a manutenção das plantas de interesse. Ainda, o segundo ano de cultivo é chamado de “roçado de arracadouro”, em que as mulheres imediatamente após “arrancar” os órgãos tuberosos, enterram alguns novamente. Nesse caso não há queima, apenas limpeza e plantio.

A limpeza dos roçados é uma tarefa que não demanda mutirões. Pode ser desempenhada por uma ou duas pessoas entre homens e mulheres:

“Nos vai alimpa o que for mato, o que for de interesse da pessoa, ele deixa. Tem muitas planta que ‘brolha’ e tem alguma serventia, tu pode deixar crescer, cacau, murmuru, ingá, jarina, ouri-curi. Aí vai da vontade do *txai* [cunhado/parente]”. (Francisco das Chagas Sabino Maia, 33 anos).

No tocante ao trecho acima, “brolhar” é uma expressão utilizada para designar a capacidade de rebrota após a queima de algumas espécies, como *Theobroma cacao*, *Inga* sp., espécies de *Arecaceae*, entre outras. Há muitos indígenas que permitem o

desenvolvimento dessas espécies em seus roçados. Assim, após o período de crescimento, já em um ambiente de floresta secundária, poderão utilizá-las de forma múltipla (alimento, medicina, artesanato, construção).



Figura 130. Limpeza rasteira com o terçado na Aldeia Nova Empresa, T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em maio de 2018.

4.12.2. Roçado de praia (*maxi bai*)

Os roçados de praia (*maxi bai*) são temporários e regidos de acordo com os pulsos de inundação do rio Jordão. Nesse sentido, são implementados no início da estação seca, entre os meses de maio e junho, período em que o nível das águas do rio diminui⁶⁸.

Assim, formam-se extensas faixas de areia ao longo do rio, as quais apresentam solos com alta concentração de sedimentos, os quais depositam-se durante o ano e constituem as águas caudalosas, características da Bacia do rio Juruá. Nessa perspectiva, as áreas destinadas ao cultivo não necessitam passar pela etapa de queima, em razão dos solos serem propícios e férteis para a agricultura. Portanto, a atividade de preparo do local consiste apenas em limpeza, em que são retiradas as espécies ripícolas, com o auxílio de um facão.

São cultivadas na praia apenas as espécies de ciclo curto, em que uma das principais é o amendoim, seguido por milho, melancia, jerimum e, em raras ocasiões, o feijão. Caso o plantio não seja realizado no período correto (logo após a friagem), há riscos de ocorrer o “repiquete”, ou seja, o alagamento dessas áreas, o qual é provocado pelas primeiras

⁶⁸ O que torna possível o cruzamento do rio à pé ou à cavalo. Nessa época, são comuns as caminhadas realizadas das aldeias até o município.

chuvas do inverno amazônico, entre os meses de novembro e dezembro. A consequência desse fenômeno é a perda da produção, o que conforme reportam os indígenas, é algo recorrente entre as famílias:

“Muitos parente já chegaram a perder o roçado, até aprender que tem que plantar até o final do mês de junho, se não, da alagação. A ciência é esperar a friagem!”. (Edvaldo Sales, 32 anos).

Com relação ao local em que os cultivares são plantados:

“O *tama* [amendoim] a gente planta no bojo da praia. Embaixo, mas ainda não na areia branca, a gente planta a melancia e o jerimum. Na areia branca mesmo planta só o feijão de praia. Já o milho, a macaxeira e a banana, quando plantamos, é acima do mudubim, no barranco da praia”. (Severino Maia, 85 anos).

O “bojo da praia”, expressão utilizada no trecho acima, designa a área do topo, situado entre o barranco e a areia branca da praia, mais afastado do rio. Na areia branca (*maxi poto*), logo abaixo do bojo da praia, planta-se a melancia, o jerimum e, eventualmente, o feijão. Os colaboradores agentes agroflorestais explicam que a semeadura deve ser profunda nesta área, porque a areia atinge altas temperaturas na estação seca e o calor poderia danificar as sementes.

No que se refere ao plantio de macaxeira e de banana nos roçados de praia, é uma técnica recentemente incorporada pelos indígenas. Desde a demarcação do território estão implementando os banais nas margens do rio, o que tem comprometido a proteção do rio e ocasionado o desbarrancamento do solo.

Não obstante, destaca-se um fenômeno contemporâneo que afeta diretamente a produção dos roçados de praia, é o forrageamento dos cultivares pelo gado pertencente aos próprios indígenas ou aos ribeirinhos da região, os quais invadem as praias e destroem os plantios. Em consequência, há falta de certos alimentos em determinados períodos do ano, o que acarreta em insegurança alimentar no cotidiano dos núcleos familiares envolvidos, além de ser uma ameaça à agrobiodiversidade e ferir a soberania alimentar.





Figura 131. A. Limpeza do bojo da praia para plantio de amendoim na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018; B. Plantio de amendoim (*mana bai*) na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018; C. Plantio de milho na praia do rio Jordão em outubro de 2018.

4.12.3 Roçado de “barranco” (*mana bai*)

Por fim, há a classificação *mana bai*, ou seja, roçado de “barranco”, o qual é implementado nas áreas arenosas de declive entre a terra-firme (*mãñã kaya*) e a terra-baixa (*napãpa*), principalmente entre o “alto da terra” e igarapés. É preparado no início do período chuvoso, entre os meses de outubro e novembro, a partir das técnicas de corte e queima, como as do roçado de terra-firme. As espécies mais comuns nessa categoria de roçado são a banana, o amendoim e o milho e em menor escala, a batata-doce. Assim, com áreas e períodos de cultivo alternados, os *Huni Kuĩ* mantêm sua segurança alimentar, ao garantir a produção ao longo do ano todo.

O termo *mana bai* possui sentido duplo, pois também significa o caminho feito no meio do roçado. Como revela Dona Aldenira Sereno, 63 anos:

“Meu marido, o finado Getúlio, sempre disse e aprendi com ele, *Huni Kuĩ* deve fazer o *mana bai* nos roçados, o caminho que divide no meio, para separar as diferentes qualidades que nós planta. Antigamente, quando os roçados eram comunitários, o *mana bai* dividia as famílias. Ele serve também como um guia para os espíritos dos mortos não se perderem”.



Figura 132. A. Roçado de barranco novo, vista de cima na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018; B. Limpeza do roçado de barranco, vista de baixo na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018.

4.12.4. A colheita e os rituais relacionados

Na cultura *Huni Kuĩ*, as mulheres são responsáveis pela colheita dos cultivares de todos os tipos de roçado. Atividade executada em mutirões femininos, em que um grupo de mães, filhas e noras se deslocam para os roçados, munidas de estopas de pano para armazenar a colheita e facão para auxiliar no manejo. É uma tarefa árdua, tendo em vista que exige força para “arrancar” certos órgãos tuberosos (como a macaxeira) e, ainda, regressar às respectivas moradias com um peso considerável nas costas, em caminhadas de até trinta minutos de distância.

Há dois rituais que estão relacionados intimamente com a colheita dos cultivares dos roçados. Um deles é praticado como um pedido aos seres encantados da floresta (*ni yuxĩ*), aos espíritos dos cultivares (*ni yunu*) e ao que tudo transforma (*Yuxibu*), com a finalidade de trazer fertilidade à terra, abundância às colheitas e, também, como uma forma de celebração à vida. Este ritual é nomeado *Katxanawá*. O segundo é um rito de passagem realizado pelas crianças que estão em transição para a fase adulta, o qual ocorre apenas no período da colheita do milho-verde, é denominado *Nixpu pima*.

Ritual de Fertilidade (*Katxanawa*)

Durante a pesquisa foi possível participar do ritual, desde o período de preparativos (dia anterior), até o dia da grande festa. Nesse sentido, aqui faz-se uma tentativa de descrever todo o processo, embora seja sabido que apenas a vivência é capaz de revelar as sensações, símbolos e valores que possui um ritual como esse. Informa-se também que existem diferentes versões do mesmo ritual, o qual pode apresentar brincadeiras e cantos distintos, a depender da terra indígena em que é realizado.

É praticado com o objetivo de “chamar os espíritos dos legumes”, como descrevem os próprios indígenas, para fertilizarem os roçados e conceberem colheitas abundantes e agrobiodiversas. E então possibilitarem que todos os participantes estejam bem alimentados ao longo da vida. Pode ocorrer em qualquer época do ano, inclusive antes do batismo das crianças (*Nixpu pima*).

“É como uma festa para se divertir. Também fazemos quando há necessidade, para agradecer ao *Yuxibu* e pedir fertilidade e abundância para os nossos roçados e colheitas” Ivanildo Paulino, 43 anos

No tocante aos preparativos para a celebração, primeiramente, os homens derrubam o paxiubão (*Iriartea deltoidea*) com o uso de um machado para extrair o seu “bucho” (*puxtu*), ou seja, a região do ápice do estipe, a qual é mais alargada, sendo comparada a uma barriga. Em seguida, no mesmo local em que ocorreu a derrubada, retira-se o interior do *puxtu* com o auxílio de um machado e terçado, dando forma ao futuro local, onde serão armazenadas as espécies durante a festa (alegoria central).

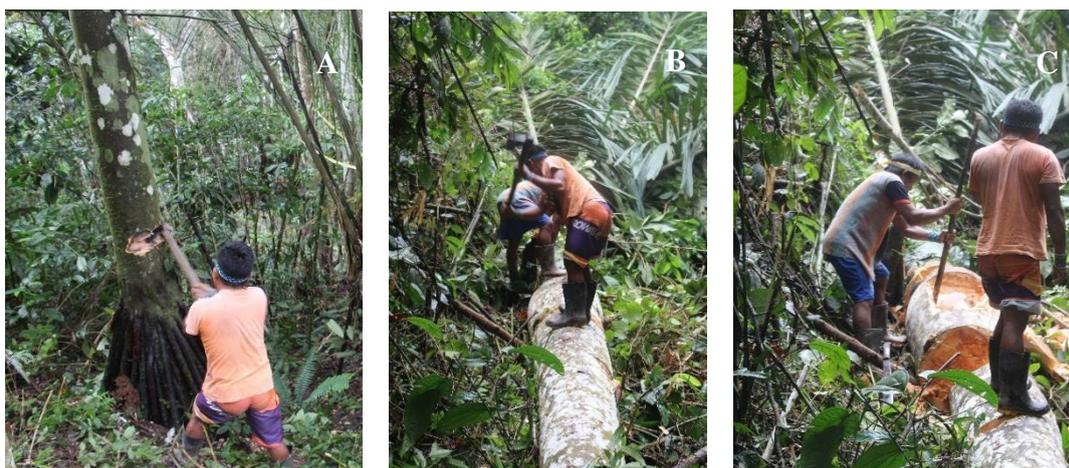


Figura 133. Atividades prévias ao ritual Katxanawa na Aldeia Belo Monte, T.I. Alto Rio Jordão/AC em janeiro de 2018. **A.** Derrubando o paxiubão (*Iriartea deltoidea*); **B.** Cortando o “bucho” (área arredondada do ápice); **C.** Retirando o miolo para dar forma ao *tau puxtu*.

Ao mesmo tempo, as mulheres retiram o “olho” (*shākui*), ou seja, as folhas novas de espécies de *Arecaceae*, principalmente de *Attalea phalerata* e *Astrocaryum murumuru*, no intuito de confeccionar as vestimentas, acessórios e esteiras utilizados no momento do *mariri* – brincadeiras e danças circulares em que cantos (*pakari inka*) são entoados ao longo do dia, noite e madrugada, para nomear e “chamar” o espírito de cada cultivar (alguns deles estão registrados no final deste item). Além disso, também é função feminina, cortar colmos de tabocas (*Guadua* sp.) para a confecção do instrumento

(*pupui*), uma espécie de flauta composta por apenas um orifício, a qual as mulheres tocam ao longo da celebração.



Figura 134. Preparativos para o katxanawá na Aldeia Belo Monte em janeiro de 2019. **A.** Coleta das folhas novas de palmeiras; **B.** Confeção de vestimenta; **C.** Confeção de esteira; **D.** Pintura corporal com urucum; **E.** Cortando o colmo da taboca para fazer o instrumento; **F.** Tocando o instrumento de taboca para chamar os parentes e alegrar.

Finalizado os preparativos, o pesado “bucho” do paxiubão (*tau puxtu*) é retirado da floresta onde foi derrubado e moldado e é levado para o centro do terreiro – local onde acontecerá a celebração. De acordo com os indígenas, ele simboliza uma grande maloca (*shubuã*) que acolhe a todos, protege, nutre e gera a vida. Por isso, conforme os participantes chegam, depositam no interior desse “abrigo”, diversos vegetais cultivados, como abacaxi, raízes de macaxeira, banana, milho, amendoim, entre outros.

Segundo alguns colaboradores, o paxiubão é o escolhido para cumprir esse papel, porque ocorre espontaneamente e com frequência nos roçados, além de ser considerado o *shane ibu*, ou seja, o cacique do sistema produtivo. Dessa forma, o conjunto dos dois

elementos (proteção e alimentos), retratam a abundância, a agrobiodiversidade e a fertilidade e é denominado de *katxa*.

Há uma interpretação unânime entre os antropólogos que estudam o povo *Huni Kuĩ* (Mccallum, 1989; Lagrou, 1991; Terri & Iglesias, 1994) de que o “bucho do paxiubão” simboliza o útero, ou seja, elemento feminino, capaz de gerar a vida em sua diversidade de formas.



Figura 135. Preparativos para o Katxanawa na Aldeia Belo Monte em janeiro de 2019. **A.** Carregando o *tau puxtu* do interior da floresta para o quintal; **B.** Integrantes do ritual; **C.** Carregando o *tau puxtu* para o terreiro onde será celebrado o ritual; **D.** *Katxa* posicionado no meio do terreiro.

Os anfitriões da festa, normalmente, pertencem a uma das metades exogâmicas (*inu/dua*), os cunhados convidados (da outra metade) se cobrem de fibras vegetais e as partes descobertas são pintadas de jenipapo e urucum. De acordo com Nixiwaka, 38 anos:

“Os txai da outra metade, vamos supor, *Inu*, vêm de mãos dadas de dentro da floresta, como se fossem os espíritos mesmo, chegam no terreiro pulando e cantando ‘hi hi hi hi’, ‘ho ho ho ho’. Assim, trazem a força dos seus roçados para que o plantio dos cunhados que os recebem seja mais abundante do que o deles. Depois é a vez dos *Inu* prepararem o *katxanawá* na sua aldeia e os *Dua* trazem a força. Aí, nessa troca, os espíritos dos legumes nunca deixam o roçado de ninguém”

O ritual começa de manhã e finaliza apenas na manhã do dia seguinte, completando 24 horas de festejo. Durante a extensa celebração, ocorrem diversas brincadeiras, rezos e cantos, além de, é claro, o preparo e a oferta de muita comida e bebida.

De acordo com Iglesias (1994), os cunhados convidados que vêm das outras aldeias são simbolizados como:

“Os invasores da floresta, inicialmente recebidos com hostilidade, e a outra metade, que não foi para a mata, representa o ‘interior’, os *Huni Kuĩ* e, pegam suas armas para receber os inimigos. Mas logo depois de se aproximarem dos *yuxĩ* da floresta, as armas são deixadas de lado e as duas metades dançam juntas ao redor do *katxa*, chamando todas as plantas cultivadas pelos nomes”.



Figura 136. Brincadeiras no ritual Katxanawa na Aldeia Água Viva, T.I. Praia do Carapanã, em agosto de 2016. **A.** Dançando com os “invasores da floresta”; **B.** Convidados cobertos de fibras vegetais.

Em um segundo momento, ao trazer o fogo para o centro do ritual – símbolo de colheitas abundantes e garantia da nutrição de toda a aldeia, em razão de sua função nas etapas de implementação dos roçados e cozimento dos vegetais –, as mulheres confeccionam tochas com fibras vegetais e acendem o fogo. Enquanto isso, os homens fantasiados de *ni yuxĩ*, igualmente revestidos de folhas de jarina, dos pés a cabeça, chegam novamente no terreiro. As mulheres correm atrás dos homens com as tochas na mão, como se fossem atear fogo neles, porém tudo não passa de uma brincadeira, em que todos (homens, mulheres e crianças) se divertem demasiadamente.



Figura 137. Brincadeiras no ritual Katxanawa na Aldeia Água Viva, T.I. Praia do Carapanã, em agosto de 2016. **A.** Mulheres confeccionando as tochas; **B.** Confeccionando a tocha; **C.** Mulheres correm atrás dos homens com as tochas acesas.

Como forma de celebração, bebem o *masato* (bebida fermentada de macaxeira). Com a pretensão de exagerar na dose, pois esse ato simboliza fartura, e quando ultrapassam seus limites, devem vomitar dentro do buxo do *tau*. “É para limpar a barriga pra gente ter saúde” explicaram os interlocutores de Capistrano de Abreu (1969).

A tradição ancestral de preparo da caiçuma-forte para a festa é bem registrado por Lagrou (1991):

“Era guardada durante seis dias no tronco da paxiúba (tampada com folhas de bananeira) para fermentar. A aldeia dançava durante cinco dias ao redor do *katxa* [tronco de *Iriarteia deltoidea*], e no sexto dia chegavam os convidados das outras aldeias para juntos tomarem a bebida fermentada.”

No começo da noite, é chegado o momento de cantar e dançar em torno do *katxa*, ou seja, em roda. Os cantos específicos para cada um dos cultivares é entoado por todos, intercalados pelo fonema “ho ho ho ho”. A cada canto, os “puxadores” se renovam, de forma a todos participarem e serem protagonistas do ritual. Este momento é denominado *mariri*.



Figura 138. Dia e noite do ritual de *Katxanawa* na Aldeia Água Viva, T.I. Praia do Carapanã/AC, em agosto de 2016. **A.** Mulheres vestidas para o *mariri*; **B.** *Mariri* em roda; **C.** Mulheres na noite do *mariri*; **D.** Homens na noite do *mariri*.

Essa atividade dura a noite inteira, quando todos os cultivares já foram nomeados por diversas vezes e os primeiros raios de sol surgem no firmamento, é momento de iniciar a última brincadeira. Homens e mulheres fazem duas filas paralelas e começam a insultar e ridicularizar o sexo oposto, em uma espécie de “perguntas e respostas”, através de palavras que remetem a um analogismo entre a morfologia das genitais (de ambos os sexos) com a dos órgãos de certos animais, como por exemplo, a vagina com o orifício da arraia (*kuxĩ itxaka*) e o pênis se assemelhando ao pescoço do jabuti (*hina itxaka*). Tudo isso, enquanto aproximam-se e distanciam-se em uma grande corrente.

Pela manhã, quando a celebração chega ao fim o buxo (*puxtu*) do paxiubão deve ser quebrado ao meio com o auxílio de um machado. Quem assim o fizer, será responsável pela organização do próximo *katxanawá*. As comidas que eventualmente restam são levadas pelos convidados para oferecerem aos parentes que não puderam estar presentes.

Abaixo estão registrados alguns dos *pakari inka* entoados durante a noite de ritual, os quais foram colhidos com o agente agroflorestral da aldeia Belo Monte, situada na terra indígena a montante do rio Jordão e foram transcritos pelo professor da aldeia Nova Cachoeira:

Para “chamar a força dos legumes”

*“Yunu kena uuke matî betsanu eeee
 Rua txâi baiwaniiii eeee
 Hãwé yunu banani eeee
 Bananibi ikai hãwé shekî banani eeee
 Hãwé henê akatsi eeee
 Hãwé shãku yurimã yurimã beaiy eeee
 Hãwé shãku yurimã atsa shãku yurimã
 Yurimã beai yurimã beai eeee
 Hãwé shãku yurimã mani shãku
 Yurimã yurimã beaii yurimã beai eeee
 Hã hã rãã sîrî sîrî hauxx hauxx”*

Para “chamar a força dos espíritos da macaxeira (*atsa*), banana (*mani*) e milho (*sheki*) ”

*“Hiri tunaini ho, ho
 Manã manã ri ho, ho
 Sheki manaki ho, ho
 Hiri tunaini ho, ho
 Mana manã ki ho, ho
 Atsa manaki ho, ho
 Hiri tunaini ho, ho
 Manã manã ki ho, ho
 Maxi mana ki ho, ho
 Hubu kainu ho, ho
 Mani kainu ho, ho
 |Hiri tunaini ho, ho, he, he*

Nixpu pima (ritual de “batismo”)

O registro sobre o ritual foi baseado em entrevistas com os colaboradores, já que não foi possível vivenciá-lo no período de realização desta pesquisa.

É essencialmente um ritual de passagem feito no período de transição entre a infância e a adolescência. A partir de então passam a ter responsabilidades e praticar as atividades produtivas do núcleo familiar em conjunto com os adultos. Pelas palavras de Mccallum (2001), configura-se em um marco no processo de maturação intelectual e corporal dos jovens.

Ocorre quando os infantes adquirem dentes permanentes e, preferencialmente, na época de colheita do milho-verde (*sheki pati*). Possui o período de três dias a uma semana em que, durante o processo, os participantes passam a maior parte do tempo deitados na rede e se alimentam unicamente na caiçuma de milho-verde e, raramente de mingau de banana.

Os pais e avós cantam *pakari inka/ he inka* de proteção aos batizados, enquanto os balançam durante a noite para que não durmam. Dizem que essa atitude “afasta qualquer mal”.

A explicação para o período de uma semana de ritual é referente a antiga prática (atualmente abandonada) de perfuração do septo nasal, orelhas e lábio com espinhos compridos de pupunha-brava. Como pode ser identificado no trecho abaixo do livro de Capitrano de Abreu (1914):

“Os homens vão buscar espinhos compridos de pupunha e com elles fazem a operação; os espinhos ficam no buraco, amarrados com fios, até a cicatrização (...). Quando acaba [a dieta], o tuxaua [liderança] amarra busios nas canellas, sapateia, anda de costas pela casa grande, alguns pegam nas mãos do tuxaua que sapateia, e cantam. Si os meninos comem coisas prohibidas, morrem; si não comem, não morrem. A dança repete-se por alguns dias; depois o tuxaua examina as feridas e si estão cicatrizadas, manda os meninos ao banho, e então podem comer o que quiserem”

Em um dos dias do ritual pela manhã, tomam banhos medicinais com a finalidade de “crescerem e tornarem-se bons trabalhadores”, ao passo que os banhos são ministrados, o *txana* (“cantador”) entoia cantos (*pakari inka*)⁶⁹ com a finalidade de transmitir às crianças habilidades nas diversas atividades que exercerão ao longo da vida (Haibara, 2016). Em seguida, são pintados de jenipapo e urucum para afastar quaisquer doenças e espíritos maléficos (*yuxĩ*). Mccallum (1989) interpreta o período de transição entre a

⁶⁹ “A partir dos cantos são evocados para trazer aos jovens, atributos diversos relacionados principalmente às suas atividades cotidianas, como caçar, cozinhas, tecer, etc, podendo envolver também trabalhos [especialidades] como cantar, curar” (Oliveira, 2016).

infância e a puberdade como um primeiro contato com o mundo dos *yuxĩ*, como verifica-se no trecho:

“O rito de passagem (*nixpu pima*) completa esta integração entre nome, papéis sexuais e corpo, e marca o momento em que o adolescente é considerado pronto para ser iniciado nas artes do seu gênero, e isto através de um primeiro encontro, perigoso, mas ritualmente controlado, com o poder dos *yuxin*. Porque todas as atividades produtivas, tanto do homem quanto da mulher, implicam algum contato com o mundo dos *yuxin*, um mundo mantido longe das crianças, até a idade do rito de passagem.”



Figura 139. Meninos reunidos para uma das etapas do ritual de *Nixpu pima*. Fonte: Nivaldo Sereno – Aldeia Novo Segredo (T.I. Kaxinawá do Alto Rio Jordão), adquirida em outubro de 2018.

É válido destacar um momento fundamental durante o processo, determinado pela atitude dos pais de raspar os dentes dos filhos com uma pedrinha chata e areia e, na sequência, tingí-los com a infrutescência de uma espécie de Piperaceae, denominada no português regional de pimenta longa (*Piper* sp.).



Figura 140. Atividades realizadas no ritual de *Nixpu pima*. **A.** *Piper* sp. utilizada para tingir os dentes; **B.** tingindo os dentes com a infrutescência de pimenta-longa. Fonte: Nivaldo Sereno – Aldeia Novo Segredo (T.I. Kaxinawá do Alto Rio Jordão), adquiridas em outubro de 2018.

Os dentes se tornam negros por aproximadamente uma semana (período que dura o ritual e a dieta da caiçuma de milho), o que está diretamente relacionado ao *muka*, símbolo de maturidade, dureza e enegrecimento (Yano, 2009). Após retornarem ao normal, é o momento de quebrar a dieta e voltar a alimentarem-se naturalmente.

Os indígenas explicam que todo esse processo é necessário para que os meninos, ao irem caçar, possam caminhar na floresta densa de forma tranquila, sem que nenhum mal lhes aconteça, como ferroadas de animais, quedas e machucados ou para que não se percam no caminho. Ainda, para que sejam capazes de realizar as atividades cotidianas sem ceder às intrusões ou seduções dos *yuxĩ* que habitam os roçados e a floresta (Yano, 2009), além disso, possui a finalidade de prepará-los para as atividades mais pesadas, como abertura de roçados. Com relação às meninas, é importante passar por esse rito, pois a partir dele adquirem o talento para os trabalhos manuais (artesanato, cestaria, tecelagem) e o gosto por cuidar da família e de preparar o alimento.

Foram registrados alguns cantos (*he inka*) entoados por mulheres, exclusivamente durante o ritual, os quais foram transcritos por dois professores da aldeia Nova Cahoeira:

Para colher o milho (*pacari inka aĩbu sheke akikai iti*)

“Ika nawa shanu eeee

Ika nawa shanu eeee

Ruã bake peiki mani mani

Ruanei eeee

Samu samu temeĩ

Samu temeĩ eeee

Txana nawa shanu eeee

Txana nawa shanu eeee

Txana sheki peiki, mani mani

Buanai samu samu tamai”

Samu é o nome conferido a uma espécie de abelha. A colaboradora Maria Isaura Sereno, 65 anos, relata que ao vê-la ou escutar o seu “zunido”, significa que está anunciando a chegada de algum parente. No caso da canção acima, as mulheres chamam a abelha para anunciar a colheita do milho, ou do espírito do milho.

Para ralar e pisar o milho (*pacari inka sheme nisai iti*)

“Shua nixi txaka txakaka

Shua nixi txaka txakaka

Taushkuru patxĩ patxĩ

Taushkuru patxĩ patxĩ”

Canto de finalização do ritual (*pacari inka txi kaimã*)

“Inka benikawanai eeee

Hiri txia benikawanai

Hawe betsa txia benikawanai

Hawe taya txia benikawanai

Hawe xina txia benikawanai

Hawe hene txia benikawanai

Ika hema kaimanukawe

Hema betsa kaimanuwe

Txana dua ikaiki

Txai dua inka benikawanai

Hane hiri txia benikawanai

Hiri txia benikawanai

Hema betsa kaima nukawe

Ika hema kaimanukawe

Hiti betsa kaimanukawe”

4.13. Agrobiodiversidade dos roçados

— Pai, por quê existe a morte?

— Existe a morte, porque existem os legumes. Se não existissem os legumes, não morreríamos. Ao morrer, nossos espíritos se transformam em legumes. Retornamos a terra.

Ibã Sales Kaxinawá, 58 anos.

O trecho acima, o qual foi narrado por um dos colaboradores da pesquisa, é considerado um dos ensinamentos da ciência oral indígena e evidencia a importância que as espécies de plantas domesticadas possuem para a cultura *Huni Kuĩ*. Além de apresentarem valor material (com relação ao alimento), são a elas atribuídos valores inerentes a cosmovisão do povo. No caso, os cultivares são classificados em metades exogâmicas, igualmente aos *Huni Kuĩ*, ou seja, são pertencentes às famílias *Inu*, *Dua*, *Banu* e *Inani*. Assim sendo, também apresentam a essência do povo, o que permite a transmigração dos espíritos entre humanos e plantas.

O conceito de agrobiodiversidade refere-se ao processo de relações e interações concebidas entre o conhecimento tradicional e o manejo da diversidade biológica e dos múltiplos agroecossistemas, sendo considerada um recorte da biodiversidade (Machado & Santilli, 2008). Nesse sentido, observa-se a relevância do levantamento das etnovarietades para a sua conservação.

Aqui serão retratados alguns aspectos sobre a agrobiodiversidade *Huni Kuĩ* do baixo rio Jordão, no que se refere aos principais cultivares, suas variedades e o valor cultural que possuem.

Quadro 3. Relação das espécies cultivadas com produção anual, local de cultivo, ciclo agrícola e número de variedades nas aldeias estudadas da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019.

Nº	Espécie	Local	Plantio/colheita	Variedades
1	Macaxeira	Roçados de terra- firme, de praia e de barranco, quintais e SAF.	Julho a outubro/ após seis meses a um ano.	23
2	Banana	Roçados de terra- firme, de praia, de barranco, quintais e SAF.	Julho a outubro/ após seis meses a um ano.	20
3	Milho	Roçados de terra- firme, de praia e de barranco.	Maio a novembro/ após três meses.	9
4	Amendoim	Roçados de praia e de barranco.	Maio a novembro/ após quatro meses.	7
5	Batata-doce	Roçados de terra- firme, de barranco e quintais.	Julho a outubro/ após três a seis meses.	6
6	Inhame	Roçados de terra- firme.	Julho a outubro/ após dez meses a um ano.	4
7	Taioba	Roçados de terra-firme.	Julho a outubro/ após dez meses a um ano.	6

Nº	Espécie	Local	Plantio/colheita	Variedades
8	Feijão-macuco	Roçados de terra- firme.	Julho a outubro/ após dez meses a um ano.	3
9	Batata-ariá	Roçados de terra- firme.	Julho a outubro/ após dez meses a um ano.	1
10	Melancia	Roçados de praia	Maio a julho/ após três meses.	3
11	Jerimum	Roçados de terra- firme e de praia.	Maio a outubro/ após três meses.	1
12	Mamão	Roçados de terra- firme, quintais e SAF.	O ano todo/ após um ano.	5
13	Abacaxi	Roçados de terra- firme, quintais e SAF.	O ano todo/ após um ano.	2
14	Cana-de-açúcar	Roçados de terra- firme e quintais.	Julho a outubro/após seis meses.	4

Macaxeira (*Atsa*)

A macaxeira, como já discutido no capítulo 1, é a base da alimentação dos indígenas *Huni Kuĩ*. Sua importância social é evidenciada na rica diversidade de formas de preparo que possui e na alta variabilidade genética. Pode ser cultivada em todos os tipos de roçado (*bai kuĩ*, *maxi bai*, *mana bai*), porém ocorre, majoritariamente, nos roçados de terra-firme.

A partir das entrevistas, foram levantadas 23 (vinte e três) variedades de macaxeira. Bianchini (2006) e Lanza (2018), identificaram para os *Huni Kuĩ* das terras indígenas Kaxinawá de Nova Olinda e Kaxinawá do Rio Humaitá, 21 e 23 variedades, respectivamente.

Esta diversidade pode ser explicada pois a coesa relação social, em razão dos laços de parentesco, permite o estabelecimento de uma rede de trocas de manivas-sementes, o

que assegura a geração e a reprodução da variedade genética e a constituição de agroecossistemas diversos.

Cumprir dizer que, entre as variedades levantadas, apenas uma é a mandioca-brava utilizada para o preparo exclusivo da farinha, a variedade *muka*, ou seja, “amarga”. As demais são variedades de macaxeira ou mandioca-mansa consumidas cozidas ou assadas, podendo também, em menor frequência, serem beneficiadas como farinha.

Interessante analisar que a espécie cultivada com maior variabilidade genética possui também o maior número de formas de preparos culinários (25), além de ser o mais recorrente no hábito alimentar.

Ao plantar e ao colher a macaxeira do solo, as mulheres costumam preferir o dizer, *kape, kape, kape*, ou seja, “jacaré”, pois é considerado o dono da roça de macaxeira. Segundo as colaboradoras, ao chamar pelo animal referido, as mulheres ganham força e conseguem “arrancar” as raízes do solo com maior facilidade – levando em consideração que é uma tarefa a qual exige grande esforço físico.



Figura 141. “Arrancando” a maxaxeira do solo após proferir o dizer *kape, kape, kape* na Aldeia Nova Empresa em maio de 2018.

Para o momento de plantio, algumas colaboradoras mencionaram a necessidade de pronunciar o seguinte rezo: *Dubuã manιά manιά, xunutapu xunutapu*. O que significa, “espero que a colheita seja ‘muita’ e que as raízes sejam grandes”.

Assim que colhem a macaxeira, há a possibilidade do replantio da maniva, no mesmo roçado, em outro local, sem a necessidade do fogo. Essa técnica chama-se roçado de “arrancadouro”.

“O arrancadouro fazemos apenas uma vez após a primeira colheita no roçado novo. Se fizer mais vezes, a terra não está mais fértil e as batatas não ficam grandes e macias”. (Isabel Rodrigues, 37 anos).



Figura 142. A. Colheita da macaxeira na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018; B. Descascando a macaxeira ainda no roçado na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019.

Tabela 10. Variedades de macaxeira nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019. Nomes na língua indígena e no português (quando houver).

Nº de variedades	Nome no <i>hãtxa-kuĩ</i>	Nome no português
1	Nawã Atsa	-
2	Tashi Atsa	-
3	Txuri Tama Atsa	-
4	Bixunki Atsa	-
5	Pesi Atsa	-
6	-	Camparia
7	Shawe Atsa	Arara
8	-	Santa Rosa
9	Pussi Atsa	-
10	-	Bambu
11	Hushu Atsa	-
12	Paxin Atsa	-
13	Bawa Kuru Atsa	-
14	Kumã Atsa	Cumaru
15	-	Bajé
16	-	Caboquinha
17	Meshu Atsa	-

18	Kuí Atsa	-
19	Hepe Atsa	-
20	Taskã Atsa	-
21	Muka Atsa	-
22	-	Jatobá
23	Kãpã Atsa	-



Figura 143. Variedades de macaxeira diferenciadas pela morfologia e coloração das folhas nas Aldeias Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim durante as atividades de campo, em 2018-2019.

Banana (*Mani*)

Os bananais são predominantes em certas paisagens nas aldeias em que a pesquisa foi realizada. Estão distribuídos nos roçados de terra-firme e, atualmente em diversos roçados de praia (na região superior ao nível do rio). De modo que ao navegar, pode-se observar a vegetação da mata ciliar pioneira (*Gynerium sagittatum*, *Cecropia* sp., *Ricinus communis*, *Physalis* sp., *Guadua* sp., entre outras) e quando surgem os bananais, sabe-se que ali há ocupação humana (aldeia).



Figura 144. Bananal na margem do rio Jordão/AC (indicativo de ocorrência de aldeia), 2018-2019.

A partir das entrevistas e das trilhas-guiadas pelos roçados, foram levantadas 20 (vinte) variedades de banana, embora os colaboradores reportem que apenas duas são tradicionalmente do povo (*Síti mani* e *Rũtu mani*), as demais relatam que foram introduzidas. As variedades mais recorrentes no hábito alimentar são aquelas possíveis de ser consumidas imaturas e cozidas, pois, é a partir dos frutos nesse estágio que são elaborados a maioria dos preparos. São elas, *Síti Mani*, *Rũtu Mani* e *Beka Mani*.

Há 11 formas de preparo produzidos com a banana, sendo sete deles com o fruto imaturo, entre eles os purês, caldos, cozidos e assados e quatro preparações doces com o fruto maduro (mingaus e pamonhas), como descritos no capítulo um.

Com relação ao plantio do cultivar, alguns indígenas relatam que não pode ser feito de cócoras, apenas em pé, caso contrário o cacho da banana não se desenvolverá. Entretanto, essa condição não é um consenso, tendo em vista que alguns colaboradores, principalmente jovens, negaram esta informação.

Não obstante, para que a bananeira se desenvolva e produza cachos saudáveis, há uma canção (*pakari inka*) que deve ser entoada no momento do plantio:

Tete pei, tete pei (2x)

Awa pixi awa pixi (2x)

Kũnta texu Kũnta texu (2x)

O xamã (*mukaya*) *Dua Buse*, 76 anos, explica o significado da canção:

“*Tete pei* é a pena do gavião. Ela é bem cumprida, né? Então, o cacho da banana vai dar bem cumprido também. *Awa pixi* é o espinhaço da anta.

Falamos isso pra banana ficar com a forma parecida com o espinhaço, com os cachos bem firmes. *Kûta texu* é o cacho do cocão, assim o cacho da banana ficará grande como o do cocão. Por isso que a gente faz essa cantoria”

Interessante observar a metáfora existente entre as características de animais e plantas e o bom crescimento do cultivar. De acordo com as entrevistas, a finalidade de entoar o canto é para que a pessoa se concentre no plantio e não esteja com a mente dispersa, pensando em outras coisas, além de emanar boas energias para o crescimento da bananeira.



Figura 145. **A.** Corte da bananeira após colher o cacho na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2018; **B.** Colheita de um cacho de banana na Aldeia Nova Empresa em maio de 2018.

Tabela 11. Variedades de banana nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019, com o nome na língua indígena e no português (quando houver).

Nº de variedades	Nome no hãtxa kuĩ	Nome no português
1	Sĩti Mani	Chifre-de-bode
2	Rũtu Mani	Banana-branca
3	Beka Mani	Banana Comprida/Grande
4	Awa Pixi Mani	-
5	Meshu Mani	-
6	Muka Mani	Maçã
7	Hushu Mani	-
8	Maniwã	Bajé ou baé
9	Inka Mani	São-tomé
10	Bitzitzu Mani	Ouro
11	Naxa Mani	Inajá
12	Baka Mani	Tanja
13	Xata Mani	-
14	-	Prata
15	Mani Kuin	-
16	Marin Mani	-
17	Siata Mani	-
18	Bisti Mani	-
19	-	Macucu
20	Xakara Mani	-

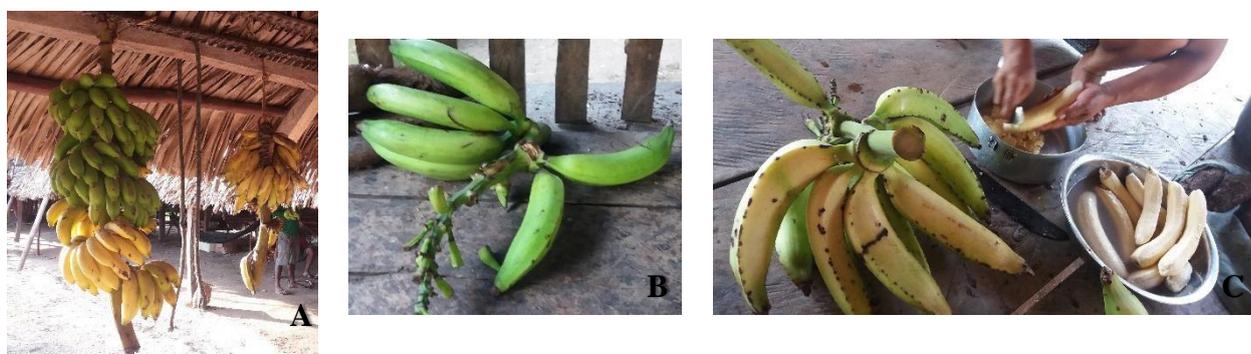


Figura 146. Variedades de banana nas Aldeias Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim durante as atividades de campo em 2018 e 2019.

Milho (*Sheki*)

Assim como os indígenas Guarani não misturam variedades de milho no mesmo roçado, semeando-as em épocas diferentes (Scalco, 2010), os *Huni Kuĩ* também o fazem. Outra técnica também praticada é a divisão dos plantios de diferentes variedades feita através de um caminho no meio do roçado (*mana bai*) ou, ainda, o cultivo em locais distintos. Nesse sentido, semeiam, por exemplo, o milho-branco (*hushu sheki*) no roçado de terra-firme (*bai kuin*) e o milho-amarelo (*paxĩ sheki*) no roçado de praia (*maxi bai*).



Figura 147. Caminho (*mana bai*) que divide o plantio de milho à direita do plantio de bananeiras à esquerda na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018.

Existem nove variedades de milho, em que sete são consideradas autóctones, é o caso dos tipos de milho-massa ou “milho verdadeiro” (*sheki kuĩ*), embora nas aldeias participantes haja o cultivo de apenas três dessas variedades (*huxu sheki*, *paxĩ sheki* e *taxi sheki*). As demais variedades são provenientes do milho-cearense/milho-duro (*nawã sheki*), introduzido com a migração nordestina.

Para impedir o cruzamento entre essas variedades, plantam primeiro o *sheki kuĩ*, o qual é colhido em três meses e, posteriormente, o *nawã sheki* que leva quatro meses para fornecer a espiga.

Cumprе dizer que o milho-massa é muito importante na cultura *Huni Kuĩ*:

“ É cultivado desde os nossos *xenipabu* [ancestrais]. Plantamos muito dele, porque com ele nos alimentamos, fazemos caçuma, pamonha, caldo. São muitos preparos com o *sheki kuĩ*. E também é no tempo da colheita que acontece o batismo das crianças” Valdir Maia, 53 anos.

Em razão de seu grande valor, é cultivado duas vezes ao ano para que se torne possível o seu consumo frequente. O primeiro ciclo ocorre tanto nos roçados de praia quanto nos de terra-firme, com plantio entre os meses de maio a agosto, e o segundo no roçado de barranco, entre os meses de outubro e novembro, com colheita em janeiro/fevereiro. De acordo com os interlocutores de Abreu (1969), “antes de confiar o milho à terra, põem de molho as sementes para nascerem mais depressa”.

O milho é utilizado tanto na culinária cotidiana (apresentando dez preparos) quanto em rituais de passagem, como o batismo (*nixpu pima*), o qual ocorre na época da colheita do milho imaturo ou verde. No simbolismo do ritual, o milho possui papel central, pois é praticamente o único alimento consumido pelas crianças durante três dias a uma semana. Assim, é um cultivar sacralizado, pois possui diversos cantos e rezos, desde a sua colheita até o seu preparo. Há também certas brincadeiras, as quais envolvem o milho, que acontecem nos terreiros das aldeias durante os dias de ritual.

Nesse sentido, o rito que é praticado apenas no período de colheita do cultivar, segundo os indígenas, representa a esperança de sempre existir abundância de alimentos para as próximas gerações e, mais especificamente, para as colheitas que serão realizadas pelos jovens batizados. É, então, um veículo que une as famílias em torno da celebração.

Os parentes chamam a todos para ajudarem na colheita. As mulheres da metade exogâmica que não ajudaram na implementação do roçado cantam como um pedido para que produzam milho em abundância. Este canto, diferente daquele entoado apenas no período do ritual de batismo, pode ser emanado em todas as demais colheitas do ano.

Canção para colheita do milho (*Pakari inka aibu sheki akikai iti*)

“Dua sheki peiki manimani ikabu

Samu tanei eeeee

Inu sheki peiki mani mani ikabu

Samu tanei eeeee

Banu sheki peiki mani mani ikabu

Samu tanei eeeee

Inani sheki peiki mani mani ikabu

Samu tanei eeeee”



Figura 148. Atividades de plantio e colheita do milho-massa na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019. **A.** Plantio de milho; **B.** Colheita de milho-cearense verde; **C.** Descascando o milho ainda no roçado; **D.** Carregando as espigas de volta à moradia; **E.** Milho ao fundo prestes a ser pisado para preparo da caiçuma e pamonha e a frente a “palha” do milho que será utilizada para embrulhar as pamonhas.

Tabela 12. Variedades de milho nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019, com o nome na língua indígena e no português (quando houver).

Nº de variedades	Nome no hãtxa kuĩ	Nome no português
1	Taxi Sheki	Milho-massa (vermelho)
2	Hushu Sheki	Milho-massa (branco)
3	Paxĩ Sheki	Milho-massa (amarelo)
4	Himi Sheki	Milho-massa (marrom)
5	Bune Itsu Sheki	-
6	Besã Sheki	Milho-massa (rajado)
7	Pani Sheki	-
8	Nawã Sheki	Milho duro/Cearense
9	-	Pipoca



Figura 149. **A.** Variedades de milho-massa (Fonte: Lin Chau Ming, 2019); **B.** Milho-massa maduro na Aldeia São Joaquim em maio de 2018; **C.** Milho-cearense imaturo na Aldeia bro de Nova Cachoeira em outubro de 2018.

Amendoim (*Tama*)

O Brasil é o país que abriga o maior número de espécies de amendoim, possivelmente pelo tamanho de seu território (Freitas et al., 2003). O povo *Huni Kuĩ* é o único que cultiva o amendoim na região do Alto Juruá (comunicação pessoal com Moacir Haverroth em junho de 2019).

É conhecido como mundubim no português regional e como *tama* na língua indígena. O roçado de praia (*maxi bai*) e o roçado de “barranco” (*mana bai*) são, frequentemente, denominados de roçado de mundubim (*tama bai*), tamanho seu valor na cultura alimentar. Por isso, é cultivado, da mesma forma que o milho, duas vezes ao ano. A primeira nas margens do rio e a segunda nos barrancos, acima do rio ou nos declives entre terra-firme e terra-baixa.

Está presente em diversas formas de preparos culinários (13) no dia-a-dia. Possui alto valor nutricional por ser fonte de óleo e proteína e é considerado um alimento emergencial por substituir a carne em períodos de escassez de caça. Como pode ser observado nesta citação de Aldenira Sereno, 63 anos: “Não se come *atsa* [macaxeira] ou *mani* [banana] sozinho, então, quando a gente não caça, tem sempre o *tama* [amendoim] pra comer junto! ”.

No que se refere as técnicas de cultivo do amendoim, há uma exclusividade, é o único cultivar que homens e mulheres trabalham juntos tanto no plantio quanto na colheita. Assim sendo, os homens após limparem o terreno, cavam a areia com um espeque (qualquer pedaço de madeira com ponta) e, as mulheres, caminham logo atrás, semeando.

No tocante a colheita, as mulheres vão à frente com a finalidade de “arrancar o mundubim”. Para tanto, proferem as seguintes palavras: *xai bimi, xai bimi, xai bimi, xai bimi*, pois assim “eles saem inteiros e moles”, como explica Maria Laísa Sales, 47 anos.

Já os homens caminham atrás para cortar, com o auxílio de um facão, o caule e as folhas, reunir as vagens e as transportar em sacos (de fibras vegetais ou sintéticas) para as moradias. Ao chegar, as vagens são expostas ao sol durante o restante do dia, no

intuito de retirar a umidade proveniente do solo. Na manhã seguinte, homens e mulheres as amarram em pares com a envira de *Muntingia calabura* (espécie que ocorre na beira do rio), para que, finalmente, as armazenem na cumieira das cozinhas.

De acordo com Iglesias (1994), antropólogo que auxiliou os *Huni Kuĩ* no período de demarcação do território, as atividades referentes ao cultivo do amendoim são realizadas, preferencialmente, entre a mulher e seu cunhado, porque esta relação de parentesco implica em jocosidade e porfia. Desse modo, o trabalho torna-se, além de produtivo, também agradável e divertido. Para representar esta relação, o mesmo autor transcreve em sua obra um relato de um professor indígena:

“O homem faz a limpa da praia com o terçado. E quando for plantar o mundubim, a mulher ajuda a plantar. O homem vai furando a terra com o espeque e fofando a terra e a mulher vai plantando. Ali eles vão na porfia. Cada homem tem a sua plantadora. A mulher escolhe o homem que vai ser o cavador dela, entre os cunhado dela pra poder brincar com ela”.

É interessante observar a reciprocidade que envolve esta prática agrícola, em que há notória relação de troca de favores, gestos e brincadeiras entre os pares e, ainda, ocorre ao exercerem funções distintas e complementares, o que demonstra princípios característicos de uma espécie de liderança rotativa que, sem dúvidas, repercute na vida social.



Figura 150. **A.** Mulheres “arrancam” o amendoim na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018; **B.** Indivíduo inteiro de amendoim na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018; **C.** Homens separam a parte vegetativa das vagens com o facão na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018; **D.** Amarrando as vagens com envira na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; **E.** Vagens prontas para armazenamento na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; **F.** Vagens armazenadas na cumieira na Aldeia São Joaquim em janeiro de 2019.

No momento de plantio, há um canto (*pakari inka*) entoado ao retirar o amendoim da cumieira e, em seguida, descascá-lo para a semeadura:

“Nawa xau beti

Washũ nirere nirere, nawa

Shau beti washũ nirere nirere

Pani kua txitxãki nirere nirere nirere eeee”

Também, após esta etapa, é necessário deixar as sementes de molho, antes do plantio, possivelmente, com o intuito de hidratá-las, ativando o hormônio giberelina, responsável por garantir a germinação das sementes. Para tal atividade, há os dizeres: *“shai beru, shai beru, shai beru, shai beru”*.

Tabela 13. Variedades de amendoim nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019, com nomes no *hãtxa-kuĩ* e no português (variações quanto a cor, textura e tamanho).

Nº de variedades	Nome no hãtxa kuĩ	Nome no português
1	Huxu Tama	Amendoim-branco
2	Kene Tama	Amendoim-rajado
3	Mãsha Tama	Amendoim-marrom-escuro
4	Hua Tama	Amendoim-cor-de-rosa
5	Mãku Tama	Amendoim-da-casca-lisa
6	Txuri Tama	Amendoim-pequeno
7	Taxi Tama	Amendoim-vermelho



Figura 151. Variedades de amendoim na Aldeia São Joaquim em outubro de 2018.

Batata-Doce (*Kari*)

A partir deste estudo, foram levantadas seis variedades de batata-doce e quatro formas de preparo (cozida, assada, pamonha e bebida fermentada). São cultivadas nos roçados de terra-firme e nos quintais. Segundo os indígenas, as variedades se diferenciam de acordo com a coloração e com o ciclo agrícola, em que algumas são colhidas em três a quatro meses e outras apenas após seis meses.

Com relação ao plantio, as mulheres aconselham que seja feito da seguinte forma:

“Quando for plantar a batata-doce, tem que colocar a criança aqui em cima, nos ombros, perto da cabeça. Aí, as batatas vão crescer saudáveis, porque não é assim que elas ficam embaixo da terra, uma em cima da outra?” Isabel Rodrigues, 37 anos.

Esta autêntica técnica de plantio, nos remete há forma similar com que os *Tikuna*, povo indígena que habita o rio Solimões, planta a pupunha. O motivo é distinto, porém o objetivo é o mesmo. Segundo Clement e Kerr (1980),

“No momento do plantio, deve-se ter nas costas um paneiro bem cheio, de modo a se fazer bastante esforço – isso fará a pupunheira produzir muito. Se plantar descansado, sem esforço, a pupunheira não se “esforçará” também e produzirá pouco.

Ao colherem as batatas, as mulheres selecionam aquelas que serão armazenadas para um futuro plantio. Essas são guardadas em sacos de pano e penduradas, geralmente em pregos nas cozinhas.

Tabela 14. Variedades de batata-doce nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019, com nomes na língua indígena e no português (quando houver).

Nº variedades	de	Nome no <i>hãtxa kuĩ</i>	Nome no português
1		Isku Hina Kari	Batata-doce-roxa
2		Huxu Kari	Batata-doce-branca
3		Nanu Kari	Batata-doce-roxa-por-dentro e-por-fora
4		Xaxa Kari	Batata-doce-amarela
5		Awa Kari	-
6		Mãshu Kari	-



Figura 152. Batata-doce no quintal, próximo ao igarapé, na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019.

Cará (*pua*), Inhame e Taioba (*yubĩ*), Feijão-macuco (*Yuxu*) e Ararutão (*Siu*)

As cinco espécies estão aqui agrupadas pois são consideradas pelos indígenas como “legumes finos”, ou seja, bastante apreciados e ricos em nutrientes, porém, pouco frequentes no hábito alimentar, em virtude de possuírem um ciclo longo de cultivo – entre dez meses a um ano.

São cultivares manejados apenas nos roçados de terra-firme (*bai kuĩ*) e estiveram presentes (pouca quantidade de indivíduos) em um número reduzido de plantios visitados. De acordo com os indígenas, a colheita desses órgãos tuberosos é realizada no verão, entre maio a outubro, a depender do mês de plantio referente ao ano anterior. A colheita corre quando as folhas começam a amarelar. Ademais, todos são preparados cozidos ou assados, com exceção do feijão-macuco (ingerido *in natura*). Portanto, não compõem nenhum preparo elaborado.

Com relação ao cará (*pua*) foram registradas quatro variedades que são cultivadas nos roçados de terra-firme. Entre elas, três são consideradas regionais, as quais são tipos da espécie *Dioscorea trifida* e uma introduzida, *Dioscorea bulbifera*, conhecida por “pua ceará”. A distinção entre as variedades de cará-branco (*pua hushupa*), cará-roxo (*pua mãshupa*) e cará-rosa (*nãke pua*) está na coloração dos órgãos tuberosos e da parte aérea da planta, principalmente no que se refere ao pecíolo das folhas.



Figura 153. Diferença na coloração do pecíolo entre as variedades de *Dioscorea trifida*, à esquerda a variedade roxa e à direita, a branca, na Aldeia São Joaquim em maio de 2018.

Algumas mulheres explicam que há certas condições que devem ser seguidas para o êxito do plantio, caso contrário os rizomas não se desenvolverão, conforme explica Maria Laisa Pancoani Sales, 45 anos:

“Para plantar tem que rezar ‘*awa buxka, axa buxka, axa buxka*’, quer dizer cabeça de anta, para que as batatas fiquem grande igualmente a cabeça. Depois de plantar o *pua* [cará], no dia e na noite, não pode colocar as mãos nos pés nem na bunda, só pode ficar com as mãos aqui ó [mostrou as coxas] até o dia seguinte. Homem também não pode dormir com a mulher no dia em que plantou.”

Tabela 15. Variedades de cará nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019, com nomes na língua indígena e no português.

Nº de variedades	Nome no <i>hãtxa kuĩ</i>	Nome no português
1	Mãshu pua	Cará-roxo
2	Huxu pua	Cará-branco
3	Nãke pua	Cará-rosa
4	Pua ceará	Cará-do-ar; não-me-toque



Figura 154. A) *Dioscorea trifida*; B) Raiz tuberosa; C) *Dioscorea bulbifera*; D) Rizoma aéreo tuberoso em 2018-2019.

Quanto as taiobas (*yubĩ*), foram levantadas seis etnovarietades, as quais são referentes a duas espécies distintas, *Xanthosoma taioba* e *Colocasia esculenta*, em que a primeira possui folhas sagitadas e apresentou três variedades (*kapa nawa yubĩ*, *maspa yubĩ*, *shane yubĩ*), das quais os rizomas são consumidos com certa frequência. As folhas também podem ser usadas de forma alimentícia – embora seja uma prática em desuso, como mencionado por alguns anciãos.

As demais variedades pertencem a segunda espécie citada acima (*Colocasia esculenta*), conhecida como inhame no português regional, apresentam folhas peltadas e apenas os rizomas são comestíveis. Ambas são plantadas pelas mulheres, que zelam e escolhem sempre o melhor lugar para o plantio no roçado de terra-firme. Além disso, as mulheres também são responsáveis por armazenar as batatas-sementes.

No tocante a composição nutricional das batatas de *Xanthosoma taioba* foi realizado um estudo físico-químico da variedade *kapa nawa* da Terra Indígena Kaxinawá de Nova

Olinda por Saraiva et al. (2018), o qual demonstra que a variedade possui maiores teores de carboidratos (88,91 % e 86,63%) e menores teores de proteínas (3,73% e 5,42%), cinzas (3,06% e 3,45%), fibras (3,13% e 3,32%), umidade (1,165 e 2,06%).

Tabela 16. Variedades de taioba nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019, com nomes na língua indígena e no português (quando houver).

Nº de variedades	Nome no <i>hãtxa kuĩ</i>	Nome no português
1	Shane yubĩ	Taioba
2	Maspe yubĩ	Taioba-branca
3	Kapanawa yubĩ	Taioba-laranja
4	Pati yubĩ	Inhame-branco
5	Pusa yubĩ	-
6	Kixtũku yubĩ	-



Figura 155. Variedades de taioba e de inhame na Aldeia São Joaquim e Nova Empresa. **A.** Colheita de *Xanthosoma taioba*; **B.** Folhas da variedade *kapanawa* de *X. taioba*; **C.** Indivíduo de *X. taioba*; **D.** Batatas de *kapanawa*; **E.** Folhas da variedade *pati* de *Colocasia esculenta*; **F.** Diferença de coloração do pecíolo de variedades de *C. esculenta*.

O feijão-macuco ou jacatupé (*yuxu*) foi registrado em apenas dois roçados de terra-firme visitados. Devido a sua ocorrência reduzida, sementes das plantas encontradas frutificando, foram distribuídas durante as atividades de campo do mês de outubro para os indígenas que não o possuíam em seus plantios.

Os *Huni Kuĩ* se alimentam dos rizomas *in natura*, principalmente durante as atividades agrícolas, em momentos de sede, por serem adocicados e repletos de água. Foram citadas três variedades, as quais são diferenciadas pela coloração das sementes.

De acordo com os indígenas, após plantar o *yuxu* no roçado, caso algum parente pergunte: “o *yuxu* está crescendo? ”. Quem plantou não deve responder de forma afirmativa, mas contestar: “*xini buxtã shuake*”, quer dizer, “o grilo cortou”. Comentam que assim, será desfeito qualquer “quebrante”⁷⁰ que, eventualmente, tenha sido feito pela pessoa curiosa que perguntou. Além disso, fará com que a planta cresça com vigor. Esse dizer pode ser proferido também no caso da batata-doce (*kari*).

Tabela 17. Variedades de feijão-macuco nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019, com nomes na língua indígena e no português, quando houver.

Nº de variedades	Nome no <i>hãtxa kuĩ</i>	Nome no português
1	Yuxu mãshu reshã	Feijão-macuco c/semente preta
2	Yuxu taxi reshã	Feijão-macuco c/ semente vermelha
3	Yuxu huxu reshã	Feijão-macuco c/ semente branca

⁷⁰ Moléstia causada por mau agouro ou mau olhado.



Figura 156. Jacatupé na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018. **A.** Corpo vegetativo jacatupé (*yuxu*); **B.** Raiz tuberosa de jacatupé (*yuxu*); **C.** Vagem de jacatupé; **D.** Sementes da variedade *yuxu m̄ashu resh̄a*.

Já o ararutão é considerado “chefe dos legumes” (*siu*). Segundo os indígenas, recebe esta caracterização por existir apenas uma variedade deste cultivar. Possui os rizomas comestíveis. Embora atualmente seja menos recorrente nos roçados visitados, alguns colaboradores reportam que, na ausência dele, as demais plantas não se desenvolvem com o mesmo vigor. De acordo com os indígenas, no período anterior ao contato com populações não indígenas, o cultivo do *siu* era mais frequente, ocorrendo em todos os roçados, sem exceções.



Figura 157. A. Colheita de *Canna edulis* na Aldeia Astro Luminoso em janeiro de 2019; B. Indivíduo jovem de *C. edulis* na Aldeia Astro Luminoso em janeiro de 2019.

Jerimum (*nixi barã*) e Melancia (*henã barã*)

Ambas possuem um ciclo de vida curto. Em virtude disso, são cultivadas, principalmente, nos roçados de praia (*maxi bai*), entre os meses de maio a agosto, embora o jerimum também seja manejado – com menor frequência – nos roçados de terra-firme (*bai kuĩ*). Alguns anciãos relatam que, antigamente, as sementes de ambos cultivares eram consumidas assadas. Todavia, atualmente essa prática não é mais realizada pelos *Huni Kuĩ* do baixo rio Jordão.

Tabela 18. Variedades de melancia e jerimum nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019, com nomes na língua indígena e no português, quando houver.

Nº de variedades	Nome no <i>hãtxa kuĩ</i>	Nome no português
1	Paxĩ henã barã	Melancia-verde
2	Mãshu henã barã	Melancia-vermelha
3	Xiuaya henã barã	Melancia-pintada
Nº de variedades	Nome no <i>Hãtxa Kuĩ</i>	Nome no Português
1	Shane nixi barã	Jerimum-comum
2	Xupã nixi barã	-



Figura 158. A. Plantio de melancia no roçado de praia na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018; B. Jerimum colhido do roçado de terra-firme na Aldeia Nova Empresa em janeiro de 2019.

Abacaxi (*kākā*), mamão (*barā*) e cana-de-açúcar (*tawa*)

O mamão e o abacaxi podem ser plantados o ano todo nos quintais e nos roçados de terra-firme. Normalmente, começam a frutificar com um ano de idade. Entre os indígenas foram registradas cinco variedades de mamão e apenas uma de abacaxi.



Figura 159. Colheita e beneficiamento do abacaxi na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018. A. Indivíduo de abacaxi; B. Colheita do fruto; C. Descascando o fruto para alimentação *in natura*.

Para que o plantio do mamão seja exitoso, há uma técnica autêntica em sua sementeira, conforme explica Isabel Rodrigues, 37 anos:

“*Barã* [mamão] a gente semeia de costas pro buraco em que vamos plantar, porque se semear de frente, nasce muito mamão macho!”

Tabela 19. Variedades de mamão nas aldeias participantes da T.I. Kaxinawá do Baixo Rio Jordão em 2018-2019, com nomes na língua indígena e no português (quando houver).

Nº de variedades	Nome no <i>hãtxa kuĩ</i>	Nome no português
1	Shane nia barã	Mamão-comum
2	Nawe nia barã	-
3	Tãxpa nia barã	Mamão-de-corda
4	Nia barã kuĩ	-
5	-	Goiabada

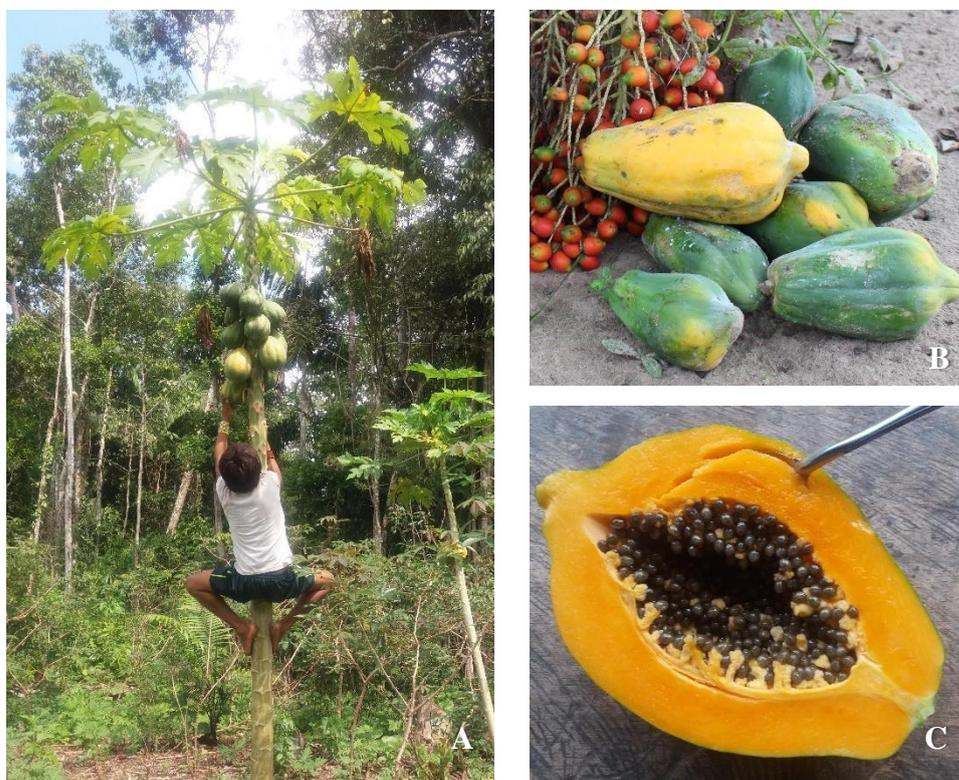


Figura 160. Colheita do mamão na Aldeia Nova Empresa em outubro de 2018. **A.** Colheita de mamão; **B.** Variedades de mamão; **C.** Mamão consumido *in natura*.

A cana-de-açúcar foi introduzida no período dos seringais e, nesse tempo, sua produção era maior em razão do beneficiamento do açúcar mascavo (“gramixó”). Atualmente, os indígenas do baixo rio Jordão não possuem mais casas de engenho. Assim, plantam a cana-de-açúcar nos roçados de terra-firme e nos quintais, apenas para o consumo *in*

natura. É indicada sua ingestão em um momento anterior às atividades de pesca, como forma de prevenir a ferroadada de arraias.

Tabela 20. Variedades de cana-de-açúcar com nomes na língua indígena e no português, quando houver.

N° de variedades	Nome no <i>hãtxa kuĩ</i>	Nome no português
1	Babu tawa	Cana-caiana
2	Uí tawa	-
3	Xiwa tawa	Canafita
4	Mãshu tawa	Piojota



Figura 161. Colheita da cana-de-açúcar na Aldeia Nova Cachoeira em outubro de 2018. **A.** colheita da cana-de-açúcar; **B.** descascando os colmos para o consumo *in natura*.

Agrobiodiversidade ameaçada (*hayama yunu*)

A partir das entrevistas e das visitas aos roçados realizadas durante as atividades de campo, constata-se que variedades de alguns cultivares tradicionais estão ameaçadas de extinção. Os motivos para tal processo são diversos, todos relacionados as transformações históricas que os indígenas passaram ao longo dos anos: “correrias”, “tempo do cativeiro”, e, atualmente, com a substituição do plantio de certos cultivares pela compra de cereais no município.

Isto acontece com a variedade denominada *nia yuxu* de macaxeira, descrita como:

“É igualmente o pé de macaxeira, só que a gente come cru. É bem doce e pode ser preparado o massato com ela, a gente masca junto com a macaxeira”. (Maria Claudina Biló Sales, 39 anos).

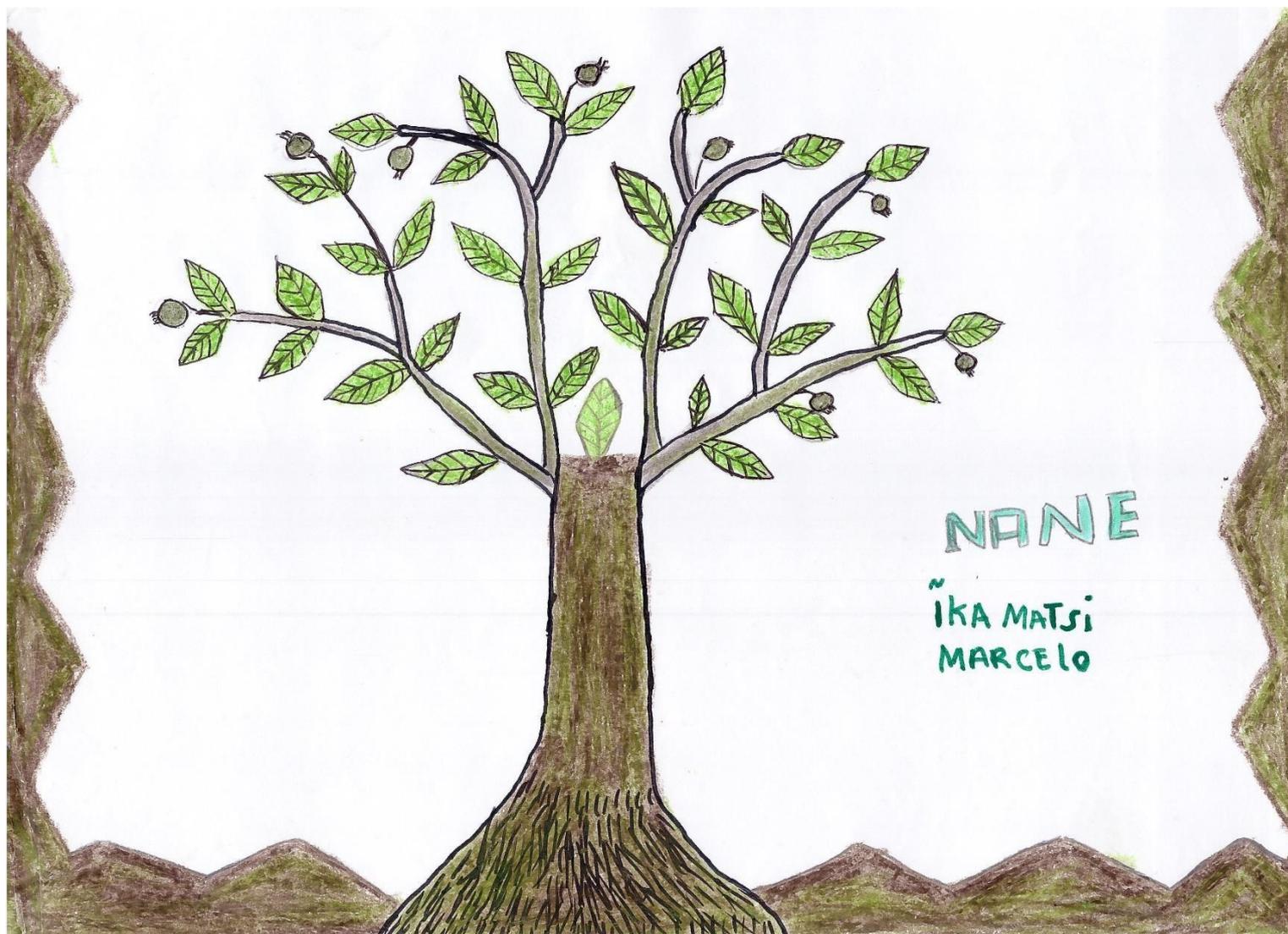
A partir da descrição, sugere-se que seja a variedade mandiocaba de *Manihot esculenta*, um desdobramento da macaxeira/mandioca-mansa, a qual possui alto teor de água e açúcares nas raízes e baixo teor de amido, o que possibilita o consumo *in natura* (Galera & Valle, 2007).

Na Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, não há ocorrências deste cultivar. Uma colaboradora que reside na aldeia “Pão Sagrado”, localizada na terra indígena contígua – a montante do rio – relatou a presença deste nos roçados de sua aldeia. Contudo, alertou sobre a redução de seu plantio nos últimos anos.

Outra variedade que está ameaçada é o *xupã*, segundo alguns anciãos e agentes agroflorestais, é parecido com o jerimum (possivelmente seja o melão-de-praia), o qual costumavam plantar nos roçados de praia (*maxi bai*). Relatam que possui coloração laranja escuro e um formato cumprido e cilíndrico. Infelizmente não há registros da existência da variedade para nenhuma localidade no rio Jordão.

Ainda, há algumas variedades de milho-massa (*sheki kuĩ*) que não são produzidas nas aldeias da terra indígena estudada. São elas: o milho-roxo, o milho listrado, o milho-preto.

Nesse sentido, destaca-se a importância de iniciativas como feiras de trocas de sementes entre as aldeias, terras indígenas, reservas extrativistas, que podem ser realizadas em parceria com instituições de ensino, pesquisa e inovação tecnológica, como as que já ocorreram na Terra Indígena Kaxinawá de Nova Olinda, situada no Rio Envira, também no Estado do Acre (Dias et al., 2015).



Genipa americana – Nane

Marcelo Mateus Kaxinawá (*Ĩka matsi*) - Aldeia São Joaquim (Centro de Memória)

4.5. Cosmologia sobre o surgimento do sistema agrícola (*Myui xarabu*)

Os indígenas *Huni Kuĩ* narram mitos que remontam à origem da agrobiodiversidade. Através de entrevistas com os anciãos das aldeias participantes, foram colhidos quatro mitos. Segundo os colaboradores, esses possuem variadas versões, pelo fato de serem muito antigos e transmitidos de geração a geração há centenas de anos.

Mito sobre o surgimento dos cultivares tradicionais I

Narrado por Lucas Sales Kaxinawá, 36 anos (Agente agroflorestal da Aldeia Nova Empresa)

No tempo das primeiras gerações dos *Huni Kuĩ*, alimentavam-se apenas de carne de caça, peixes e frutas silvestres. Ainda não conheciam o cultivo dos roçados. Até um dia em que uma mulher (*ainbu*) estava andando na floresta para coletar a palha do murmuru (*pani xanku*) com a intenção de confeccionar esteiras, foi quando se concentrou e *Yuxibu* (ser encantado) apareceu para mostrar a ela que existiam “legumes”, os quais poderiam ser misturados com a carne. Ninguém sabia da existência deles porque eram encantados. Então, se deparou com uma área na floresta, um espaço mais aberto, onde entrava a luz do sol e estavam distribuídas muitas plantas diferentes das que conhecia, como milho, macaxeira, banana, amendoim, entre outras.

Nesse momento, a mulher ficou muito curiosa e decidiu colher as sementes e raízes. Ela provou e gostou. Desde então, passou a frequentar aquela espécie de roçado. Entretanto, estava se sentindo muito sozinha e resolveu chamar uma amiga para compartilhar a nova descoberta. Pediu a ela que não contasse a ninguém, pois o dono havia proibido. Chegando no lugar, já havia uma casinha que *Yuxibu* havia feito para ela com todos os utensílios para preparar a caiçuma, o mingau e a macaxeira cozida com *nawãti*. Continuaram indo todos os dias, no mesmo período em que os homens saíam para caçar, porque assim não desconfiavam de nada. A amiga pediu para convidar outra parente para conhecer e, assim por diante, até que a maioria das mulheres da aldeia já estavam frequentando o roçado de *Yuxibu*.

Um certo dia, quando o filho da mulher escolhida por *Yuxibu* já tinha aproximadamente sete anos de idade, observou as mulheres caminhando em direção a floresta e resolveu

segui-las. Assim, pôde também se deparar com o roçado, então o menino ficou vislumbrado com aquelas plantas diferentes, brincou um pouco com as borboletas e logo começou a sentir um cheiro agradável vindo da casa que as mulheres estavam reunidas. Resolveu ir até lá e, como de costume, foi bem recebido com bastante comida, porém as mulheres pediram para que ele não contasse nada aos homens.

O menino gostou tanto do sabor que pensou: “como faço pra levar um pouco pra casa?”. Então, decidiu pegar alguns colmos de bambu e colocar tudo o que estava com semente dentro deles. Quando encheu dois colmos grandes, levou-os para sua maloca. Na noite desse dia, não contou nada para ninguém, fico apenas pensando no que fazer. “Nunca pensei que nossas mães fariam isso comigo, a gente fica aqui comendo só carne. Nossos pais vão pra mata sem comer pra caçar, enquanto elas estão lá enchendo o buxo”.

Com essa indignação, o menino esperou todos saírem de manhã e chamou o restante das crianças para mostrar as sementes e plantar próximo da maloca. Assim, com o plantio das crianças é que os *Huni Kuĩ* passaram a cultivar os vegetais.

Mito sobre o resurgimento dos cultivares tradicionais (*Kapa Yuxibu*)

Narrado por Ibã Sales Kaxinawá, Aldeia Chico Curumim

Antigamente, todos *Huni Kuĩ* moravam juntos. Reunidos em uma grande maloca (*shubuã*), em que a cobertura de palha se estendia até o chão. Além disso, compartilhavam do mesmo roçado. Portanto, moravam, comiam e dormiam juntos.

Um dia, um bando de queixadas encantados invadiu o roçado e acabou com todos os legumes. Após esse acontecimento, o pessoal, sem a segurança alimentar de seus plantios, passou a se alimentar de “*piti mae*”, ou seja, “comida de barro”, como pão do índio⁷¹, barro torrado, cozido, assado e caiçuma de barro.

Com essa nova alimentação, os parentes foram mudando o tom da pele, tornaram-se todos brancos e passaram a sofrer para sustentar suas famílias nas malocas grandes. Um dia, uma mulher estava descendo ao igarapé para buscar água e, no meio do caminho, se

⁷¹ O pão do índio, encontrado como artefato arqueológico em algumas aldeias, é reconhecido pelos indígenas como uma evidência da forma como se alimentavam nesse tempo.

deparou com um quatipuru (esquilo), o qual acenou para ela. Ele estava roendo o côco do ouri-curí. A moça se assustou e pediu ao quatipuru para que não a amedrontasse, porque seu povo estava sofrendo muito por comer apenas barro. Desejou que o quatipuru se transformasse em gente para acabar com tanto sofrimento. Disse a ele:

— Venha, se transforme em gente para me ajudar. Porque você está passando bem comendo suas frutas!

O quatipuru parou de roer os coquinhos e ficou escutando a fala da menina. Ela não poderia imaginar como seria o quatipuru encantado. Em uma outra manhã, a menina passou pelo mesmo caminho e encontrou com um rapaz, bem baixinho, de cabelos vermelhos, em pé perto da maloca. A menina se invocou e quis saber quem era aquele rapaz. Ele disse que estava ali porque havia sido convidado:

— Sou o quatipuru encantado, me transformei em gente como você pediu, vim ajudar vocês a conseguir os seus legumes de volta!

A menina levou o quatipuru encantado para a aldeia. Havia somente mulheres, os homens tinham ido coletar barro. No outro dia, o quatipuru encantado levou todas as mulheres para a frente do antigo roçado, mandou todas cobrirem os olhos com as mãos.

Começou a soprar, soprar e soprar para os quatro cantos, como os pajés (*mukaya*) fazem para trazer a cura, utilizar as medicinas da floresta e para queimar os roçados. Após os sopros, pediu para as mulheres abrirem os olhos. Assim o fizeram e não acreditaram no que estavam vendo. Havia cachos rechonchudos de banana, macaxeira no ponto de ser colhida, espigas de milho, mamão e abacaxi maduros, além de ramas de inhame e batata-doce subindo para todos os lados.

As mulheres muito alegres correram para buscar os homens, gritaram a sete morros de distância (local onde os homens estavam coletando o barro), para dizer que não era mais necessário, porque o *Kapa Yuxibu* havia transformado os legumes e trazido a segurança alimentar de volta.

A partir de então, os indígenas narram que quem os ensinou a arte de plantar foi o quatipuru (*kapa*). Interessante, pois sabe-se que é um animal roedor reconhecido por sua atividade de estocar o alimento (o que é igualmente necessário para o plantio).

Mito sobre como os *Huni Kuĩ* recuperaram as sementes tradicionais após o dilúvio (*Yauxikunawa*)

Narrado por Francisco das Chagas Sereno, 33 anos - Aldeia Nova Cachoeira

De primeiro, os animais eram também *Huni Kuĩ*. Todos se comunicavam livremente entre si. Viviam bem e tinham abundância de legumes. Um dia, veio uma tempestade danada, um dilúvio que acabou com tudo o que tinham. Principalmente a fonte do fogo (*xukiti*) – que guardavam desde os antepassados – e as sementes que desapareceram.

Nesse tempo, tinha um outro *Huni Kuĩ* que vivia sozinho, ele e a mulher. Era conhecido por ser muito sovino (*taxpi muka*), se chamava *Yauxikunawa*. Tudo o que pediam de ajuda para ele, era negado. Por lástima do destino e por morar em um morro bem alto foi o único que, nesse tempo, conseguiu guardar o fogo e salvar o roçado. Então, os outros parentes, depois de perder tudo e cientes da existência de *Yauxikunawa*, foram até ele, um a um, primeiro pelo fogo e depois pelas sementes.

O velho, muito sovino, negava as sementes. De tanto insistirem, começou a dar sementes de milho torrada, maniva anelada (com os nós raspados), olho da banana cortado. Dessa forma, tentavam plantar, mas não conseguiam. Uma vez, um *Huni Kuĩ* disse para os companheiros:

— Vou conseguir semente de milho!

Assim, foi até a casa de *Yauxikunawa*, o qual estava separando as espigas e perguntou se o velho queria ajuda, esse aceitou. Em um instante que o velho olhou para o lado, o *Huni Kuĩ* roubou uma semente de milho, bem ligeiro.

O velho, que não é bobo, percebeu e o acusou:

— Você pegou uma semente de milho!

No mesmo momento, o velho o esfaqueou com o *xati*, uma espécie de faca confeccionada com a pupunha-brava e rasgou todos os dedos das mãos e dos pés. Foi assim que *Huni Kuĩ* transformou-se em calango. Logo, o calango correu, de volta para a aldeia, machucado.

Ao chegar, todos olharam surpresos, mas o reconheceram. A comunidade já o estava esperando. Ele disse a todos:

— Aquele malvado me feriu, mas pelo menos eu consegui uma semente de milho! Vou plantar ali nas cinzas do mulateiro. A semente germinou e foi crescendo. Era planta forte, porque era do *Yauxikunawa* e em uma semana já deu espiga. E todos da aldeia repartiram entre si para plantar em seus roçados novos.

Então, o rouxinol disse:

— Agora nós já conseguimos o milho. Eu vou conseguir a maniva, vou garantir pra vocês.

Um outro *Huni Kuĩ* disse:

— Eu vou junto com você, txai!

E foram os dois atrás da maniva. O *Huni Kuĩ* ficou aguardando e o rouxinol foi atrás da maniva. Foi difícil, muito maribondo no caminho, mas conseguiu e levou as manivas. O *Huni Kuĩ* achou pouco e disse:

— O mesmo tanto que tu pegou, eu quero pegar também.

— Não txai, esse tanto está bom, da para a gente plantar!

O *Huni Kuĩ* teimou e foi mesmo assim (avareza). Resultado: os maribondos o ferraram tanto que ele não aguentou, saiu correndo e “tibungo” dentro d’água. Quando ele “bulhava”, os maribondos vinham e ferravam. Até que esse *Huni Kuĩ* virou jacaré.

Voltou para a comunidade e todos ficaram assustados. Era a primeira vez que o jacaré tinha sido transformado! Trouxe com ele as manivas-sementes e puderam plantar nos roçados novos. Porém, a noite quando todos se reuniam na maloca grande, sentiram que algo estava errado e que não poderiam deixar o *Yauxikunawa* fazer tantas malvadezas.

Foi então que o líder decidiu:

— Vamos matar o velho *Yauxikunawa*, já que ele não quer “sociar” com a gente!

Os *Huni Kuĩ* se reuniram, entre eles, os animas de pêlo, de pena e de casco, fizeram flechas e facas de pupunha. O tatu-canastra (*panu*) cavou um extenso túnel para que todos pudessem atravessar até a terra do *Yauxikunawa*. Dessa forma, foram passando um a um. Quando chegaram do outro lado, o velho estava assando uma macaxeira junto de sua mulher.

O japó (*bakaisku*) foi o primeiro a tentar flechar o *Yauxikunawa*, porém errou e a flecha físgou a macaxeira que estava assando no fogo. Assim, o velho sovino viu a flecha, percebeu o tamanho do problema e correu junto com a mulher.

O mutum (*kumaisku*) se avexou e logo flechou o velho. Acertou! Por isso que o mutum, hoje em dia, tem o bico vermelho. Está relacionado ao primeiro sangue de *Yauxikunawa*. Os *Huni Kuĩ* afugentaram os animais peçonhentos que habitavam a morada do velho, era cobra, escorpião, marimbondo, tucandeira, aranha.

Após a morte de *Yauxikunawa*, os *Huni Kuĩ* o abriram inteirinho e seu féu foi colorindo cada animal da floresta. A bile coloriu de verde os pássaros, o fígado pintou os animais de pêlo, e assim, por diante. Os animais que não possuíam forma, passaram a ter cor e jeito.

Além disso, conquistaram de volta o fogo e as sementes do roçado. Depois, cada tipo de animal se espalhou pela floresta, passaram a falar a sua própria língua e cultivar os roçados individualmente. Assim, os *Huni Kuĩ* gente também se diferenciaram e nunca mais falaram com os outros animais.

Alguns indígenas estabelecem uma analogia entre o mito de *Yauxikunawa* e o momento atual, pois com a introdução dos alimentos exógenos, há aqueles que estão abandonando certas práticas agrícolas para depender apenas da compra de produtos do centro urbano. De acordo com os indígenas, com o tempo, esse processo pode desencadear a perda de variedades da agrobiodiversidade, assim como aconteceu no início do mito.

Mito sobre a criação da lua e sua influência na menstruação das mulheres e na agricultura (*Yube Nawa Buxka*)

Narrado por Francisco das Chagas Sereno Maia, 33 anos (Aldeia Nova Cachoeira) e por Lucas Sales, 36 anos (Aldeia Nova Empresa).

Antigamente, existia um *Huni Kuĩ* chamado *Yube Nawa Buxka*, quando jovem desejava se deitar com sua própria irmã. No cair da noite deitava-se na rede dela, em razão da escuridão, ela não reconhecia quem era. Um dia, sua irmã decidiu descobrir quem é que estava vindo sempre se deitar com ela. Para tanto, tingiu a mão de jenipapo forte (*tuxku nane*) e passou no rosto dele no momento em que se deitou em sua rede.

Yube percebeu que estava pintado, esfregou o rosto na tentativa de limpar, mas não conseguia. Logo pensou: “não posso ficar aqui desse jeito”. Assim, convidou o primo-irmão para caçar e permanecer distante da aldeia por uns dias.

Atravessaram três rios grandes e lá fizeram acampamento. Quando chegou a noite, disse ao irmão que iria dar uma volta, pediu para que o esperasse. Ao caminhar, escutou o barulho de outro povo, *Bankunawabu*. Voltou ao tapiri correndo e contou ao primo o que havia escutado. Resolver voltar e se esconder para identificar quem era.

Bankunawabu estavam puxando palha no meio da mata para construir suas casas. *Yube nawa buxka* segurou a palha com o pé, *Bankunawa* virou, viu o *Yube* lá em pé e, subitamente, cortou a sua cabeça com o terçado de pupunha. *Bankunawa* pegaram a cabeça de *Yube* e a levaram para o terreiro de sua aldeia. Amarraram-na na entrada do *shubuã* e ficaram brincando o dia inteiro de acertá-la com flechadas, porém não conseguiam. O primo de *Yube*, que havia seguido os *Bankunawa* estava observando tudo, escondido.

Na boca da noite, os vaga-lumes (*kukix*) apareceram, o primo-irmão pensou que eles poderiam ajudar, porque são conhecidos como mágicos da floresta. Assim, pegou-os na mão e esfregou-os no corpo. Com o corpo todo aceso (*kukixkuã*), saiu correndo no meio do aceiro. *Bankunawa* assustaram-se e pensaram ser a alma do *Yube Nawa Buxka* que vinha para amaldiçoá-los. Por isso, fugiram, tornando possível a captura da cabeça de *Yube* pelo seu primo, o qual levou-a até o tapiri de caça.

A cabeça estava viva e agora era tudo diferente. O primo disse a *Yube* que o enterraria. Ele respondeu ao primo que não fizesse isso, mas mesmo assim, a enterrou e seguiu viagem rumo à aldeia. *Yube Nawa buxka* conseguiu se desenterrar e rolando foi atrás do primo, ao chegar na travessia do primeiro rio, seu primo o viu e continuou no caminho, porém mais ligeiro para avisar os parentes antes que a cabeça chegasse.

Ao chegar na aldeia, contou aos parentes o que havia acontecido. Todos acharam a história muito maluca, mas se reuniram para fechar o terreiro e impedir que *Yube Nawa Buxka* ultrapassasse. Para isso, construíram uma cerca.

Finalmente, *Yube Nawa Buxka* chegou a aldeia. Percebeu que sua passagem estava bloqueada e começou a gritar, chamando os nomes de seus familiares, explicando o

ocorrido e pedindo ajuda. Depois de muito implorar, não obteve resposta. Mudou de ideia e disse:

- Já que vocês não me querem de volta, então eu vou embora, mas não vou longe não. Se eu me transformar em animal, vocês vão me caçar, em árvore, vocês podem me derrubar.

Então, lembrou de chamar pela avó, sua última esperança, para que o ajudasse:

— Vó, ninguém me atende, por favor me responda, preciso de seis “bolão” de algodão para ir embora tranquilo e deixa-los em paz.

A avó, com pena da cabeça, atendeu ao seu chamado e jogou por cima da cerca os seis bolões. *Yube Nawa buxka* puxou todos os fios, misturou-os e os lançou para o céu. Antes de ir, profetizou para todos os parentes escutarem:

— Estou indo para o céu. Deixo um recado para as mulheres, quando olharem para o céu e virem uma bola branca brilhante, devem chamá-la por *shawe ushã nia bena*, assim as coisas permanecerão do jeito que são, caso contrário, tudo mudará para sempre.

Os bolões lançados por *Yube Nawa Buxka* o levaram a ultrapassar o céu (*nai kubenu*) e uma montanha bem alta. Naquele tempo, o céu era bem pertinho da terra e as pessoas eram pequeninas. Ao subir aos céus, entoou a seguinte canção:

“Sabiru kubainu	“ Subindo e voando
Pāskita pāskita	entendendo o caminho
Sabiru kubainu	subindo e voando
Pāskita pāskita”	entendendo o caminho”

Após uma semana, a lua – a qual não existia anteriormente – apareceu no céu pela primeira vez. As mulheres esqueceram das palavras de *Yube Nawa Buxka* e, ao invés disso, disseram:

— Olhem, lá está *Yube Nawa Buxka*!

Então, conforme a “cabeça” havia alertado, em razão de proferirem o seu nome, tudo mudou. As mulheres, que anteriormente não menstruavam, passaram a menstruar de acordo com as fases da lua. Além disso, a agricultura passou a ser regida por ela

também. Nesse sentido, nas fases da lua escura (*ushã mǎshu*) e na minguante (*ushã miahi kiei*) as sementes são colhidas e madeiras e bambus são derrubados. Já na lua cheia (*ushã baba hubuã*) e a crescente (*ushã hia bena*) são períodos considerados bons para o plantio e para pescar e caçar.

5. Conclusões

Foram registradas 145 espécies de plantas alimentícias nas três aldeias estudadas da Terra indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC. Dessas, 89 são silvestres, das quais mais da metade (58,43%) são também manejadas nos quintais, roçados e sistemas agroflorestais. O restante (56) são espécies cultivadas, entre plantas anuais do roçado e frutíferas perenes plantadas nos quintais e sistemas agroflorestais, oriundas de outras regiões da Amazônia, do Brasil e do mundo.

Nesse sentido, observa-se a importância das plantas nativas para o sistema alimentar dos moradores. No entanto, verificou-se que 70,79% dessas espécies apresentam escassos ou nenhum estudo científico sobre o potencial alimentício, o que evidencia a necessidade de estudos etnobotânicos com enfoque transdisciplinar para valorizar e dar visibilidade ao conhecimento indígena, bem como para fundamentar as pautas de conservação da sociobiodiversidade.

A grande maioria das espécies alimentícias são frutíferas e são consumidas *in natura*, as quais são estimadas pela população e identificadas como complementares à dieta alimentar do dia-a-dia. Aquelas silvestres apresentam sazonalidade restrita, frutificando, majoritariamente, no período chuvoso. Assim, confirma-se que as fruteiras exóticas são de extrema importância para auxiliar na garantia da segurança e soberania alimentar e nutricional dos moradores, tendo em vista contribuir com a oferta de frutos ao longo do ano todo.

O sistema agrícola abrange diversas unidades produtivas, entre elas, três tipos de roçado (com plantios alternados de acordo com a sazonalidade), quintais e sistemas agroflorestais (policultivos permanentes). Com relação à agrobiodiversidade dos roçados, foram levantadas 14 espécies que possuem o total de 94 variedades.

Foi possível compreender que a realidade de uma população em pleno crescimento em território delimitado, faz com que os moradores reinventem certas técnicas ancestrais de

cultivo dos sistemas agrícolas tradicionais, tais como a implementação de sistemas agroflorestais e o plantio de espécies úteis para o cotidiano nas redondezas das aldeias.

Sobre o conhecimento imaterial que permeia as plantas alimentícias, foram registrados cantos e “rezos” – entoados nos momentos de coleta de espécies silvestres, bem como no período de plantio e colheita de espécies do roçado –, rituais praticados nos períodos de colheita das espécies dos roçados e sua relação com a agrobiodiversidade, ademais foram transcritos mitos que dizem respeito ao surgimento do sistema agrícola. Todo este conhecimento constitui o arcabouço cultural do povo, demonstrando a íntima relação que possui com o universo das plantas alimentícias.

Considerações finais

Tendo em vista a necessidade científica, política, ética e filosófica de trazer à tona o arcabouço de conhecimentos milenares de matriz ameríndia – resultante da interação histórica entre povos e florestas –, considera-se fundamental o desenvolvimento de estudos relacionados ao registro do conhecimento indígena sobre as plantas utilizadas. Trata-se de investigar a sociobiodiversidade amazônica de maneira dialógica, contextualizada e comprometida, com vistas a auxiliar no movimento de resgate/manutenção dos saberes e práticas das diferentes culturas existentes e resistentes nos territórios.

Nesta perspectiva, entende-se como imprescindível a implementação de políticas públicas e projetos em parceria com o terceiro setor e a iniciativa privada que abranjam a temática da valorização do hábito alimentar tradicional. Mais ainda, considerando seu significado para a segurança e soberania alimentar e nutricional das populações, bem como contribuição para a conservação da biodiversidade e dos recursos naturais. Como e.g., sugerem-se feiras de trocas de sementes, mudas e conhecimentos; oficinas sobre a relação entre alimentação tradicional e saúde; atividades de construção e incorporação de diferentes técnicas agroecológicas contextualizadas ao manejo da paisagem; entre outras.

Ademais, a fim de reconhecer alternativas alimentares e de geração de renda para as comunidades locais – além de conduzir devolutivas com ciência e informação qualificada aos rincões do Brasil – torna-se primordial a aplicação de análises participativas sobre a composição química e nutricional das espécies nativas registradas

neste trabalho. Finalmente, no intuito de unir esforços para promover a sustentabilidade e o bem viver no bioma amazônico, indica-se estimular estudos e pesquisas que valorizem os potenciais econômicos, sociais e ambientais dos produtos florestais não madeireiros.



Leonia crassa – Tūkurau bata

Maria Rosinete Sabino Kaxinawá (*Tamani*) - Aldeia Nova Cachoeira

6. Referências bibliográficas

- Aguiar, J.P.L. (1996). Notas e comunicações. Tabela de Composição de Alimentos da Amazônia. *Acta Amazônica*, 26(1/2), 121-126.
- Alencar, J.D.C. (1990). Interpretação fenológica de espécies lenhosas de Campina na Reserva Biológica de Campina do INPA ao Norte de Manaus. *Acta Amazonica*, 20, 145-183.
- Alexandre, E.F. & Padilha, M.D.R.D.F. (2014). Macaxeira na cultura alimentar pernambucana. *Revista Eletrônica “Diálogos Acadêmicos”* (ISSN: 0486-6266) v. 07, nº 2, p. 86-102.
- Almeida, J.J. (2015). *Do extrativismo à domesticação: As possibilidades da Castanha-do-Pará*. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.
- Altieri, M.A. (1999). The ecological role of biodiversity in agroecosystems. *Agriculture, Ecosystems and Environment*, Elsevier v. 74, n. 1-3, p. 19-31.
- Anderson, A.B., Gely, A., Strudwick, J., Sobel, G.L. & Pinto, M.D.G.C. (1985). Um sistema agroflorestal na várzea do estuário amazônico (Ilha das Onças, Município de Barcarena, Estado do Pará). *Acta amazônica*, 15, 195-224.
- Anderson, P.J. (2004). The social context for harvesting *Iriartea deltoidea* (Arecaceae). *Economic Botany*, 58(3), 410.
- Anderson, P.J. & Putz, F.E. (2002). Harvesting and conservation: are both possible for the palm, *Iriartea deltoidea*?. *Forest Ecology and Management*, 170(1-3), 271-283.
- Andresen, E. (1999). Seed Dispersal by Monkeys and the Fate of Dispersed Seeds in a Peruvian Rain Forest 1. *Biotropica*, 31(1), 145-158.
- Bairy, K. L., Sharma, A., & Shalini, A. (2005). Evaluation of the hypoglycemic, hypolipidaemic and hepatic glycogen raising effects of *Syzygium malaccense* upon streptozotocin induced diabetic rats. *Journal of Natural remedies*, 5(1), 46-51.
- Balée, W. (2008). Sobre a indigeneidade das paisagens. *Revista de Arqueologia*, 21(2).

- Ballesteros, J.L., Bracco, F., Cerna, M., Vita Finzi, P. & Vidari, G. (2016). Ethnobotanical Research at the Kutukú Scientific Station, Morona-Santiago, Ecuador. *BioMed research international*, 2016.
- Baraúna, E.E.P. & Oliveira, V.S.D. (2009). Wood equilibrium moisture content of angelim vermelho (*Dinizia excelsa* Ducke), guaríúba (*Clarisia racemosa* Ruiz & Pav.) and tauarí vermelho (*Cariniana micrantha* Ducke) at different conditions of temperature and relative humidity. *Acta Amazonica*, 39(1), 91-95.
- Barrios, J., Cordero, C.P., Aristizabal, F., Heredia, F.J., Morales, A.L. & Osorio, C. (2010). Chemical analysis and screening as anticancer agent of anthocyanin-rich extract from uva caimaron (Pourouma cecropiifolia Mart.) fruit. *Journal of agricultural and food chemistry*, 58(4), 2100-2110.
- Benavides, A., Bassarello, C., Montoro, P., Vilegas, W., Piacente, S. & Pizza, C. (2007). Flavonoids and isoflavonoids from *Gynerium sagittatum*. *Phytochemistry*, 68(9), 1277-1284.
- Benkeblia, N. & Lopez, M.G. (2015). Saccharides and fructooligosaccharides composition of green and ripe Averrhoa carambola, Blighia sapida and Spondias dulcis fruits. *Food chemistry*, 176, 314-318.
- Bennett, B.C. (1992). Plants and people of the Amazonian rainforests. *BioScience*, 42(8), 599.
- Bentes-Gama, M.D.M., da Silva, M.L., Montoya Vilcahuamán, L.J. & Locatelli, M. (2005). Análise econômica de sistemas agroflorestais na Amazônia Ocidental, Machadinho D'Oeste-RO. *Embrapa Florestas-Artigo em periódico indexado (ALICE)*.
- Berg, C.C. (1968). Taxonomic and morphological notes on *Clarisia* (Morac.). *Acta botanica neerlandica*, 17(4), 309-312.
- Bustamante, G.G.F. (2009). *Frutos, Sementes e órgãos tuberosos na alimentação da etnia Sateré-Mawé dos rios Marau e Urupadi (Maués-Amazonas)* – Dissertação de Mestrado, UFAM.
- Bezerra, V.S. (2008). Aspectos do estado da arte, da produção e pesquisa com a palmeira murumuru (*Astrocaryum murumuru* Mart.). In *Embrapa Amapá-Artigo em*

anais de congresso (ALICE). In: CONGRESSO BRASILEIRO DE PLANTAS OLEAGINOSAS, ÓLEOS, GORDURAS E BIODIESEL, 5.; CLÍNICA TECNOLÓGICA EM BIODIESEL, 2., Lavras. Biodiesel: tecnologia limpa: anais completos. Lavras: UFLA.

Campbell, R. (1996). South American fruits deserving further attention. Progress in new crops. *ASHS Press, Arlington*, 431-439.

Campos, M.A.A. & Uchida, T. (2000). Influência do sobreamento no crescimento de mudas de cumaru (*Dipteryx odorata* (AUBL.) WILLD. -FABACEAE), cultivadas em viveiro.

Campos, R.A.D.S. (2014). *Produtividade, compostos bioativos e atividade antioxidante em Eryngium foetidum L.* (Tese de Doutorado – Unesp Botucatu).

Cardoso, M.O & colaboradores. *Hortaliças não-convencionais da Amazônia*, Embrapa (1997).

Cavalcante, P. (2010). *Frutas comestíveis na Amazônia*. rev. atual. Belém, PA: Museu Paraense Emilio Goeldi.

Cerón, I.X., Ng, R.T.L., El-Halwagi, M. & Cardona, C.A. (2014). Process synthesis for antioxidant polyphenolic compounds production from *Matisia cordata* Bonpl. (zapote) pulp. *Journal of Food Engineering*, 134, 5-15.

Chen, J.J., Lee, H.H., Duh, C.Y. & Chen, I.S. (2005). Cytotoxic chalcones and flavonoids from the leaves of *Muntingia calabura*. *Planta medica*, 71(10), 970-973.

Chunhieng, T., Hafidi, A., Pioch, D., Brochier, J. & Didier, M. (2008). Detailed study of Brazil nut (*Bertholletia excelsa*) oil micro-compounds: phospholipids, tocopherols and sterols. *Journal of the Brazilian Chemical Society*, 19(7), 1374-1380.

Clark, J.L., Nee, M., Bohs, L. & Knapp, S. (2016). A revision of *Solanum* section *Aculeigerum* (the *Solanum wendlandii* group, Solanaceae). *Systematic Botany*, 40(4), 1102-1136.

Clement, C., Cristo-Araújo, D., Coppens D'Eeckenbrugge, G., Alves Pereira, A. & Picanço-Rodrigues, D. (2010). Origin and domestication of native Amazonian crops. *Diversity*, 2(1), 72-106.

- Clement, C.R. (1990). Regeneração natural de pupunha (*Bactris gasipaes*). *Acta Amazonica*, 20, 399-403.
- Clement, C.R. (1999). 1492 and the loss of Amazonian crop genetic resources. I. The relation between domestication and human population decline. *Economic Botany*, 53(2), 188.
- Clement, C.R. 1983. Underexploited Amazonian fruits. *Proc. Trop. Region Am. Soc. Hort. Sci.* 27A:117-141.
- Clement, C.R., de Oliveira Freitas, F. & Romão, R.L. (2015). *As origens da agricultura na América do Sul*. In: Veiga, Renato Ferraz de Arruda & Queiróz, Manoel Abilio (Eds.). Recursos fitogenéticos: a base da agricultura sustentável no Brasil. Editora da Universidade Federal de Viçosa, Viçosa. pp. 30-38.
- Costa, A.C.B P., Pereira, C.A., Freire, F., Junqueira, J.C. & Jorge, A.O.C. (2009). Atividade antifúngica dos extratos glicólicos de *Rosmarinus officinalis* Linn. e *Syzygium cumini* Linn. sobre cepas clínicas de *Candida albicans*, *Candida glabrata* e *Candida tropicalis*. *Rev Odontol UNESP*, 38(2), 111-6.
- Cunha, M.C. (2009) *Tastevin Parrissier: fontes sobre indiós e seringueiros do alto juruá*. Museu do Índio, p. 136-148.
- Cunha, M.C. (2009). Rio Muru: seus habitantes, crenças e costumes Kachinawá, 1925. *Tastevin, Parrissier: fontes sobre os índios e seringueiros do Alto Juruá. Rio de Janeiro: Museu do Índio*, 136-171.
- Farias, V. (2016). Anatomia foliar de *Passiflora* subgênero *Decaloba* (Passifloraceae): implicações taxonômicas. *Rodriguésia-Instituto de Pesquisas Jardim Botânico do Rio de Janeiro*, 67(1), 029-043.
- Daly, D.C., Harley, M.M., Martínez-Habibe, M.C. & Weeks, A. (2010). Burseraceae. In *Flowering Plants. Eudicots* (p. 76-104). Springer, Berlin, Heidelberg.
- Daly, D.C; Siqueira, M. & colaboradores. *Primeiro catálogo da Flora do Acre, Brasil*. Rio Branco, AC: EDUFAC, 2008. 555p.

De Kroon, H. & Kalliola, R. (1995). Shoot dynamics of the giant grass *Gynerium sagittatum* in Peruvian Amazon floodplains, a clonal plant that does show self- thinning. *Oecologia*, 101(1), 124-131.

De la Torre, L., Navarrete, H., Muriel, P., Macía, M.J. & Balslev, H. (2008). *Enciclopedia de las Plantas Útiles del Ecuador (con extracto de datos)*. Herbario QCA de la Escuela de Ciencias Biológicas de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador & Herbario AAU del Departamento de Ciencias Biológicas de la Universidad de Aarhus.

DeWalt, S.J., Bourdy, G., De Michel, L.R.C. & Quenevo, C. (1999). Ethnobotany of the Tacana: quantitative inventories of two permanent plots of northwestern Bolivia. *Economic Botany*, 53(3), 237-260.

Dias, T.A.B., Haverroth, M., Piovezan, U., FREITAS, F., Antunes, I. F., Maciel, M. R. A. & Silva, S. M. O. Agrobiodiversidade indígena: feiras, guardiões e outros movimentos. *Embrapa Acre-Capítulo em livro científico (ALICE)*.

Difonzo, G., Vollmer, K., Caponio, F., Pasqualone, A., Carle, R. & Steingass, C.B. (2019). Characterisation and classification of pineapple (*Ananas comosus* [L.] Merr.) juice from pulp and peel. *Food Control*, 96, 260-270.

Ducke, A. (1946). Plantas de cultura precolombiana na Amazônia brasileira: notas sobre as espécies ou formas espontâneas que supostamente lhes teriam dado origem. *Embrapa Amazônia Oriental-Artigo em periódico indexado (ALICE)*.

Ducke, A. (1953). As espécies brasileiras do gênero *Theobroma* L. *Embrapa Amazônia Oriental-Artigo em periódico indexado (ALICE)*.

Ercisli, S. & Orhan, E. (2007). *Chemical composition of white (Morus alba), red (Morus rubra) and black (Morus nigra) mulberry fruits*. *Food Chemistry*, 103(4), 1380-1384.

Fabri, E.G. (2009). *Diversidade genética entre acessos de batata-doce (Ipomoea batatas L. Lam.) avaliada através de marcadores microsatélites e descritores morfoagronômicos*. Tese de doutorado. Universidade de São Paulo. 173p.

- Falcão, M.D.A. & Lleras, E. (1980). Aspectos fenológicos, ecológicos e de produtividade do Mapati (*Pourouma cecropiifolia* Mart.). *Acta amazonica*, 10(4), 711-724.
- Fernandes, R.S. (2012). *Frutas, sementes e amêndoas silvestres alimentícias na comunidade indígena Tunuí-Cachoeira, AM*. Tese (Doutorado) Programa de Pós-Graduação em Engenharia Florestal, Universidade Federal de Lavras, Lavras-MG, 202p.
- Ferreira, A.B., de Souza, J.M.L., Haverroth, M., MING, L., ARAÚJO, A., & KAXINAWÁ, E. (2018). Aproveitamento de plantas alimentares na TI Kaxinawá de Nova Olinda, Feijó/Acre parte II. In *Embrapa Acre-Resumo em anais de congresso (ALICE)*. In: SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFAC, 26., 2017, Rio Branco. Anais. Rio Branco: Ufac.
- Ferreira, E.J.L., da Silva Dias, M.S., Velozo, J.C.G., Raimundo, P. & de Lima, F. (2018). Comportamento fenológico do dossel arbóreo de uma floresta com bambu no acre, brasil. Resumo para Congresso Brasileiro de Gestão Ambiental. São Bernardo do Campo, São Paulo.
- Ferreira, E.L. (2005). *Manual das palmeiras do Acre, Brasil*. Rio Branco: Instituto Nacional de Pesquisas/Universidade Federal do Acre.
- Fiedler, N.C., Soares, T. S. & da Silva, G.F. (2008). Produtos florestais não madeireiros: importância e manejo sustentável da floresta. *RECEN-Revista Ciências Exatas e Naturais*, 10(2), 263-278.
- Flora do Brasil. Lista de Espécies da Flora do Brasil. 2019. Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://floradobrasil.jbrj.gov.br/>>.
- Franzon, R.C., Gonçalves, D.D.S., Antunes, L.E.C. & Raseira, B.M.C. (2010). Propagação vegetativa de genótipos de pitangueira (*Eugenia uniflora* L.) do sul do Brasil por enxertia de garfagem. *Revista Brasileira de Fruticultura*, 32(1), 262-267.
- Freitas, F.D.O., Peñaloza, A.D.P. & Valls, J. F. M. (2003). O amendoim contador de história. *Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia-Documents (INFOTECA-E)*.

- Galera, J.M.S.V. & Valle, T.L. (2007). Estruturação genética do germoplasma de mandioca através de informações comparativas entre estudos biológicos e antropológicos—resultados preliminares. *Revista Raízes Amidos Trop*, 3, 363-366.
- García-Villacorta, R. (2009). Diversidad, composición y estructura de un hábitat altamente amenazado: los bosques estacionalmente secos de Tarapoto, Perú. *Revista peruana de Biología*, 16(1), 81-92.
- Gonçalves, G.G. (2017). *Etnobotânica de plantas alimentícias em comunidades indígenas multiétnicas do baixo rio Uaupés-Amazonas* (Tese de Doutorado). Universidade Estadual Julio de Mesquita Filho, Botucatu. 193p.
- Govaerts, R. et al. World Checklist of Myrtaceae. Disponível em: <http://apps.kew.org/wcsp/> Acesso em 20 de fevereiro de 2016.
- Gustafsson, M.H., Bittrich, V. & Stevens, P.F. (2002). Phylogeny of Clusiaceae based on rbc L sequences. *International Journal of Plant Sciences*, 163(6), 1045-1054.
- Gutiérrez, R.M.P., Mitchell, S. & Solis, R. V. (2008). *Psidium guajava*: A review of its traditional uses, phytochemistry and pharmacology. *Journal of Ethnopharmacology*, 117(1), 1–27. doi: 10.1016/j.jep.2008.01.025
- Halbswachs, M. *A memória coletiva*. São Paulo. Vértice, 1990. 189p.
- Infante, J. (2013). *Composição fenólica e atividade antioxidante de polpa, casca, semente e folha de espécies frutíferas nativas do Brasil*. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo. 114p.
- Júnior, N.N.P., Murrieta, R.S.S. & Adams, C. (2008). A agricultura de corte e queima: um sistema em transformação. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi Ciências Humanas*, 3(2), 153-174.
- Junqueira, N.T.V., Santos, E.C., Junqueira, K.P., Faleiro, F.G., Bellon, G. & Braga, M. F. (2010). Características físico-químicas e produtividade de acessos de *Passiflora nitida* Kunth procedentes do Centro-Norte do Brasil. *Rev. Bras. Frutic*, 32, 791-797.
- Kahn, F. & de Granville, J.J. (1992). Palm communities in the forest ecosystems of Amazonia. In *Palms in Forest Ecosystems of Amazonia* (pp. 41-89). Springer, Berlin, Heidelberg.

- Kahn, F. & Mejia, K. (1990). Palm communities in wetland forest ecosystems of Peruvian Amazonia. *Forest Ecology and Management*, 33, 169-179.
- Kaneda, N., Pezzuto, J.M., Soejarto, D.D., Kinghorn, A.D., Farnsworth, N. R., Santisuk, T. & Reutrakul, V. (1991). Plant anticancer agents, XLVIII. New cytotoxic flavonoids from *Muntingia calabura* roots. *Journal of Natural Products*, 54(1), 196-206.
- Katz, E. (2009). Alimentação indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário?. *Espaço Ameríndio*, 3(1), 25.
- Katz, E., Lopez, C. L., Fleury, M., Miller, R.P., Payê, V., Dias, T.& Moreira, E. (2012). No greens in the forest? Note on the limited consumption of greens in the Amazon. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 81(4).
- Kermath, B.M., Bennett, B.C. & Pulsipher, L.M. (1992). Food Plants in the Americas. © 1992-2018, Kermath, Bennett, & Pulsipher. *Food Plants in the Americas*. 1791p.
- Kern, A.A. (2000). Fronteiras Culturais: impactos e contatos na descoberta e colonização do Brasil. *Estudos Ibero-Americanos*, 26, 69-80.
- Kessler, P.J.A. (1993). Annonaceae. In Flowering Plants: Dicotyledons (pp. 93-129). *Springer*, Berlin, Heidelberg.
- Khan, T.Y., Atabani, A.E., Badruddin, I.A., Ankalgi, R.F., Khan, T.M. & Badarudin, A. (2015). *Ceiba pentandra*, *Nigella sativa* and their blend as prospective feedstocks for biodiesel. *Industrial Crops and Products*, 65, 367-373.
- Kikuchi, T.Y.P., Potiguara, R.C.D.V. & Santos, P.P.D. (2007). Caracterização histoquímica e ultra-estrutural do estipe de *Socratea exorrhiza* (Mart.) H. Wendl. (Arecaceae). *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi Ciências Naturais*, 2(2), 61-68.
- Kinzey, W.G. & Norconk, M.A. (1990). Hardness as a basis of fruit choice in two sympatric primates. *American Journal of Physical Anthropology*, 81(1), 5-15.
- Kinupp, V. F. (2007). *Plantas alimentícias não-convencionais da região metropolitana de Porto Alegre, RS*. Tese de Doutorado. Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). 590p.

Kinupp, V.F; Lorenzi, H. 2014. *Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas*. 1ª edição. Nova Odessa: Plantarum.

Kirchoff, B.K. (1988). Inflorescence and flower development in *Costus scaber* (Costaceae). *Canadian Journal of Botany*, 66(2), 339-345.

Korning, J. & Balslev, H. (1994). Growth rates and mortality patterns of tropical lowland tree species and the relation to forest structure in Amazonian Ecuador. *Journal of Tropical Ecology*, 10(2), 151-166.

Krukoff, B.A. & Monachino, J. (1943). Supplementary notes on the American species of *Strychnos*—I. *Brittonia*, 5(1), 21-24.

Kumar, A., Ilavarasan, R., Deecaraman, M., Aravindan, P., Padmanabhan, N. & Krishan, M. R. V. (2013). Anti-diabetic activity of *Syzygium cumini* and its isolated compound against streptozotocin-induced diabetic rats. *Journal of Medicinal Plants Research*, 2(9), 246-249.

Kunkel, G. (1984). *Plants for human consumption*. Koeltz Scientific Books.

Lagrou, E. M. (1991). *Uma etnografia da cultura Kaxinawá entre a cobra e o inca*. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Santa Catarina. 247p.

Lanza, T. R., Ming, L. C., Haverroth, M. & FERREIRA, A. B. (2018). Plantas alimentícias da Terra Indígena Kaxinawá de Nova Olinda, Acre, Brasil. *Cadernos de Agroecologia*, 13(1)

Lanza, T., Ming, L., Haverroth, M. & Ferreira, A. (2017). *Wild food plants in the Kaxinawá Indigenous Land of Nova Olinda, Acre, Brazil*. In *Embrapa Acre-Resumo em anais de congresso (ALICE)*. In: ANNUAL MEETING OF THE SOCIETY FOR ECONOMIC BOTANY, 58. Bragança. Living in a global world: local knowledge and sustainability: book of abstracts. Bragança: Instituto Politécnico de Bragança: Centro de Investigação de Montanha: *Society for Economic Botany*.

Leterme, P., Buldgen, A., Estrada, F. & Londoño, A.M. (2006). Mineral content of tropical fruits and unconventional foods of the Andes and the rain forest of Colombia. *Food Chemistry*, 95(4), 644-652.

- Lévi-Strauss, C. (1952). The use of wild plants in tropical South America. *Economic Botany*, 6(3), 252-270.
- Lima, E.S., Schwertz, M.C., Sobreira, C.R.C. & Borras, M.R.L. (2012). Efeito hipoglicemiante da farinha do fruto de maracujá-do-mato (*Passiflora nitida* Kunth) em ratos normais e diabéticos. *Revista Brasileira de Plantas Mediciniais*, 14(2), 383-388.
- Lima, R., Turrini, R., Silva, L.R., Melo, L. & Augusto, S.I. (2017). Práticas populares de cura e o uso de plantas medicinais por mães ribeirinhas no cuidado infantil. *Revista de Pesquisa: Cuidado é Fundamental Online*, 9(4), 1154-1163.
- Lins, J. (2013). *Terra preta de índio e as populações do presente: a herança que chega até o quintal*. Dissertação de Mestrado, INPA. 43p.
- Longuefosse, J.L. (2010). *Délices des plantes créoles*. Tome. Orphie (ed), St Denis, La Réunion.
- Lopes-Lutz, D., Dettmann, J., Nimalaratne, C., & Schieber, A. (2010). Characterization and quantification of polyphenols in Amazon grape (*Pourouma cecropiifolia* Martius). *Molecules*, 15(12), 8543-8552.
- López-Briz, E., & Vázquez-Polo, A. (2012). Cumarinas, interacción con anticoagulantes antagonistas de la vitamina K y seguridad del haba tonka. *Gaceta Sanitaria*, 26, 193-193.
- Lorenzi, H. J. (2010). *Flora brasileira: 'Arecaceae' (palmeiras)*. Instituto Plantarum.
- Lorenzi, H., de Lacerda, M.T.C & Bacher, L.B. (2015). *Frutas no Brasil nativas e exóticas: (de consumo in natura)*. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora.
- MacDOUGAL, J.M. *Revision of Passiflora subgenus Decaloba section Pseudodysosmia (Passifloraceae)*. Systematic Botany Monographs, Delawer, v. 41, p. 1-146, 1994. MacDOUGAL, J.M.; FEUILLET, C. Systematics. In: Ulmer T, MacDougal J. M. (eds.).
- Machado, A.T., Santilli, J., & Magalhães, R. (2008). A agrobiodiversidade com enfoque agroecológico: implicações conceituais e jurídicas. *Embrapa Cerrados-Livro científico (ALICE)*.

- Machado, C. D. C. (2018). *Conhecimento e consumo de plantas alimentícias em cinco comunidades da reserva de desenvolvimento sustentável Piagaçu-Purus, Amazonas*. Dissertação de Mestrado. Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia. 139p.
- Macía, M.J. & Svenning, J.C. (2005). Oligarchic dominance in western Amazonian plant communities. *Journal of Tropical Ecology*, 21(6), 613-626.
- Maciel, M.I.S., Mélo, E., Lima, V., Souza, K.A. & Silva, W. (2010). Caracterização físico-química de frutos de genótipos de aceroleira (*Malpighia emarginata* DC). *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, 30(4), 865-869.
- Maia, J.G.S., Andrade, E.H.A. & Zoghbi, M.D.G.B. (2003). Volatiles from fruits of *Pouteria pariry* (Ducke) Baehni and *P. caimito* (Ruiz and Pavon.) Rdlkl. *Journal of Essential Oil Bearing Plants*, 6(2), 127-129.
- Magalhães, M.P. (Ed.). (2016). *Amazônia antropogênica*. Museu Paraense Emílio Goeldi.
- Martin, F.W. & Nakasone, H.Y. (1970). The edible species of Passiflora. *Economic Botany*, 24(3), 333-343.
- Martínez, R. (1997). *Flórula de las reservas biológicas de Iquitos, Perú*. Monographs in systematic botany Missouri Botanical Garden. 63p.
- Martini, M.H. (2004). *Caracterização das sementes de seis espécies de Theobroma em relação ao Theobroma cacao L.* Tese de Doutorado. Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). 98p.
- Matsuura, F.C.A.U.; Rolim, R.B. Avaliação da adição de suco de acerola em suco de abacaxi visando à produção de um “blend” com alto teor de vitamina C. *Revista Brasileira de Fruticultura*, v. 24, n. 1, p. 138-141, 2002.
- Mendes, R.J S. (2015). *Biodiversidade e composição de alimentos: dados nutricionais de frutas nativas subutilizadas da flora brasileira*. Tese de Doutorado, Universidade de São Paulo). 111p.
- Mezzonato-Pires, A.C., Mendonça, C.B.F., Milward-de-Azevedo, M.A. & Gonçalves-Esteves, V. (2017). *Distribution extensions for species of the Passiflora subgenus Astrophea* (DC.). *Masters from Brazil* (Passifloraceae ss). *Check List*, 13, 467.
- Mezzonato-Pires, A.C., Milward-de-Azevedo, M.A., Mendonça, C.B.F. & Gonçalves-Esteves, V. (2019). Taxonomic notes on species of Passiflora subgenus *Astrophea* (Passifloraceae). *Acta Botanica Brasilica*, 33(1), 149-152.

- Ming, L.C. (1997). O reconhecimento do papel das populações tradicionais no melhoramento e conservação de espécies vegetais. Recognition of the traditional populations' role on breeding and conservation of vegetal species. *RESUMOS DO 37º CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA*, 15, 145
- MING, L.C. *Levantamento de plantas medicinais na reserva extrativista "Chico Mendes" - Acre. Botucatu, SP*. Tese de Doutorado em Ciências Biológicas, área de 31: Nordan Comunidade, 1999. 338p.
- Mirasse, J.J. (2010). *O consumo de batata-doce de polpa alaranjada entre famílias rurais do nordeste de Moçambique: um estudo sobre percepções de comida e segurança alimentar na província de Nampula*. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). 180p.
- Misra, S. & Misra, M.K. (2016). Ethnobotanical and nutritional evaluation of some edible fruit plants of southern Odisha, India. *International Journal of Advances in Agricultural Science and Technology*, 3(1), 1-30.
- Moghadamtousi, S.Z., Karimian, H., Rouhollahi, E., Paydar, M., Fadaeinasab, M. & Kadir, H. A. (2014). *Annona muricata* leaves induce G1 cell cycle arrest and apoptosis through mitochondria-mediated pathway in human HCT-116 and HT-29 colon cancer cells. *Journal of ethnopharmacology*, 156, 277-289.
- Mokganya, M.G., Tshisikhawe, M.P., Swelankomo, N., Tshivhandekano, T.R., Ramovha, L. I., Masevhe, N. A. & Mocheke, T. A. (2018). An evaluation of additional uses of some wild edible fruit plants of the Vhembe District Municipality in the Limpopo Province, South Africa. *NISCAIR-CSIR, India* 276-281p.
- Monteiro, M.H.D.A.; Andreato, R.H. P.; Neves, L.J. (2007). Estruturas secretoras em Sapotaceae. *Pesquisas. Botânica*, n.58, p.253-262.
- Morgan, D. (1997). *Focus group as qualitative research*. 2ª ed. Massachusetts: Sage.
- Montero, D.A.V., Gonçalves, M.C., & Ming, L. C. 6 Os maracujazeiros (*Passiflora* spp.) da Reserva Extrativista Chico Mendes. *Chico Mendes*, 81.
- Mori, S.A. & Brown, J.L. (1994). Report on wind dispersal in a lowland moist forest in central French Guiana. *Brittonia*, 46(2), 105-125.

- Müller, M.S. (2017). *Cará-moela (Dioscorea bulbifera L.): composição centesimal e mineral, extração e quantificação de polissacarídeos e cinética de secagem*. Trabalho de conclusão de curso. Universidade Tecnológica Federal do Paraná). 43p.
- Muniz, F.H. (2008). Padrões de floração e frutificação de árvores da Amazônia Maranhense. *Acta amazônica*, 38(4), 617-626.
- Nascimento, W.F., Rodrigues, J.F., Koehler, S., Gepts, P. & Veasey, E.A. (2013). Spatially structured genetic diversity of the Amerindian yam (*Dioscorea trifida* L.) assessed by SSR and ISSR markers in Southern Brazil. *Genetic resources and crop evolution*, 60(8), 2405-2420.
- Neto, G.G., Santana, S.R. & Silva, J.V.B. (2000). Notas etnobotânicas de espécies de Sapindaceae Jussieu. *Acta bot. bras*, 14, 327-334.
- Nogueira-de-Almeida, C.A., da Veiga Ued, F., de Almeida, C.C.J.N., Almeida, A.C. F., Del Ciampo, L.A., Ferraz, I. S. & de Oliveira, A.F. (2018). Perfil nutricional e benefícios do azeite de abacate (*Persea americana*): uma revisão integrativa. *Braz. J. Food Technol*, 21, e2017214.
- Odonne, G., Valadeau, C., Alban-Castillo, J., Stien, D., Sauvain, M. & Bourdy, G. (2013). Medical ethnobotany of the Chayahuita of the Parapapura basin (Peruvian Amazon). *Journal of Ethnopharmacology*, 146(1), 127-153.
- Ong, H.C., Milano, J., Silitonga, A.S., Hassan, M.H., Shamsuddin, A.H., Wang, C.T. & Sutrisno, J. (2019). Biodiesel production from *Calophyllum inophyllum*-*Ceiba pentandra* oil mixture: Optimization and characterization. *Journal of Cleaner Production*, 219, 183-198.
- Paris, H.S., Tadmor, Y. & Schaffer, A. A. (2017). Cucurbitaceae melons, squash, cucumber. *Elsevier*.
- Passos Liboni, L.M. & Park, Y.K. (2003). Frutooligossacarídeos: implicações na saúde humana e utilização em alimentos. *Ciência Rural*, 33(2).
- Pedrosa, H.C., Clement, C.R., & Schietti, J. (2018). The domestication of the Amazon tree grape (*Pourouma cecropiifolia*) under an ecological lens. *Frontiers in plant science*, 9, 203.

- Pellicciari, R., Ardon, A. & Bellavita, V. (1972). Triterpenes from *Pouteria caimito*. *Planta medica*, 22(06), 196-200.
- Pennington, T.D. & Clarkson, J.J. (2016). A revision of American *Trichilia* (*Meliaceae*). *Phytotaxa*, 259(1), 1-2.
- Pennington, T.D. (1997). The Genus *Inga*. *Botany. Royal Botanical Garden*. p. 844.
- Peroni, N. & Martins, P.S. (2000). Influência da dinâmica agrícola itinerante na geração de diversidade de etnovarietades cultivadas vegetativamente. *Interciencia*.
- Phillips, O. (1993). The potential for harvesting fruits in tropical rainforests: new data from Amazonian Peru. *Biodiversity & Conservation*, 2(1), 18-38.
- Pieme, C.A., Kumar, S.G., Dongmo, M.S., Moukette, B.M., Boyoum, F.F., Ngogang, J. Y. & Saxena, A.K. (2014). Antiproliferative activity and induction of apoptosis by *Annona muricata* (Annonaceae) extract on human cancer cells. *BMC complementary and alternative medicine*, 14(1), 516.
- Pinedo-Vasquez, M., Zarin, D., Jipp & Chota-Inuma, J. (1990). Use-values of tree species in a communal forest reserve in northeast Peru. *Conservation Biology*, 4(4), 405-416.
- Plaza, A., Cinco, M., Tubaro, A., Pizza, C. & Piacente, S. (2003). New Triterpene Glycosides from the Stems of *Anomospermum grandifolium*. *Journal of natural products*, 66(12), 1606-1610.
- Prance, G. T. Estudos sobre a vegetação das Campinas Amazonicas, I, Introdução a uma serie de publicações sobre a vegetação das Campinas Amazonicas, *Acta Amazonica*, v. 5, p. 207-209, 1975.
- Prati, P., Nogueira, J. N. & Dias, C. T. D. S. (2002). Avaliação de carambola (*Averrhoa carambola* L.) dos tipos doce e ácido para o processamento de fruta em calda. *Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos*, 20(2).
- Putz, F.E. 1984b. The natural history of lianas on Narro Colorado Island, Panama. *Ecology* 65(6): 1713-1724.

Ramírez, O. & Blair, S. (2017). Ethnobotany of Medicinal Plants Used to Treat Malaria by Traditional Healers from Ten Indigenous Colombian Communities Located in Vaupes Medio. *Biodiversity Int J*, 1(4), 00022.

RIBEIRO, R.C. (2018). *Abundância e raridade de espécies em uma floresta ombrofila aberta com bambu no Estado do Acre*. 49 f. Belém. Dissertação (Mestrado em Ciências Biológicas) - Universidade Federal Rural da Amazônia/Museu Paraense Emílio Goeldi, Belém/PA.

Revilla, J. (2002). *Plantas úteis da bacia amazônica* (No. 581 R454p). Manaus, BR: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia.

Rodrigues, J.B. (1905). *A Botânica, Nomenclatura indígena e seringueiras*. Edição comemorativa do sesquicentenário de João Barbosa Rodrigues. Edição Fac – simulada das obras "MBAÉ KAÁ-TAPYIYETÁ ENOYNDAVA E AS HEVEAS" pertencentes à biblioteca do Jardim Botânico do Rio de Janeiro. 130p.

Rotta, E., BELTRAMI, L.D.C. & Zonta, M. (2008). Manual de prática de coleta e herborização de material botânico. *Embrapa Florestas-Documents (INFOTECA-E)*.

Saenz, M.T., Fernandez, M.A. & Garcia, M.D. (1997). Antiinflammatory and analgesic properties from leaves of *Eryngium foetidum* L.(Apiaceae). *Phytotherapy Research: An International Journal Devoted to Medical and Scientific Research on Plants and Plant Products*, 11(5), 380-383.

Sales, P.M., de Souza, P.M., Dartora, M., Resck, I.S., Simeoni, L.A., Fonseca-Bazzo, Y. M. & Silveira, D. (2017). *Pouteria torta* epicarp as a useful source of α -amylase inhibitor in the control of type 2 diabetes. *Food and Chemical Toxicology*, 109, 962-969.

Santonieri, L. & Bustamante, P. G. (2016). Conservação ex situ e on farm de recursos genéticos: desafios para promover sinergias e complementaridades. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, 11(3), 677-690.

Santos, A.P.B. (2011). A beleza, a popularidade, a toxicidade e a importância econômica de espécies de aráceas. *Revista Virtual de Química*, 3(3), 181-195.

Santos, M.J.C.D. (2000). *Avaliação econômica de quatro modelos agroflorestais em áreas degradadas por pastagens na Amazônia ocidental*. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo. 88p.

Santos, M.N.D., Santos, A., Bandeira, A. T. & Sarmiento, J. (2016). A valorização da gastronomia tradicional paraense como forma de desenvolvimento local. *Repositório Uniceub*.

Santos, R. S.; COELHO-FERREIRA, Márlia. (2012). Estudo etnobotânico de *Mauritia flexuosa* L. f. (Arecaceae) em comunidades ribeirinhas do Município de Abaetetuba, Pará, Brasil. *Acta Amaz.*, Manaus, v. 42, n. 1, p. 1-10, Mar. Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0044-59672012000100001&lng=en&nrm=iso>. access on 10 May 2019. <http://dx.doi.org/10.1590/S0044-59672012000100001>.

Santos-Fonseca, D.J.D., Coelho-Ferreira, M. & Fonseca-Kruel, V.S.D. (2019). Useful plants referenced by the naturalist Richard Spruce in the 19th century in the state of Pará, Brazil. *Acta Botanica Brasilica*, (AHEAD).

Saraiva, L.S., de Souza, J.M.L., Araújo, A.P., Haverroth, M., FERREIRA, A. & MING, L. (2018). Caracterização física e físico-química de duas variedades de taiobas oriundas da Terra Indígena Kaxinawá de Nova Olinda, Feijó/Acre. In *Embrapa Acre-Resumo em anais de congresso (ALICE)*. In: SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFAC, 26., 2017, Rio Branco. Anais... Rio Branco: Ufac.

Sathish, R., Sahu, A. & Natarajan, K. (2011). Antiulcer and antioxidant activity of ethanolic extract of *Passiflora foetida* L. *Indian Journal of Pharmacology*, 43(3), 336.

Satya, S., Singhal, P., Bal, L.M. & Sudhakar, P. (2012). Bamboo shoot: a potential source of food security. *Mediterranean Journal of Nutrition and Metabolism*, 5(1), 1-10.

Sasikala, V., Saravanan, S. & Parimelazhagan, T. (2011). Analgesic and anti-inflammatory activities of *Passiflora foetida* L. *Asian Pacific journal of tropical medicine*, 4(8), 600-603.

Segura, S., Fresnedo, J., Mathuriau, C., López, J., Andrés, J. & Muratalla, A. (2018). The edible fruit species in Mexico. *Genetic resources and crop evolution*, 65(6), 1767-1793.

Seixas, F.R.F. (2017). *Frutas do bioma Amazônia: caracterização físico-química e efeito da ingestão sobre os parâmetros fisiológicos em ratos*. Tese de Doutorado. Universidade Estadual Julio de Mesquita Filho. 106p.

Sena Filho, J.G., Melo, J.G., Saraiva, A.M., Gonçalves, A.M., Psiottano, M.N.C. & Xavier, H.S. (2006). Antimicrobial activity and phytochemical profile from the roots of *Lippia alba* (Mill.) NE Brown. *Revista Brasileira de Farmacognosia*, 16(4), 506-509.

Shackleton, C.M., Dzerefos, C.M., Shackleton, S.E. & Mathabela, F.R. (2000). The use of and trade in indigenous edible fruits in the Bushbuckridge savanna region, South Africa. *Ecology of Food and Nutrition*, 39(3), 225-245.

Shanley, P. & Medina, G. (Eds.). (2018). *Frutíferas e plantas úteis na vida amazônica*. Cifor.

Shepard, G.H. & Ramirez, H. (2011). “Made in Brazil”: human dispersal of the Brazil nut (*Bertholletia excelsa*, Lecythidaceae) in ancient Amazonia. *Economic Botany*, 65(1), 44-65.

Silitonga, A. S., Ong, H. C., Mahlia, T. M. I., Masjuki, H. H. & Chong, W. T. (2013). Characterization and production of *Ceiba pentandra* biodiesel and its blends. *Fuel*, 108, 855-858.

Silva, E. S. (2015). *Avaliação de Progenies de Feijão-Macuco (Pachyrhizus tuberosus (Lam.) Spreng.), Fabaceae, com base na nodulação natural, caracteres associados e processamento de raízes tuberosas*. Manaus: [s.n.], xii, 82 f. Dissertação de Mestrado (Agricultura no Trópico Úmido (ATU)) - Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia. 82 p.

Silveira Agostini-Costa, T. (2018). Bioactive compounds and health benefits of some palm species traditionally used in Africa and the Americas – a review. *Journal of ethnopharmacology*. 224, 202-229.

- Silveira, M. (2005). *A floresta aberta com bambu no sudoeste da Amazônia: padrões e processos em múltiplas escalas* (Vol. 10). Edufac.
- Siviero, A. & Schott, B. (2011). Caracterização botânica e agrônômica da coleção de mandioca da embrapa acre. *Revista Raízes e Amidos Tropicais*, 7(1), 31-41.
- Siviero, A., Santos, V. B., dos Santos, R. C. & Marinho, J.D.S. (2016). Caracterização das principais variedades locais de feijão comum e caupi do Acre. *Embrapa Acre-Capítulo em livro científico (ALICE)*.
- Smith, N.J., Vásquez, R.V.M. & Wust, W H. (2007). *Amazon river fruits*. Missouri Botanical Garden Press.272p.
- Smith, N., Vasquez, R. & Wust, W. (2010). Cinderella fruits and cultural forests in Pacaya-Samiria, Peruvian Amazon. *Amazônica-Revista de Antropologia*, 2(2), 328-350.
- Sosnowska, J., Ramirez, D. & Millán, B. (2010). Palmeras usadas por los indígenas Asháninkas en la Amazonía Peruana. *Revista Peruana de Biología*, 17(3), 347-352.
- Souza, L. F. (2011). *Ação antioxidante de compostos bioativos do urucum-bixina*. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 86p.
- Stefanello, A.G.F. & Dantas, F.A.D.C. (2007). A proteção jurídica da sociobiodiversidade amazônica. In *XVI Congresso Nacional do CONPEDI* (pp. 4096-4117).
- Steggerda, M. (1944). Some ethnological data concerning one hundred Yucatan Plants. *Bureau of American Ethnology Bulletin. Anthropological papers*. 136.n29.
- Takemoto, E., Okada, I.A., Garbelotti, M.L., Tavares, M., & Aued-Pimentel, S. (2001). Composição química da semente e do óleo de baru (*Dipteryx alata* Vog.) nativo do Município de Pirenópolis, Estado de Goiás. *Revista do Instituto Adolfo Lutz*, 60(2), 113-117.
- Tavares, M., Aued-Pimentel, S., Lamardo, L.C., Campos, N.C., Jorge, L.I. & Gonzalez, E. (2003). Composição química e estudo anatômico dos frutos de buriti do Município de Buritizal, Estado de São Paulo. *Revista do Instituto Adolfo Lutz*, 62(3), 227-232.

- Teixeira, N., Melo, J.C., Batista, L.F., Paula-Souza, J., Fronza, P. & Brandão, M.G. (2019). Edible fruits from Brazilian biodiversity: A review on their sensorial characteristics versus bioactivity as tool to select research. *Food Research International*, 119, 325-348.
- Thomas, E. (2009). New light on the floristic composition and diversity of indigenous territory and national park Isiboro-Sécure, Bolivia. *Biodiversity and conservation*, 18(7), 1847-1878.
- Thomas, E. & Van Damme, P. (2010). Plant use and management in homegardens and swiddens: evidence from the Bolivian Amazon. *Agroforestry Systems*, 80(1), 131-152.
- Tiburski, J.H., Rosenthal, A., Deliza, R., de Oliveira Godoy, R.L. & Pacheco, S. (2011). Nutritional properties of yellow mombin (*Spondias mombin* L.) pulp. *Food Research International*, 44(7), 2326-2331.
- Trindade, M.D.S. & Lameira, O.A. (2014). Espécies úteis da família Euphorbiaceae no Brasil. *Embrapa Amazônia Oriental-Artigo em periódico indexado (ALICE)*.
- Tuomisto, H. and D. Poulsen. 1996. Influence of edaphic specialization on pteridophyte distribution in neotropical rain forests. *Journal of Biogeography* 23: 283-293.
- Uzcátegui, B., Ávila, D., Suárez-Roca, H., Quintero, L., Ortega, J. & González, B. (2004). Anti-inflammatory, antinociceptive, and antipyretic effects of *Lantana trifolia* Linnaeus in experimental animals. *Investigacion clinica*, 45(4), 317-322.
- Valente, L.M.M. (2006). Unha-de-gato [*Uncaria tomentosa* (Willd.) DC. e *Uncaria guianensis* (Aubl.) Gmel.]: um panorama sobre seus aspectos mais relevantes, *FIOCRUZ e UFRJ*, P.2.
- Van Beek, T.A., Verpoorte, R., Svendsen, A.B., Leeuwenberg, A.J.M. & Bisset, N.G. (1984). *Tabernaemontana* L. (Apocynaceae): a review of its taxonomy, phytochemistry, ethnobotany and pharmacology. *Journal of Ethnopharmacology*, 10(1), 1-156.
- Van den Eynden, V., Cueva, E. & Cabrera, O. (2003). Wild foods from southern Ecuador. *Economic Botany*, 57(4), 576-603.

- Van den Boog, T., van Andel, T. & Bulkan, J. (2017). Indigenous children's knowledge about non-timber forest products in Suriname. *Economic botany*, 71(4), 361-373.
- Vasquez, R. & Gentry, A. H. (1989). Use and misuse of forest-harvested fruits in the Iquitos area. *Conservation biology*, 3(4), 350-361.
- Vedel-Sørensen, M., Tovarante, J. Bøcher, P.K., Balslev, H. & Barfod, A.S. (2013). Spatial distribution and environmental preferences of 10 economically important forest palms in western South America. *Forest ecology and management*, 307, 284-292.
- Weiser, V.D.L. (2001). *Ecologia e sistemática de lianas em um hectare de cerrado stricto sensu da ARIE-Cerrado Pé-de-Gigante, Santa Rita do Passa Quatro-SP*. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo. 188p.
- Xia, L., Guo, Q., Tu, P. & Chai, X. (2015). The genus *Casearia*: a phytochemical and pharmacological overview. *Phytochemistry reviews*, 14(1), 99-135.
- Yang, C., Gundala, S.R., Mukkavilli, R., Vangala, S., Reid, M.D. & Aneja, R. (2015). Synergistic interactions among flavonoids and acetogenins in *Graviola* (*Annona muricata*) leaves confer protection against prostate cancer. *Carcinogenesis*, 36(6), 656-665.
- Zambrana, N.Y.P., Bussmann, R.W., Hart, R.E., Huanca, A.L.M., Soria, G.O., Vaca, M. O. & Moreno, B.C. (2017). Traditional knowledge hiding in plain sight—twenty-first century ethnobotany of the Chácobo in Beni, Bolivia. *Journal of ethnobiology and ethnomedicine*, 13(1), 57.

Apêndices

Apêndice A: Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA
TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Projeto de pesquisa: *Atividade comunitária do grupo Humo Açuã, com o objetivo de promover a melhoria da qualidade de vida da comunidade*

O Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) existe para analisar e acompanhar apenas os Projetos de Pesquisa que dependem do ser humano para suas realizações, antes que sejam iniciados. Tem por objetivo proteger a integridade, dignidade e conhecimentos dos sujeitos da pesquisa, visando tornar o estudo científico eticamente correto. Sua existência é devida a que todo projeto de pesquisa envolvendo seres humanos deve obedecer as Resoluções do Conselho Nacional de Saúde/Ministério da Saúde. As resoluções "Visam assegurar os direitos e deveres que dizem respeito à comunidade científica, aos sujeitos da pesquisa e ao Estado".

Se você quiser saber mais detalhes e os resultados da pesquisa, faça contato com a pesquisadora pelo telefone (19) 992573456; endereço Rua Sabrina Silva, 16, Bairro Floresta Sul, CEP:699122-99, Rio Branco/AC ou pelo E-mail: mali.simis1202@hotmail.com

O Sr. (a) participante da pesquisa também pode entrar em contato, caso tenha interesse como o Comitê de Ética do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, situado na sede Av. André Araújo, 2936, Prédio da Diretoria, térreo, Sala-CEP, telefone (92)3643-3287 ou pelo e-mail: cep.inpa@inpa.gov.br.

Consentimento Após-Informação

Eu, Paulino Paulino Macário, por me considero devidamente informado e esclarecido sobre o conteúdo deste documento e da pesquisa a ser desenvolvida, livremente dou meu consentimento para inclusão como participante da pesquisa e atento que me foi entregue uma cópia desse documento.

Paulino Paulino Macário ou _____ Data 21/10/2018
Assinatura do Participante

Márcia Simis Rubin
Pesquisadora Responsável

Impressão do dedo polegar Caso não saiba assinar

5

Apêndice B: Termo de Assentimento para Jovens e Crianças menores de 18 anos

CONSENTIMENTO PÓS INFORMADO

Eu LUIS SALES KAXINAWÁ, portador(a) do RG 390933
autorizo a participação de ADRIANA SALES KAXINAWÁ para a pesquisa "A floresta
comestível do povo Huni Kuin: contribuições para autonomia e segurança alimentar"

Entendi as coisas boas e as coisas ruins que podem acontecer.
Entendi que há a possibilidade de participar, mas que, a qualquer momento, pode dizer
"não" e desistir que não haverá problemas.
Os pesquisadores tiraram nossas dúvidas e conversaram comigo e com o(a) menor de idade
coletivamente.
Recebi uma cópia deste termo de assentimento, li e concordo com a participação na
pesquisa.

Jordão/AC, 10 de setembro de 2018.

LUIS SALES KAXINAWÁ ou
Responsável Legal

Impressão do dedo

Márcia Simis Palmik
Pesquisadora Responsável

APÊNDICE C

Roteiro para entrevista semiestruturada

Dados pessoais

Nome:

Idade:

Função:

Aldeia:

1 - O que é a floresta pra você?

2- Em qual situação você come as plantas da floresta? Ex.: ao ir caçar; varações entre aldeias

3- Que época do ano há mais comida na floresta?

4- Vocês têm o costume de coletar sementes/mudas dessas plantas “de comer” da floresta e plantar no entorno das aldeias?

5- E ao longo das trilhas?

6- A presença dessas plantas na floresta indica que há caça? Exemplos?

7 - Há alguma dessas plantas que os velhos comiam e hoje não se come mais?

8 - O (a) Senhor (a) acha que esse conhecimento está se perdendo dentro da comunidade?

9 – Por quê?

10 - Há a necessidade de registrar essas plantas através de materiais didáticos a fim de contribuir para a transmissão intergeracional dos conhecimentos?

11 - Existe alguma dessas plantas que possuem regra de coleta? (apenas mulheres podem pegar, criança pequena não pode comer, ...)

12 - Na cultura Huni Kuin, essas plantas possuem yuxins?

13 - Elas estão presentes na merenda regionalizada das crianças?

14 – Porque é importante incluir as plantas nativas comestíveis na dieta das famílias e das crianças nas escolas?

- 15- Quem costuma coletar?
- 16- Plantas nativas da floresta estão presentes nas letras das canções da cultura?
- 17 – Como vocês transmitem os saberes sobre essas plantas para os mais novos?
- 18 - De todas as plantas comestíveis, quais são realmente usadas pela comunidade hoje em dia?
- 19 -O que é segurança alimentar pra você?
- 20- Existe alguma dessas plantas que está na dieta do pajé? E da mulher grávida?
- 21 - Há diferentes dietas para diferentes posições sociais? Pajé, crianças, mulheres?
- 22 – Quando há “em bai kai” (visita), as plantas comestíveis da floresta são oferecidas aos visitantes?
- 23 – Fazem/faziam trocas desses alimentos com outros Povos ou com outras aldeias?
- 24 – Como vocês classificam os alimentos? Sabores e cheiros (Dau bata – amargo, não é alimentos e Dau wata – doce, considerado alimento)
- 25 – O (a) Senhor (a) poderia me contar a história, dentro da cultura, de uma ou mais dessas plantas?

Apêndice E: Desenhos provenientes da metodologia participativa “grupos focais”



Apêndice F



INPA
INSTITUTO NACIONAL DE
PESQUISAS DA AMAZÔNIA

DIVISÃO DOS
CURSOS DE
PÓS-GRADUAÇÃO

AULA DE QUALIFICAÇÃO

PARECER



Aluno: **MÁLIKA SIMIS PILNIK**
Curso: **BOTÂNICA**
Nível: **Mestrado**
Orientador: **Valdely Ferreira Kinupp (IFAM)**

Título:

"A Floresta Comestível do Povo Huni Kuin: Contribuições para Soberania e Segurança Alimentar".

BANCA JULGADORA

TITULARES:

ARI DE FREITAS HIDALGO
ELISA VIEIRA WANDELLI
GILTON MENDES DOS SANTOS

SUPLENTES:

GLENN SHEPARD
CHARLES ROLAND CLEMENT

EXAMINADORES	PARECER	ASSINATURA
ARI HIDALGO	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado () Reprovado	
GILTON MENDES DOS SANTOS	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado () Reprovado	
ELISA VIEIRA WANDELLI	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado () Reprovado	
GLEN SHEPARD	() Aprovado () Reprovado	
CHARLES ROLAND CLEMENT	() Aprovado () Reprovado	

Manaus (AM), 26 de Março de 2018.

OBS: INFORMAR DEVISSO ETNOGONIZICA, DESENVOL-
VER MELHOR A METODOLOGIA E RECOMENDAÇÕES
COMPLEMENTARES DA BANCA.

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO DO INPA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM BOTÂNICA
Av. André Araújo, 2936 – Bairro: Aleixo – Caixa Postal: 2223 – CEP: 69080-971- Manaus/AM
Fone/Fax: (+55) 92 3643-3119

site: <http://pg.inpa.gov.br> e-mail: pgbotanica@inpa.gov.br

Dr. Michael John Gilbert Hopkins
Coordenador do Programa de
Pós-Graduação em Botânica
PO. 116/2017 - DIBOT/INPA

APÊNDICE G



ATA DEFESA PÚBLICA DE DISSERTAÇÃO DE MESTRADO DISCENTE DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS (BOTÂNICA) DO INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA.

Aos trinta dias do mês de julho de 2019 às 09:00 horas, na sala de aula do curso de Botânica do INPA-Campus I, reuniu-se a Comissão Examinadora da Defesa Pública, composta pelos seguintes membros: Dra. Viviane Stern da Fonseca Krueel, do Instituto de Pesquisa Jardim Botânico do Rio de Janeiro (IP/JBRJ), Dra. Sonia Sena Alfaia, do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA) e Dr. Ari de Freitas Hidalgo, da Universidade Federal do Amazonas (UFAM), tendo como suplentes: Dra. Elisa Vieira Wandelli, da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) e Dr. Charles Roland Clement, do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA), sob a presidência do primeiro, a fim de proceder a arguição pública da **DISSERTAÇÃO DE MESTRADO**, intitulada: **"ISSO É COMIDA DE HUNI KUI: ETNOBOTÂNICA APLICADA À ALIMENTAÇÃO NA TERRA INDÍGENA KAXINAWÁ DO BAIXO RIO JORDÃO, ACRE"** discente: **Málíka Simis Pilnik**, sob orientação: Dr. Valdely Ferreira Kinupp. Após a exposição, dentro do tempo regulamentar, a discente foi arguida oralmente pelos membros da Comissão Examinadora, tendo recebido o conceito final:

EXAMINADORES	PARECER	ASSINATURA
ARI DE FREITAS HIDALGO	<input checked="" type="checkbox"/> APROVADO	<input type="checkbox"/> REPROVADO
SONIA SENA ALFAIA	<input checked="" type="checkbox"/> APROVADO	<input type="checkbox"/> REPROVADO
VIVIANE STERN DA FONSECA KRUEL	<input checked="" type="checkbox"/> APROVADO	<input type="checkbox"/> REPROVADO
ELISA VIEIRA WANDELLI	<input type="checkbox"/> APROVADO	<input type="checkbox"/> REPROVADO
CHARLES ROLAND CLEMENT	<input type="checkbox"/> APROVADO	<input type="checkbox"/> REPROVADO

Manaus (AM), 30 de julho de 2019.

OBS: Aprovada mediante uma ampla revisão, especialmente no detalhamento dos métodos e apresentação dos resultados da pesquisa.
O texto necessita de maior clareza e objetividade.

Nada mais havendo, foi lavrado a presente ata, que, após lida e aprovada, foi assinada pelos membros da Comissão Examinadora.


 Dr. Michael John Gilbert Hopkins
 Coordenador do Programa de
 Pós-Graduação em Botânica
 PO. 116/2017 - DIBOT/INPA