



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

Lorena França Reis e Silva

Comer e viver: o sistema alimentar indígena do Rio Negro

Florianópolis

2023

Lorena França Reis e Silva

Comer e viver: o sistema alimentar indígena do Rio Negro

Tese submetida ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Santa Catarina como requisito parcial para a obtenção do título de Doutora em Antropologia Social.

Orientador: Prof. Dr. José Antônio Kelly Luciani
Coorientadora: Prof. Dr. Esther Jean Langdon

Florianópolis

2023

França, Lorena

Comer e Viver: :o sistema alimentar indígena do Rio Negro /
Lorena França ; orientador, José Antônio Kelly Luciani,
coorientador, Esther Jean Langdon , 2023.

440 p.

Tese (doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina,
Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-
Graduação em Antropologia Social, Florianópolis, 2023.

Inclui referências.

1. Antropologia Social. 2. alimentação. 3. técnicas. 4.
biodiversidade. 5. povos indígenas. I. Kelly Luciani, José
Antônio . II. Langdon , Esther Jean. III. Universidade Federal
de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Antropologia
Social. IV. Título.

Lorena França Reis e Silva

Comer e viver: o sistema alimentar indígena do Rio Negro

O presente trabalho em nível de Doutorado foi avaliado e aprovado, em 29/06/2023 pela banca examinadora composta pelos seguintes membros:

Prof^a. Dra^a. Laure Emperaire
Institut de recherche pour le développement (IRD)/França

Prof^a. Dr^a. Maria Luiza Garnelo Pereira
Fundação Osvaldo Cruz/ Instituto Leônidas e Maria Deane

Dr^a. Melissa Santana Oliveira
FAPEAM/ Universidade Federal do Amazonas

Prof. Dr. Jeremy Paul Jean Loup Deturche
Universidade Federal de Santa Catarina

Certificamos que esta é a **versão original e final** do trabalho de conclusão que foi julgado adequado para a obtenção do título de Doutora em Antropologia Social

Prof^a. Dra^a Viviane Vedana
Coordendora do Programa

Prof^a. Dra^a. Esther Jean Langdon
Coorientadora

Florianópolis,
2023

Dedico essa tese a Poani Higino Tenório (*in memoriam*), tuyuka, um homem de mente brilhante e coração generoso, que influenciou a mim e a tantas pessoas interessadas nas riquezas dos conhecimentos do Rio Negro.
Não há palavras para a falta que você nos faz.

AGRADECIMENTOS

Com os indígenas aprendi que uma pessoa não é um indivíduo, atomizado. O resultado acadêmico que surge da minha pessoa é, então, o resultado de muitas relações que me constituem.

Em primeira instância, essa tese é um produto da relação com famílias indígenas e certamente não existiria sem a disponibilidade delas em me acolher, me responder, me ensinar, me alimentar, e tantas coisas mais. De cada uma das comunidades onde fiz a pesquisa destaco algumas famílias: de São Gabriel Mirim, a família de Clarinha e a de Irene, de Juruti, Maristela Silvano; de Matapi, a família de D. Cecília, Eugênio e Natália; de Assunção, a família de Francisco e Lúcia, D. Bibiana e família, Cleomar e família, D. Isabel, Aparecida e toda a família de D. Natália; de Ucuqui-Cachoeira, a família de D. Maria; D. Laura e sua filha Lúcia e, ainda, toda a família kubeu de Lílian. Deixo aqui um agradecimento especial aos meus amigos antropólogos indígenas: Francy Fontes, João Paulo Barreto e Justino Rezende. Pude recorrer a eles, diversas vezes, apresentando minhas dúvidas, cujas respostas proporcionaram uma fermentação extra nas ideias. Higino Tenório e sua irmã Cecília ocupam o mesmo lugar de amigos e grandes contribuintes para a tradução de questões e saberes importantes para essa tese. Também agradeço a André Fernando Baniwa com quem pude dirimir dúvidas algumas vezes.

Ao José Kelly, pela parceria consolidada, pela maneira gentil e firme de me orientar, respeitando meu jeito caótico de produção e por me fazer enxergar a importância das conexões na estruturação do texto. À Jean Langdon pela confiança transmitida, desde sempre, ao meu trabalho. A sua flexibilidade de pensamento e a sua capacidade de atuação em rede são inspirações para mim. A ambos agradeço por terem me dado liberdade na condução da pesquisa e por terem generosamente aceitado a minha proposta de coorientação, e posteriormene pela inversão dos papeis no meio do percurso.

Esta tese contou com o suporte financeiro de uma bolsa de doutorado concedida pela CAPES ao PPGAS/UFSC e depositada a mim. Embora o valor estivesse congelado há anos, esse pagamento mensal, incluindo o período de licença maternidade e extensão da pandemia, foi fundamental para a realização da tese. A pesquisa de campo no Alto Rio Negro foi majoritariamente financiada pelo Insituto Brasil Plural (IBP/UFSC), exceto a primeira viagem de campo financiada com os recursos recebidos do Fundo de Pesquisa Norm e Sibby Whitten (SALSA), cujo prêmio se destinava a apoio de pesquisas em estágio inicial. Agradeço

novamente à Jean Langdon pelos encaminhamentos burocráticos no IBP e ao estímulo na participação desse edital que tornaram o apoio financeiro possível. Agradeço a Sulane, secretária do IBP e a Arelly Padilha, secretária do PPGAS com os apoios institucionais necessários.

Aos professores que contribuíram para a minha formação acadêmica, dos quais destaco as maravilhosas aulas de etnologia e teoria antropológica de Oscar Calavia Saez e José Kelly, e aos professores da disciplina “Domesticções amazônicas” ministrada por UFAM e INPA, 2019. Agradeço aos professores que leram o material aqui apresentado em suas versões preliminares. Jeremy Deturche, além de ter sido meu professor entusiasta da antropologia das técnicas, fez sugestões fundamentais na banca de avaliação do projeto (2018) e na banca de qualificação (2021). Na banca de qualificação da tese, Laure Emperaire e Melissa Oliveira foram generosas ao identificar “pérolas” a serem desenvolvidas dentro de um texto bastante desestruturado, e sugerindo leituras importantes. Luiza Garnelo contribuiu com interessantes comentários na avaliação do projeto e aceitou com entusiasmo a presença na banca final.

Várias pessoas queridas contribuíram *diretamente* para o resultado final da tese, enquanto obra acadêmica. O professor Márcio Silva e Mário Brunoro foram pacientes e generosos ao me ensinar, e ensinar de novo um ano depois, a usar o programa pajek que gerou as redes de circulação de manivas presentes no capítulo 3. À Marilena Campos, Justino Sarmento, Márcia Micheli, Tadeu Arantes, Joana Correa e Gilton Mendes agradeço pelo tempo dedicado na leitura dos textos preliminares de capítulos que contribuíram para aprimorar a linguagem e o conteúdo. Àqueles que, a partir de conversas presenciais ou trocas de e-mails, contribuíram me fazendo perguntas pertinentes para o amadurecimento do meu trabalho ou indicando leituras: Gilton Mendes, Laura Furquim, Lúcia Van Velthem, Geraldo Andrello, João Vianna, Thiago Cardoso, Luisa Girardi, Renato Athias, Miguel Aparício, Juliana Lins, Nádia Silveira, Juana Valentina Nieto e Adriana Áthila. Ao Thiago Chacon pela contribuição com vocabulários da língua kubeu, à Valdely Kinuup e Gabriela Gonçalves no auxílio com a identificação botânica de algumas espécies. Ao Maurício Paiva que me ensinou ferramentas de edição de fotografias; ele e Clara Fernandes foram grandes apoiadores do meu tempo investido com as fotos. Ao Danilo Parra que elaborou prestigiosamente os mapas presentes na tese, com paciência às minhas demandas e à Ísis França que elaborou os lindos desenhos gráficos que compõem os diagramas esquemáticos presentes nos capítulos 4 e 5. Maíra Acioli, amiga do coração, cuidadosamente fez a diagramação e revisão de ABNT, sem a qual essa tese não poderia ser entregue, além de ter me dado aquele apoio aconchegante e fundamental

da reta final. À Irene Glória, minha mãe, que leu todo o material, linha por linha, identificando erros de português para a correção final.

À Joana Correa que me deu a feliz ideia de desenvolver uma tese sobre alimentação (o que me pareceu estranho no início, fez *muito* sentido depois) e à Marta Amoroso que sempre vibrou alto com essa ideia. À/aos amiga/os de profissão espalhados pelo Brasil que formaram um coro de apoio afetivo-acadêmico, aguardando com alegria essa finalização, sabendo dos percalços inerentes à escrita: Nicole Soares-Pinto, Luana Lila, Gabi Merlo, Pri Martins, José Cândido, Talita Lazarin, Wildes Andrade; aos amigos de mestrado que carrego no peito: Ju Athayde, Pedro Cazes, Ana Paula Morel. E também aos professores de antropologia que transmitiram seus apoios à realização desta tese: Deise Lucy Montardo, Gabriel Coutinho, Carlos Machado, e Luciana França, minha madrinha de batismo e de antropologia.

À Julia Bernstein, parceira antiga nessa paixão pelo Rio Negro, com quem pude trocar muitas impressões, pela companhia no campo em Assunção e por apoios diversos com a tese, incluindo a ideia de utilização do padrão de cores para as línguas indígenas, assim como pela cessão de algumas fotos aqui publicadas. E à Ceci Penido que também foi uma querida parceira de campo.

À FOIRN, que representa o movimento indígena na bacia do Rio Negro, pelo apoio fundamental no início da pesquisa, especialmente à equipe da diretoria, em nome de Marivelton Barroso, e do departamento de mulheres (Elizangela Baré), em 2018. Recebi todo o apoio necessário com as articulações iniciais e a aprovação formal da pesquisa. Ao Instituto Socioambiental, que sempre foi uma referência de atuação consolidada na região, pelos apoios eventuais na sede em São Gabriel, e através de pessoas que, embora não façam mais parte da equipe, foram fundamentais no acolhimento afetivo que senti nos períodos de campo: Juliana Lins, Danilo Parra, Adeílson Lopes, Wilde Itaborahy e Aline Scolfaro. Wilde, especificamente, ajudou-me a decidir sobre a inclusão dos Baré, na calha do alto rio Negro na pesquisa. E, ainda, à Juliana Radler e Natália Pimenta que permanecem na instituição.

Agradeço às pessoas que cruzaram meu caminho no período que morei em Florianópolis para cursar as disciplinas do doutorado. Ana Ramo, amiga das antigas, e depois Marnio Teixeira-Pinto e Míriam Hartung foram meus anfitriões num primeiro momento de chegada. Foi ótimo morar com Diogenes Cariaga em 2017/1, com quem conheci a querida Hanna Limunja, ambos parceiros na antropologia. Depois morei com Marcela e Maria, em 2017/2, constituindo uma linda amizade também com as “vizinhas” Glendha e Paula no bosque encantado dos

Araçás. Os momentos de risadas, comidas gostosas e círculos em torno do fogo ficarão marcados na memória para sempre. Eu amava a desconexão com a universidade que vocês me proporcionaram! Aos queridos colegas do PPGAS/UFSC: Amanda Rodrigues, Ana Rainho e Igor Rodrigues pelas muitas trocas estimulantes nas disciplinas e também pela rede de cuidado.

Ao NEAI/UFAM, onde as ideias iniciais dessa tese se formularam primeiramente. Apreendi muito sobre a Amazônia e povos indígenas durante o projeto Rios e Redes que antecedeu à minha entrada no doutorado. Reconheço o privilégio de ter trabalhado diretamente com intelectuais indígenas, Tukano. Dedico também esse trabalho em memória de Dagoberto Lima Azevedo e de Gabriel Maia, falecidos em abril deste ano.

À equipe de trabalho do projeto *Cultural Maker*, do TLTL na Columbia University que também colaboraram para o aprimoramento de algumas questões aqui apresentadas e tornaram minha rotina mais agradável no compartilhamento coletivo de ideias, no último ano do doutorado.

Aos meus amigos de Manaus que reuní sob o nome de “Grande Família”, pelos felizes momentos partilhados nessa terra distante das nossas origens. Agradeço especialmente ao Fábio Candotti, e à Luiza e ao Pedro, meus cumpadres e amigos de *outros carnavais*. Que presente a vida me deu trazendo vocês até aqui. Muito obrigada pelos apoios com Aruã para que eu pudesse render na escrita em finais de semana.

Àquela/es profissionais que cuidaram do meu corpo físico (em interface com as emoções, sempre!), ajudando a aliviar as dores: Claudia Auharek, Rejane Carvalho e Paulo Pereira. Sem um corpo saudável, ereto e em movimento, não há ideias que se sustentem. Tamira e Rossana tornaram minhas manhãs de terça e quinta muito mais agradáveis nos movimentos conjuntos nas aulas da Claudinha.

À Mariângela D’Almada que me ajudou a encarar os meus fantasmas internos na escrita e nos posicionamentos de mundo. Com você acho que consegui encontrar as próprias margens acolhedoras.

À Denise Guimarães, minha imensa gratidão pelo auxílio nos cuidados com a casa, ao longo dos anos, e com meu filho desde janeiro de 23. Sabemos que não há trabalho produtivo e intelectual possível sem a manutenção do espaço doméstico e como isso é um trabalho digno e indispensável. À Jesse que chegou na transição da maternidade integral ao retorno ao

trabalho, cuidando amorosamente do meu filho, e ainda nos apoiou em alguns finais de semana na reta final.

À minha família de origem em Belo Horizonte, entre os quais estão mãe, pai, irmãos, sobrinhas, cunhadas, tio/as, primas (Clarissa, Luciana, Bia e Ana, especialmente) e as amigas de juventude - Stella, Ivie, Drica, Marina, Gabiroba, Babi, Mona, Mandinha, Mara, Júlia, Júnia, Clá e Lucas. Para alguns de vocês uma tese de doutorado e todas as renúncias que ela inclui, ou os indígenas e a Amazônia fazem parte de um mundo distante e desconhecido, mas agradeço aos sinceros apoios afetivos e por acreditarem nas minhas escolhas que implicam no nosso distanciamento físico.

Ao Gilton, à Marina e ao Aruã pelas inúmeras e deliciosas refeições compartilhadas, pelos momentos felizes vividos juntos que tornam nosso lar um espaço verdadeiro de acolhimento e (re)produção do amor. Marina e Aruã me mostram, dia-a-dia, a beleza do desenvolvimento da vida! Peço a vocês desculpa pelas ausências decorrentes desse mergulho profundo nas ideias. Gilton, as palavras seriam poucas para o seu *inestimável* apoio em tantas dimensões à realização dessa tese.

We are either going to have a future where women lead the way to make peace with the Earth or we are not going to have a human future at all.

Ou vamos ter um futuro em que as mulheres lideram o caminho para fazer a paz com a Terra ou não vamos ter um futuro humano algum.

Vandana Shiva
(Liderança global, indiana e feminista, em favor dos sistemas agrícolas locais)

A gente está vivendo através da maniva [...] porque a gente come beiju, *kuradá*, tapioca crua, tapioca torrada. A gente dá muito valor. É com essa produção mesmo da maniva que a gente festeja, dança, tudo...
(D. Alexandrina, Tukano, médio Rio Negro apud Ferraz, 2018).

RESUMO

Essa tese apresenta um retrato sobre processos associados à alimentação dos povos indígenas multiétnicos do Rio Negro, referentes aos cultivos e manejos das plantas, suas formas de transformação e de consumo. O recorte escolhido inclui vários grupos étnicos de quatro diferentes rios do Alto Rio Negro (São Gabriel da Cachoeira – AM), incluindo pessoas que hoje moram em Manaus, com vistas a elucidar um sistema alimentar consolidado ao longo dos anos. A pesquisa procurou abordar aspectos da comensalidade (cardápios, cerimônias de ofertas e regras de consumo alimentar) em cada uma das comunidades para compreender como a comida é usada como um marcador social de narrativas sobre identidade ou diferença, a depender da escala geográfica considerada. A alimentação dos povos do Rio Negro é principalmente baseada em pescado e derivados da mandioca e da pimenta, mas também inclui ampla variedade de outros cultivares ou frutos da floresta, bem como animais de caça e formigas. Considerando a amplitude das espécies associadas, a pesquisa apresenta um recorte sobre o universo vegetal, trazendo um olhar interdisciplinar para aprofundar o modo como as pessoas, sobretudo as mulheres, manejam plantas na floresta e cultivam suas roças. Essa tese se insere, portanto, em um conjunto de obras que se dedicaram a mostrar o papel decisivo dos conhecimentos tradicionais de povos indígenas para a biodiversidade amazônica. No intuito de evidenciar os conhecimentos-práticos elaborados pelas mulheres rionegrinas, a tese apresenta um mergulho textual e imagético sobre as técnicas de produções alimentares, o que permite comparar as contribuições de diferentes grupos exogâmicos que compõem a paisagem cultural do noroeste amazônico. O desenvolvimento sobre as técnicas parte do pressuposto de que elas são uma dimensão importante do pensamento indígena. Por fim, a obra aborda a transformação alimentar ao longo do tempo, refletindo como, há séculos, a relação com os “brancos” trouxe mudanças no gosto indígena, ampliando as diferenças entre os grupos distribuídos em territórios geográficos distintos do Alto Rio Negro.

Palavras-chave: alimentação; (bio)diversidade; plantas; técnicas; povos indígenas.

ABSTRACT

This thesis presents a portrait of processes associated with the food practices of the multiethnic indigenous peoples of Rio Negro, concerning the cultivation and management of plants, their forms of transformation, and consumption. The chosen scope includes various ethnic groups from four different rivers of the upper Rio Negro (São Gabriel da Cachoeira – AM), including people who currently reside in Manaus, in order to elucidate a consolidated food system that has developed over the years. The research sought to address aspects of commensality (menus, ceremonial offerings, and rules of food consumption) in each of the communities in order to understand how food is used as a social marker of narratives about identity or difference, depending on the geographical scale considered. The diet of indigenous communities of Rio Negro is mainly based on fish and derivatives of cassava and pepper, but it also includes a wide variety of other crops or forest fruits, as well as game animals and ants. Considering the breadth of associated species, the research presents a focus on the plant universe, bringing an interdisciplinary perspective to delve into how people, especially women, manage plants in the forest and cultivate their crops. Therefore, this thesis contributes to literature dedicated to demonstrating the decisive role of traditional knowledge of indigenous peoples for Amazonian biodiversity. With the aim of highlighting the practical knowledge developed by women from the Rio Negro region, the thesis presents a textual and visual immersion into food production techniques, allowing for a comparison of the contributions from different exogamous groups that make up the cultural landscape of the northwestern Amazon. The exploration of techniques is based on the assumption that they are an important dimension of indigenous thinking. Finally, the work addresses the transformation of food over time, reflecting how, for centuries, the relationship with the "whites" has brought changes in native tastes, widening the differences among groups distributed in different geographic territories of the Alto Rio Negro.

Keywords: food; (bio)diversity; plants; techniques; indigenous peoples.

PADRONIZAÇÃO LINGUÍSTICA

Em decorrência do multilinguismo característico da região onde se encontra esta pesquisa, foram registrados termos em diferentes línguas indígenas que aparecerão padronizados sob cores distintas conforme a seguinte legenda:

Baniwa

Kubeo

Nheengatu

Tukano

Nota: existem muitas palavras de origem tupi que são correntemente usadas no português local rionegrino, tais como cumatá, tipiti, aturá, tucupi, maniçoba e caxiri, dentre outras. Essas palavras poderiam aparecer na cor do Nheengatu, língua responsável pela inserção desses vocábulos, mas considerando a sua completa absorção nas frases em português de todos os povos mantereí sem destaque.

Nota de padronização de termos:

Uso Alto Rio Negro, com as iniciais maiúsculas, para a paisagem cultural e etnográfica em sua totalidade; e alto rio Negro para a calha específica do rio na sua porção correspondente à montante de São Gabriel da Cachoeira até Cucuí.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	17
A. Sistemas Alimentares: alguns sentidos e conexões	18
<i>A.1 Antropologia e Alimentação: breves comentários</i>	20
<i>A.2 Alimentação e questões políticas</i>	24
B. Paisagem etnográfica do Alto Rio Negro	28
C. Trajetória de campo, recorte etnográfico e questões metodológicas	35
D. O uso das imagens como método etnográfico	41
E. Estrutura da tese	43
1 COMER, FESTEJAR E VIVER: um panorama etnográfico da comensalidade no Rio Negro	46
1.1 Matapi – Baixo Uaupés	49
<i>1.1.1 Refeições comunitárias</i>	53
<i>1.1.2 Dinâmica espacial envolvendo o manejo das plantas</i>	57
<i>1.1.3 Vínculos familiares em Matapi</i>	59
<i>1.1.4 Festas e Dabucuris</i>	63
<i>1.1.5 Deslocamentos, memória e comidas</i>	66
1.2 São Gabriel Mirim e Juruti – alto Rio Negro	69
<i>1.2.1 Vínculos familiares em São Gabriel Mirim</i>	69
<i>1.2.2 Refeições cotidianas em São Gabriel Mirim</i>	74
<i>1.2.3 Preparo de alimentos nas comunidades</i>	76
<i>1.2.4 Consumo de doces e balas</i>	79
<i>1.2.5 Celebração do “Dia das mães” em São Gabriel Mirim</i>	81
<i>1.2.6 Narrativas sobre o passado, trajetórias de rio acima e rio abaixo</i>	84
1.3 Assunção do Içana – Baixo Içana	87
<i>1.3.1 Relações familiares na Vila do Sagrado Coração</i>	90
<i>1.3.2 Refeições comunitárias na Vila do Sagrado Coração</i>	95
<i>1.3.3 Relações familiares nas Vilas Mazarello e São Francisco</i>	98
<i>1.3.4 Cerimônias festivas: festas de santo, Dabucuri e Festival Baniwa</i>	100
<i>1.3.5 Etiqueta alimentar: oferecer primeiro</i>	108
1.4 Ucuqui-Cachoeira, rio Aiari	111
<i>1.4.1 Nexo familiar baniwa</i>	114

1.4.2	<i>Nexo familiar kubeu</i>	119
1.4.3	<i>Refeições e festas coletivas</i>	121
1.4.5	<i>Deslocamentos e adaptações</i>	126
1.5	Famílias rionegrinas no Parque das Tribos em Manaus	130
1.5.1	<i>Peixes e produtos da roça: inversão entre São Gabriel e Manaus</i>	132
1.5.2	<i>Habitar e plantar</i>	138
1.6	Algumas questões conectadas à alimentação rionegrina	141
1.6.1	<i>Composição dos alimentos</i>	141
1.6.2	<i>O modo de consumir a comida</i>	145
1.6.3	<i>O princípio da abundância e da troca</i>	147
1.6.4	<i>Substância e parentesco</i>	148
1.6.5	<i>A cultura alimentar na cidade</i>	149
2	FRUTAS, DIVERSIDADE E AÇÕES XAMÂNICAS	151
2.1	Diversidade e alimentação na floresta	153
2.2	Cheiros, frutas e seres da floresta: etiquetas para garantir o bem-viver	162
2.3	Construção da roça, diversidade de cultivos	171
2.3.1	<i>Um dia na roça de Aparecida</i>	180
2.3.2	<i>Pimentas: alimento, saúde e diversidade</i>	183
2.3.3	<i>Roças em Ucuqui-Cachoeira, cultivares diversos</i>	189
3	MANIVAS E MULHERES	201
3.1	Prática do cuidado: relações cotidianas na roça	202
3.1.1	<i>A roça como domínio familiar</i>	206
3.1.2	<i>Um dia na roça de Maristela Silvano, Juruti, alto rio Negro</i>	209
3.1.3	<i>Um dia na roça de Clarinha, de São Gabriel Mirim</i>	212
3.1.4	<i>O trabalho na roça em Matapi</i>	213
3.2	Maniva, corpo e pessoa	215
3.2.1	<i>A origem da mandioca e da comida verdadeira</i>	216
3.2.2	<i>“A maniva é o osso da mulher”</i>	221
3.3	A diversidade de manivas	226
3.3.1	<i>As manivas e os lugares na rede de circulação</i>	227
3.3.2	<i>Relações entre mulheres na rede circulação de manivas</i>	235
3.3.3	<i>Coleções e nomes: o gosto pela diversidade</i>	252
4	AS TÉCNICAS ALIMENTARES	255

4.1	Cultura material e espaço culinário	258
4.2	Mandioca: a raiz amazônica	269
4.2.1	<i>Componentes elementares da mandioca: a goma, a massa e a manicuera</i>	269
4.2.2	<i>Farinha</i>	286
4.2.3	<i>Outras farinhas: massoca e tapioca</i>	289
4.2.4	<i>Beiju e seus diferentes tipos</i>	294
4.2.5	<i>Mingau e Caribé</i>	307
4.3	O ardor da pimenta:	309
4.3.1	<i>Arubé</i>	310
4.3.2	<i>Jiquitaia</i>	312
4.4	Goma, beiju e farinha de frutos da floresta	316
4.6	Apontamentos	325
5	FERMENTAÇÃO: A MAESTRIA ALIMENTAR	328
5.1	A pré-fermentação nos vinhos de palmeiras	329
5.2	Fermentação alcoólica	337
5.2.1	<i>Caxiri: a fermentação da mandioca e outros cultivares</i>	338
5.2.2	<i>Aluá de abacaxi e pupunha enterrada: variações de bebidas fermentadas</i>	354
5.2.3	<i>Yalakhi e Dzanakaa: fermentado fúngico e destilado</i>	360
5.3	Fermentar os frutos da floresta	369
5.4	Apontamentos	374
6	TRANSFORMAÇÕES ALIMENTARES NO RIO NEGRO	377
6.1	Ciclos históricos e econômicos	378
6.2	Cosmologia e memória	383
6.3	Transição alimentar contemporânea	391
6.4	Relações rionegrinas através da comida	401
7	CONCLUSÕES	406
	REFERÊNCIAS	413
	ANEXO A – Glossário culinário	429
	ANEXO B – Tabelas de biodiversidade	432
	ANEXO C – Painel afetivo da pesquisa de campo	440

INTRODUÇÃO

Essa tese parte da motivação de tomar a alimentação como fio condutor para pensar relações constituídas entre os povos indígenas do Rio Negro. No intuito de abrir essa temática, apresento uma breve crônica, registrada por mim, durante encontro com interlocutoras da pesquisa que me rendeu *insights* e a certeza de que a alimentação servida em abundância é central para a socialidade rionegrina:

Certa vez, em final de 2022, quando eu já estava escrevendo o texto da tese, recebi em casa para um almoço quatro mulheres do Alto Rio Negro. Duas Baniwa, uma Tariano e uma Tukano. Perguntei como foi a viagem de São Gabriel para Manaus no barco expresso, já prevendo a resposta: “horrível!”, responderam. Perguntei por qual empresa viajaram: “Lady Luiza”, disseram. Eu retruquei timidamente: “mas esse antigamente era bom...”. “Não!” disseram em uníssono. Uma foi enfática: “O pior de todos. Muito melhor viajar no Tanaka ou no Gênesis”. E eu sem entender, pois sabia que o Tanaka oferecia a pior embarcação, a mais velha e apertada. Depois de muitos adjetivos para desqualificar a viagem, enfim o motivo veio à tona: “o copo de café com leite é servido pela metade e não pode repetir!”. Outra mulher disse: “No almoço, eles que servem o prato da gente”. Outra complementou: “No Tanaka não, lá tem pão, bolo, tudo... o almoço à vontade!”. “Eu passei fome”, uma quarta pessoa complementou. Depois que explicaram o principal, isso é, a *avareza* sentida pela restrição de comida, concordaram comigo: “sim, as poltronas do Lady Luiza são ótimas, parece ônibus de viagem e no Tanaka é muito apertado”. A viagem em questão dura aproximadamente 24 horas. Se o leitor pensa, como eu, que o conforto das poltronas é o principal, se engana. Estar bem alimentado, com fartura, vale mais.

O significado de estar “bem alimentado” possui variações de acordo com o território e o pertencimento étnico das famílias indígenas do Rio Negro, mas o princípio da abundância é encontrado em diferentes facetas do sistema alimentar, seja na oferta da comida ou na produção da biodiversidade que compõe tradicionalmente os alimentos à mesa.

A produção alimentar está presente no seio da vida social ameríndia, em diferentes escalas, sendo um veículo primordial das relações entre parentes e afins. Fazer a comida em si – a escolha e a obtenção dos ingredientes, a textura ideal, as combinações possíveis, o tempo no fogo, o tempero, etc – inclui uma série de operações e expertises técnicas (dominadas sobretudo pelas mulheres) que são referenciadas aqui

por ‘conhecimento-prático’, posto que é um conhecimento corporificado, indissociado das qualidades sensíveis. As cozinheiras também cuidam de uma variedade de plantas em suas roças e quintais, bem como manejam e semeiam espécies da floresta, estabelecendo esse entrecruzamento entre a origem do alimento e o seu resultado final. Como busco evidenciar ao longo da tese, todo o conjunto do sistema alimentar suscita reflexões sobre o modo como os indígenas rionegrinos compreendem o mundo e a si mesmos.

A. Sistemas Alimentares: alguns sentidos e conexões

Os sistemas alimentares podem ser entendidos como toda a cadeia que compreende a produção do alimento até o seu consumo, reunindo as etapas, espaços e sujeitos que o alimento articula (Poulain, 2013). Inspiradas pela definição desse autor, Maria Eunice Maciel e Heloisa de Castro (2013) assim desenvolvem a noção:

[a abordagem sobre um sistema alimentar] articula a análise das diversas atividades alimentares e percorre o fluxo do alimento sem desprezar, no entanto, os atores envolvidos. Assim os processos de plantação e colheita, produção, distribuição, preparo e consumo são percebidos de maneira interligada e a partir das relações existentes. Nesse modelo é preciso considerar que o alimento não se move ou se transforma sozinho; os processos de transformação, elaboração e consumo envolvem, acima de tudo, sujeitos. (2013, p. 326).

A pesquisa social sobre a alimentação demanda desafios que ultrapassem a tendência disciplinar de segmentação dos conhecimentos, dado o cruzamento entre os campos físicos, sociais e psíquicos que ocorre na produção e no consumo de alimentos. Autores como Contreras e Gracia (2011), Poulain (2013), Poulain e Proença (2003) destacam a necessidade epistemológica de diálogo entre as ciências para uma abordagem mais aprofundada sobre a alimentação, concebida como um fato biopsicossocial. Que a alimentação constitua um *fato social* no sentido mais clássico encontrado na sociologia e antropologia parece não suscitar mais dúvidas, posto que o consumo de alimentos, nos mais diferentes contextos sociais, carrega um sentido simbólico e cultural e, ainda, possibilita a articulação de pessoas de um mesmo coletivo. No entanto, a proposição de efetivar o diálogo da antropologia com outras abordagens das ciências humanas e biológicas ainda parece constituir um caminho desafiador.

Um sistema alimentar *indígena* pode ser contemplado na definição apresentada acima, com algumas ressalvas. Em territórios indígenas razoavelmente assegurados, suas populações geralmente mantêm o modo de vida tradicional, no qual os membros adultos da família são os produtores da maior parte dos alimentos, seguindo certa divisão de tarefas a partir da complementaridade de gênero, de modo que “as diversas atividades alimentares” e o “fluxo do alimento” estão condensados, normalmente, em um território delimitado. Mas a principal diferença reside na compreensão de “sujeitos”, uma vez que, da definição das autoras supracitadas, subentende-se sujeitos exclusivamente ‘humanos’, ao passo que para os ameríndios existem relações entre sujeitos humanos e não humanos que incidem diretamente sobre o sistema alimentar, conforme será abordado especialmente nos capítulos 2 e 3.

A alimentação dos povos do Rio Negro é principalmente baseada em pescado e derivados da mandioca e da pimenta, mas também inclui ampla variedade de outros cultivares ou frutos da floresta, bem como animais de caça e formigas. A partir dessa ampla abrangência, o primeiro recorte adotado para a construção desta tese é o aprofundamento sobre o universo derivado das plantas, embora o consumo ou técnica de preparo de peixes e de formigas apareçam no capítulo 1, como parte de um panorama da comensalidade na região. O uso do termo *sistema* inclui, então, nesse sentido já apresentado, desde a construção da paisagem (manejo da floresta e abertura de roça, com produção de cultivos), deslocamentos da roça para as casas de forno até a transformação alimentar em si, intermediada por artefatos tradicionais ou não, e a oferta do alimento em casa ou em espaços coletivos. Além disso, o uso do termo *sistema* também se justifica pela abrangência cultural dos povos indígenas que habitam a bacia do Rio Negro, interconectados por uma intensa rede de trocas sociais, tal como será explicitado na próxima seção.

Observar as práticas culturais associadas à alimentação e ao manejo de plantas é a lente focal escolhida para refletir como o “sistema regional aberto” (Hugh-Jones, [1979] 2013) atravessa as fronteiras linguísticas e sociais do noroeste amazônico. Seguindo essa proposição, a minha etnografia realizada em quatro rios diferentes da bacia do Rio Negro (algo incomum nas pesquisas etnológicas), permite o embaralhamento de materiais usualmente separados por etnônimos, e novas questões sobre o modo de relação com o *outro* considerado em diferentes escalas, através do idioma da comida.

Para abordar o sistema alimentar indígena dos povos do Rio Negro poderiam ser escolhidos diferentes recortes e abordagens, dada a complexidade de conhecimentos, práticas cotidianas, cerimoniais e xamânicas, além das atividades técnicas e de espécies consumidas que fazem parte desse sistema. A escolha de aprofundamento sobre a relação constituída entre mulheres e plantas e sobre as técnicas de processamentos alimentares, reduziu as possibilidades concretas de abordar aspectos que considero fundamentais no sistema alimentar, como as dietas em períodos de formação do corpo (pós-parto, primeira menstruação, doenças), estreitamente associadas ao xamanismo local. Felizmente considero que esse tema se encontra de alguma maneira desenvolvido, sobre o Alto Rio Negro por Tomas Langdon (1981) e Melissa Oliveira (2016). Dado o meu interesse primeiro sobre plantas e técnicas alimentares, também não incluí um debate possível e interessante, envolvendo a antropologia e a nutrição, tal como fez Leite (2007, 2012), na perspectiva biocultural nas ciências da saúde, mas incluí breves diálogos quando pertinente.

A.1 Antropologia e Alimentação: breves comentários

A consolidação do (sub)campo da antropologia da alimentação é relativamente recente, embora aspectos sobre a alimentação de povos tradicionais já venham sendo incluídas nas etnográficas clássicas desde a fundação da disciplina. A história da construção do campo sociológico e antropológico sobre o tema da alimentação pode ser compreendido em duas fases, segundo Poulain (2013). Na primeira fase, se estende do início da disciplina até meados de 1960, a alimentação aparece como um “lugar de indexação de outros fenômenos sociais”, sejam eles o totemismo (em Durkheim) ou a subsistência (em Malinowski, Radcliffe-Brown) (p. 138). Obras clássicas da antropologia e da sociologia como *As Mitológicas*, de Lévi-Strauss, e *A Distinção*, de Pierre Bourdieu, versaram sobre questões associadas à alimentação, mas inserindo os aspectos da alimentação num bojo maior de preocupações sociais, sobre o pensamento humano ou sobre a formação da cultura em si, sem incluir as dimensões materiais e específicas que envolvem a produção da comida e o ato de comer em sociedade (Poulain, 2013, p. 139). Na segunda fase, encontra-se “a vontade de fundar um território tendo a alimentação como objeto” (p. 138), ainda que haja uma cisão entre os estudos que se voltam para consumos alimentares e diversidade de gostos, num perspectiva sociológica clássica, e a corrente que olha para a alimentação como um fato social total

e, por isso, abre-se para a interface com outras disciplinas (biológicas e psicológicas). Os trabalhos de Georges Condominas (1954) e de Edgar Morim (1973) seriam os primeiros marcos da oficialização da sociologia ou antropologia da alimentação, segundo Poulain e Proença (2003).

No campo da antropologia etnológica nas Terras Baixas da América do Sul, a alimentação foi abordada especialmente sob o recorte dos tabus alimentares, canibalismo e do consumo de bebidas fermentadas – todos associados a contextos rituais, guerras ou xamanismo. O dossiê *Food Taboos in Lowland South America* organizado por Kensinger e Kracke (1981) é um exemplo representativo das análises sobre tabus alimentares, dentre as quais estão o artigo de Tomas Langdon sobre os Barasana (Tukano Oriental). Aparecida Vilaça (1992) escreveu uma obra referência, *Comendo como gente*, sobre o canibalismo e a sua transformação atual entre os Wari. Sobre as bebidas fermentadas produzidas e consumidas em diversos povos amazônicos temos o livro de coletânea, *La pirogue ivre: Bières traditionnelles en Amazonie*, organizado por Philippe Erikson (2004), assim como a obra de Tânia Lima (2005) *Um peixe olhou para mim*, que se tornou uma referência sobre o consumo do cauim, além de ter dado base à formulação sobre o perspectivismo ameríndio. Esses exemplos dão uma noção de como a etnologia abordou, de modo geral, questões alimentares entre povos indígenas. É a partir desse lugar voltado à cosmopolítica, sobretudo, que se tem uma elaboração sobre como o alimento faz parte do pensamento nativo e como ele desempenha um papel importante na produção dos corpos ameríndios, relegando a comida cotidiana e ordinária, muitas vezes, a uma informação elementar do grupo estudado. As pesquisas concentradas nos estudos de parentesco e organização social, guerra e xamanismo, sejam quais forem as abordagens teórico-epistemológicas, via de regra, privilegiaram a interlocução com o universo masculino, bem como ressaltaram os aspectos simbólico e cosmológico que fundamentam a cultura local, minimizando os aspectos práticos e materiais que correspondem ao universo feminino no qual se insere a produção alimentar.

Dentre as obras clássicas, destaco três exceções que trouxeram consideráveis contribuições para compreender a riqueza da produção alimentar a partir de uma perspectiva de gênero: a obra de Christine Hugh-Jones ([1979] 2013), referenciada diversas vezes ao longo da tese, os trabalhos de Joana Overing (1989, 2006, dentre outros), a partir dos Piaroa, e de Cecilia McCallun (1998, 2001) com os Kaxinawá. C. Hugh-Jones, na introdução de sua obra, explicita que, inicialmente, avaliava que sua

pesquisa ficaria prejudicada por não poder acompanhar os círculos masculinos (como fazia o seu marido na mesma aldeia), onde se desenrolavam as narrativas e os conhecimentos sobre a origem do mundo, as práticas xamânicas e a organização conceitual dos rituais. A autora afirma que levou certo tempo até perceber que a sua grande contribuição seria precisamente evidenciar o ritual cotidiano conduzido pelas mulheres nos processos de cultivo e transformação da mandioca e como esses processos alimentares correspondem aos ciclos de vida de nascimento-crescimento-morte da pessoa. Christine Hugh-Jones retirou-se do debate antropológico, mas deixou um legado incontornável para as reflexões sobre gênero e produção alimentar no noroeste amazônico.

Joanna Overing logrou a formação de um campo específico de abordagem sobre o cotidiano, as emoções, as relações familiares (criação de filhos) e as artes culinárias. A autora define arte culinária, para os Piaroa, como um conjunto de conhecimentos mais amplos do que a culinária *stritu sensu* (2006). Além das atividades de caça, pesca, cultivo e preparo de refeições, estão incluídos os preparos de cestas, zarabatanas, criar filhos, cantar, rir e compartilhar. Em suas palavras: “as artes culinárias incluem todas aquelas habilidades de que os seres humanos precisam para viver com conforto e saúde, em comunhão com outros” (2006, p. 20). A consolidação dos estudos de etnologia vem apontando uma significativa diferença entre os povos igualitários das Guianas, entre os quais se incluem os Piaroa, e os povos hierárquicos do noroeste amazônico, a partir dos quais essa tese emerge. Reconhecidas as devidas diferenças, a preocupação lançada por Overing sobre o cotidiano, a comensalidade e os aspectos físicos da intelectualidade ameríndia guia como, pano de fundo, algumas questões levantadas ao longo do trabalho. Overing (2006) afirma: “Comer bem, de maneira civilizada, é algo complicado. Para entender as formas de conhecimento dos povos amazônicos, é preciso explorar todo o panorama dos afazeres das artes culinárias. Precisamos da arqueologia dos afazeres para esclarecer as relações que há entre eles” (p. 20). O caminho analítico construído pela autora no referido artigo é bem distinto do que o leitor encontrará nas páginas seguintes, mas tomo essa proposição como uma inspiração para a construção da tese. Os afazeres da culinária, ou uma ‘arqueologia dos afazeres’, para usar a sua expressão, ganham espaço e vida, nos capítulos 4 e 5, através da descrição minuciosa dos preparos alimentícios, revelando o conhecimento implicado na concepção abrangente de comer bem e viver bem. Por fim, Cecília McCallun, aluna de Overing, deu continuidade a essa abordagem, entre os Kaxinawá (Huni Kuin) na

Amazônia, contribuindo para essa leitura do corpo e comida como noções fundamentais das relações sociais. Em suas palavras, embora preparar e servir a comida pareçam algo ordinário, da vida doméstica, são ações que podem “efetuar mudanças materiais sensíveis”, uma vez que a comida “é uma linguagem sofisticada do social” (1998, p. 6).

Especificamente sobre o noroeste amazônico (Alto Rio Negro), foram desenvolvidos alguns trabalhos, de diferentes proporções, com o foco sobre as questões alimentares. Darna Dufour, na década de 1970, iniciou uma longa pesquisa etnográfica com os Tatuyo, no rio Papuri (Alto Uaupés), a partir de uma abordagem da antropologia nutricional. Alguns de seus artigos são citados ao longo da tese para referenciar dados nutricionais (1979, 1988). Esther Katz fez pesquisa de campo de antropologia da alimentação em Santa Isabel do Rio Negro e entorno, cujos resultados foram incorporados no dossiê do SAT-RN e em artigo sobre invisibilidade da comida indígena na área urbana do município (2009). Ludvine Eloy, cuja tese foi elaborada na geografia sobre dinâmicas da agricultura nas zonas periféricas de São Gabriel da Cachoeira, publicou um artigo de reflexões sobre a diversidade alimentar na cidade (2009). E, ainda, temos um livro organizado por Luiza Garnelo e Gilda Baré (2009) contendo receitas de diversos preparos culinários apresentados de maneira participativa por mulheres indígenas de distintas etnias moradoras da cidade e por mulheres baniwa da calha do Içana. Essa obra apresenta um importante retrato das comidas tradicionais do Alto Rio Negro, como o próprio título informa, e alcança um público mais abrangente em decorrência de seu formato não acadêmico.

No balanço apresentado por Jean-Pierre Poulain (2013) sobre as correntes socioantropológicas que abordam o “fato alimentar”, o autor destaca quatro perspectivas: a funcionalista, a culturalista, a estruturalista e a da antropologia das técnicas. Dessas quatro, aquela que está mais evidente na estruturação desta tese é a última, escolhida como a abordagem mais adequada para a transformação culinária, incluindo alguns diálogos modestos com a obra de Lévi-Strauss no estruturalismo. Considero que, de certo modo, também está presente a abordagem culturalista, que tanto contribuiu para a minha formação acadêmica ao longo dos anos. Assim, ao traçar um panorama sobre aspectos da comensalidade nas comunidades do Alto Rio Negro – entre os quais estão regras à mesa, disposições dos alimentos na refeição coletiva e festas com ofertas de alimentos a convidados (*dabucuris*) e bebidas fermentadas – procurei evidenciar como a comida constitui um idioma, com marcadores que produzem semelhança e diferença entre os grupos. Essas questões aparecem de maneira

marcadamente etnográfica no capítulo 1 e de maneira mais analítica no capítulo 6, onde me debruço sobre as transformações alimentares ao longo do tempo e entre os grupos que compõem a paisagem do Alto Rio Negro.

Essa sistematização antropológica proposta por Poulain, embora bem abrangente, carece da inclusão da antropologia nutricional/médica que apresenta vigorosas pesquisas principalmente dos Estados Unidos desde a década de 1980. Destaco aqui as contribuições trazidas por Darna Dufour e Barbara Piperata, com pesquisas na Amazônia, referenciadas nessa tese de maneira pontual.

A.2 Alimentação e questões políticas

A construção do campo antropológico está em compasso com os contextos políticos nos quais vivemos, assim como a posição que a alimentação ocupa dentro da antropologia dialoga com movimentações políticas mais amplas. Os livros de compilação de artigos sobre alimentação e cultura organizados por Contreras & Gracia (2011), na Espanha, e por Counihan e Van Estrik (2013), nos Estados Unidos, destacam que o campo tem crescido fortemente nos últimos vinte anos e com caráter interdisciplinar, abrangente e político¹. Dentre as causas para a explosão desse campo, no cenário internacional, segundo Counihan & Van Estrik, estão o crescimento dos estudos feministas e a expansão dos movimentos sociais em torno da comida (tais como o *slow food* e o veganismo) que discutem a produção, o consumo e a distribuição dos alimentos em escalas locais, regionais e mundiais.

Do ponto de vista jurídico, os sistemas alimentares entraram em voga definitivamente a partir da definição internacional do direito humano à segurança alimentar. No Brasil, desde 2010, o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) está assegurado na Constituição Federal entre os direitos sociais (Leão, 2013)². A origem dessa conquista legislativa e do debate internacional sobre os sistemas alimentares locais está na campanha da Organização das Nações Unidas para a

¹ O crescimento pelo interesse na alimentação ocorreu não apenas no campo acadêmico, mas também em meios de comunicação de público mais abrangente, programas e séries de televisão, filmes documentários e em debates jurídicos (Conf. Counihan e Van Estrik, 2013, *introduction*). Esta obra traz uma mostra de 40 artigos sobre alimentação em interface com distintos campos disciplinares: filosofia, história, arquitetura, psicologia, geografia, economia, gênero, identidade racial, imigração, dentre outros. No Brasil, destaco a produção jornalística, de divulgação científica, produzida pelo instituto *O Joio e o Trigo* que apresenta a *podcast* Prato Cheio com informações e análises relevantes sobre a alimentação em associação com política, economia e questões sociais.

² O DHAA foi instituído através de Emenda Constitucional n. 64 de 2010.

Agricultura e Alimentação (FAO) de combate à fome, diante da crise da escassez de alimentos de 1974 (Pascual, 2013). Aos poucos, acrescentou-se ao debate noções de qualidade nutricional e o acesso a um alimento culturalmente adequado, reformulando *segurança* para *soberania* alimentar. Este novo conceito considera o direito de acesso a alimentos de qualidade, de forma regular e permanente, atendendo à autonomia dos povos sobre o que e como produzir e consumir, e estimulando a conservação da agrobiodiversidade local, incluindo a preservação de sementes crioulas (Leão, 2013). Assim, conforme sintetiza Blanca Pascual (2013), a soberania alimentar surge como um movimento de luta e reivindicação em nível mundial, mas com um foco de aplicação local, posto que seu eixo é a própria autonomia local. Juliana Santilli (2015), jurista e pesquisadora, trouxe significativas contribuições para o debate sobre o reconhecimento de sistemas alimentares locais como patrimônios culturais, em âmbito nacional (IPHAN) ou internacional (UNESCO). Em suas palavras:

Em um mundo cada vez mais dominado por um modelo de alimentação industrial e homogêneo, surge, paradoxalmente, um forte movimento de valorização de sistemas alimentares locais e territorializados, portadores de importantes referências culturais que devem ser preservadas. Se os sistemas alimentares diferentes correspondem a sistemas culturais distintos, os produtos, práticas e saberes alimentares locais se tornaram símbolo de resistências culturais contra a homogeneização. Afinal, os alimentos expressam tradições e práticas culturais das comunidades que os produzem e consomem. (Santilli, 2015, p. 587).

Apesar desse reconhecimento social e jurídico fundamental que vimos desenvolver nos primeiros anos do século XXI em prol da alimentação soberana dos povos tradicionais, a situação da segurança alimentar da ampla população no Brasil regrediu muitos patamares nos últimos anos. O contexto geral é amplo e complexo, ultrapassando os objetivos dessa tese, mas destaco aqui duas informações importantes sobre o tema: 1) Os Conselhos estaduais, municipais e nacional de Segurança Nacional Alimentar e Nutricional (CONSEA), constituídos por membros da organização da sociedade civil, técnicos e gestores, que assessorava os órgãos executivos, foram destituídos pelo governo federal de 2019-2022, estrangulando a pauta da alimentação adequada nas políticas públicas. 2) O Brasil retornou a constar no mapa da fome mundial lançado pela ONU desde 2018. Segundo os critérios da ONU, um país entra no

Mapa da Fome quando mais de 2,5% da população enfrenta falta crônica de alimentos, sendo que o Brasil atingiu nesse quesito 4,1% em 2022³.

Conforme os dados do Segundo Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no contexto da Pandemia da COVID-19, realizado pela Rede Penssan, 33 milhões e 100 mil pessoas passavam fome no Brasil no início de 2022⁴. Em comparação aos dados do final de 2020, quando foi feito o primeiro inquérito realizado pelo mesmo instituto de pesquisa, há 14 milhões de pessoas *a mais* vivendo na miséria de não ter o que comer de maneira suficiente (o que significa um aumento de 73,6% em 18 meses). Os números da pesquisa mostram que 58,7% da população brasileira convive com algum grau de insegurança alimentar, entre os níveis leve, moderado e grave. As análises do referido estudo indicam que o país retornou às condições socioeconômicas dos anos 1990, quando também havia uma poderosa inflação monetária. Um estudo da FioCruz levantou um aumento impressionante das internações de bebês (até um ano) por causa da desnutrição nos anos de 2021 e 2022⁵.

Os conceitos de ‘fome’ e ‘pobreza’ devem ser matizados e refletidos em contextos de populações indígenas, uma vez que a especificidade cultural de cada povo demanda uma compreensão mais bem apurada sobre seus significados. Além disso, a situação territorial (e material) vivida pelos povos indígenas no Brasil tem grande disparidade. Os grupos indígenas que vivem em terras fragmentadas e diminutas, sem acesso às condições de produção do próprio alimento, alimentando-se de cestas básicas podem ser enquadrados fora dos padrões nutricionais de fome e desnutrição. Encontrar uma medida comum para contemplar a sociodiversidade e a universalidade das políticas públicas no quesito de saúde nutricional é um grande desafio, tal como apontado por Athila & Leite (2020) que discutem a escala psicométrica da fome para grupos indígenas. Os dados específicos sobre a (in)segurança alimentar, durante a pandemia, entre populações indígenas estão sendo produzidos ainda, mas sabemos que os ataques e invasões aos territórios indígenas, como o desmatamento, garimpo ilegal e extrativismo ilegal, aumentaram imensamente durante a gestão do executivo federal de 2019 a 2022 e configuram-se, assim, como ataques às condições de vida e à soberania alimentar desses povos.

³ Fonte: <https://g1.globo.com/jornal-nacional/noticia/2022/07/06/brasil-volta-ao-mapa-da-fome-das-nacoes-unidas.ghtml> acesso em 03 jun 2023.

⁴ Dados divulgados em junho de 2022. Fonte: <https://www.oxfam.org.br/noticias>. Acesso em 31 out. 2022

⁵ Foram 2979 crianças em todo o Brasil em 2021 e 7% a mais do que esse número somente para o primeiro semestre de 2022. Fonte: <https://www1.folha.uol.com.br/equilibriosaude/2022/10/brasil-registra-maior-taxa-de-internacoes-de-bebes-por-desnutricao-em-14-anos.shtml> Acesso em 01 nov 2022.

Os alarmantes dados sobre a miséria e a fome vividos no Brasil suscitam com mais vigor o antigo debate sobre o que significa estar “adequadamente alimentado”, tal como preconizado no DHAA (Leão, 2013). A resposta para o quadro mais grave – a ausência de comida e a nutrição severamente prejudicada – não é a oferta de qualquer comida, ou comida homogeneizada, superprocessada, vazia de nutrientes ou vínculos culturais. Algo semelhante já foi experimentado com a Revolução Verde nos anos 1970, quando houve grandes investimentos na monocultura para o combate à fome, com intensificação de agrotóxicos e de GMO⁶ (Shiva, 2003), acompanhado da elaboração e aumento da oferta de alimentos ultraprocessados. Na perspectiva de comprometimento com os conhecimentos locais e a saúde do planeta, a saída política para o problema da fome é fornecer condições concretas para as produções tradicionais cultivarem ou manejarem espécies (vegetais ou animais), de maneira social e ambientalmente sustentável. Em suma, é preciso dar valorização e condições para prosperar “a comida de verdade” (expressão usada por influenciadores culinárias). Ou, como diz o *slogan* do movimento *Slow Food*, propiciar “um alimento bom, justo e limpo”⁷. E, nesse sentido, a defesa dos sistemas alimentares como patrimônios culturais do país ou do mundo, tal como defendido por Santilli (2015), ganham grande relevância política, pois o investimento na re-territorialização dos padrões alimentares formam uma frente de combate à fome direta ou oculta (com deficiência de micronutrientes) e à fome de alimentos culturalmente significantes.

Por fim, quero deixar claro que os comentários aqui desenvolvidos sobre a situação da fome no Brasil e as políticas públicas voltadas à segurança alimentar não estão no escopo da tese desenvolvida, mas fazem parte de um contexto amplo que abarca e atravessa as motivações para a elaboração do trabalho. Além disso, os povos indígenas da bacia do Rio Negro, em sua maioria, possuem uma segurança territorial assegurada pelas demarcações de sete Terras Indígenas que somam 11,5 milhões de hectares, colocando-os em condições materiais e ecológicas favoráveis e muito distintas

⁶ GMO – sigla em inglês que significa organismos geneticamente modificados.

⁷ Segundo o manifesto do movimento internacional, os alimentos devem ser bons – saborosos e mantidas as qualidades inerentes à matéria-prima; limpos – inseridos em uma cadeia ambientalmente sustentável, com o mínimo de envenenamento do solo e das águas; e justos – os alimentos devem ser o resultado de uma série de relações socialmente responsáveis. Fonte: <https://slowfoodbrasil.org.br/2007/07/manifesto-bom-limpo-e-justo/> Acesso: 04 jun. 2023.

dos povos indígenas que habitam o cerrado no centro-oeste e a quase extinta mata atlântica no sul do país⁸.

B. Paisagem etnográfica do Alto Rio Negro

A complexidade cultural do Rio Negro pode ser abordada de muitas maneiras. A mais corrente afirma que o noroeste amazônico, nos limites do Brasil, é habitado por um conjunto de 23 etnias, provenientes de três troncos linguísticos: Aruak, Nadehup (antigo Maku) e Tukano Oriental. Outro recorte possível, que certamente afunila essa sociodiversidade, é dado a partir das principais línguas efetivamente faladas e oficializadas no município de São Gabriel da Cachoeira: tukano, baniwa e nheengatu, que correspondem aos grupos étnicos politicamente predominantes na região: os Povos Tukano (ao todo, 13 grupos exogâmicos no Brasil), os Baniwa e os Baré. Um terceiro corte opta por enxergar esses povos distribuídos pelas calhas de rio que habitam: povos da bacia do rio Uaupés (onde predomina a língua tukano); os povos da bacia do rio Içana (onde predomina a língua baniwa, à exceção do baixo Içana) e os povos da calha do alto rio Negro e Xié (onde predomina o Nheengatu), e ainda os povos dos interflúvios dos rios Hupd'äh, Yuhupdêh, Dow e Nadöb. Qualquer um dos recortes para fazer a leitura sobre a complexidade social, linguística e territorial do Rio Negro não conduz a uma totalidade límpida e apresenta exceções e incoerências⁹.

O acúmulo de pesquisas antropológicas sobre a região permite afirmar que há um conjunto de conhecimentos e práticas compartilhados por esses povos, com similaridades na cosmologia e na vida social dos grupos que permitiram a sua caracterização como uma paisagem etnográfica específica, ou um sistema cultural (Lasmar, 2005, Hugh-Jones, S., 1979, Ribeiro, 1995). Dentre as características comuns aos povos indígenas do Rio Negro está a descendência patrilinear (pertencimento social conferido pela linhagem paterna), a virilocalidade (determinação de residência na comunidade do homem após o casamento) e a regra de casamento exogâmico,

⁸ Ainda assim, apesar da garantia do uso sobre a terra, os povos rionegrinos sofrem com a pressão do garimpo ilegal que aumentou consideravelmente nos últimos anos, trazendo diversas consequências, das quais se destaca a contaminação excessiva de mercúrio nos peixes consumidos. Segundo o estudo conduzido recentemente por Basta *et al.* (2023), metade dos peixes coletados para a amostra em Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira estavam com quantidade preocupantes desse metal pesado, de alta toxicidade para o organismo humano.

⁹ Um mapa sobre a região será apresentado no capítulo 1.

partilhada pela maioria deles. Os povos Tukano (ou povos do rio Uaupés) praticam a exogamia linguística, enquanto os povos Aruak, onde se incluem os Baniwa e os Korripako, a exogamia se dá entre fratrias (grupos clânicos)¹⁰. Para além dessas características comuns ao sistema de parentesco e organização social, encontram-se outras similaridades entre os povos: a arquitetura comum das antigas malocas, a cultura material dos artefatos produzidos, rituais de ofertas de alimentos, conjuntos semelhantes de instrumentos musicais e os modos de produção agrícola fortemente baseados no cultivo da mandioca (Cabalzar e Ricardo, 2009).

Os Tukano Oriental, assim como os Baniwa e Korripako, mantém uma organização interna de relações baseada em ordenamentos hierárquicos dos clãs que são descendentes de um ancestral mítico comum, sendo que o tema da hierarquia, especialmente a partir do material etnográfico dos Tukano, se sobressai nos estudos etnológicos (Andrello, 2006, Cayón, 2020, Hugh-Jones, 1993, 1995). Segundo a releitura do antropólogo de atuação mais longeva sobre os Tukano, Stephen Hugh-Jones (1993,1995), haveria uma tensão entre os princípios hierárquicos presentes na regulação das relações internas e os princípios igualitários das relações externas com os grupos afins, que seria balanceada em rituais complementares: o *he house* e o *food-giving-house*. O primeiro, também chamado de jurupari, é um ritual que dá ênfase à perspectiva masculina, exaltando a descendência unilinear, as alianças entre grupos agnáticos e as relações hierárquicas expressas entre os clãs. O segundo ritual, que mais interessa ao tema dessa tese, é chamado em nheengatu e em português de **dabucuri**, em tukano tem o nome de **póose**: refere-se ao momento em que, através da oferta de comida a convidados de outro grupo exogâmico, se exalta a interdependência entre afins que constituem casamentos. Embora a oferta seja destinada ao afin, o ritual permite a ênfase na consanguinidade fomentada pela comensalidade (Cayón, 2020).

Nicolas Journet (1995) também abordou questões sobre parentesco e organização social dos Korripako na Colômbia¹¹, destacando o mesmo ritual de ofertas de alimentos, que recebe o nome de **poodali** em baniwa, na grafia atual (*puudari*, na

¹⁰ A exogamia refere-se à regra de casar-se com alguém de fora do grupo de pertencimento de ego. Os povos Tukano mantém uma filiação e descendência de grupo por língua, e buscam conjugues de outro grupo/outra língua, enquanto os Baniwa e Korripako partilham a mesma língua, com variações, entre todos os seus clãs. Os Baré são pertencentes à família linguística Aruak, partilhando outras similaridades culturais com os Baniwa e Korripako, inclusive culinárias, mas não mantêm a regra de casamento exogâmico, uma vez que as linhagens internas de grupos clânicos foram extintas.

¹¹ Há uma grande proximidade cultural entre os Baniwa e os Korripako (de certo modo, Korripako pode ser entendido como um grupo incluído no etnônimo Baniwa), portanto, as considerações sobre esse povo na obra de Journet (1995) podem ser estendidas aos Baniwa.

grafia usada pelo autor). Journet descreve o ritual como uma festa centrada na divisão de anfitriões e convidados, normalmente os parentes do marido de uma filha ou de uma irmã, e marcada pela musicalidade das flautas tocadas pelos homens. Na ocasião da festa, os anfitriões eram servidos, em abundância, de bebida fermentada de mandioca (caxiri), preparada em grande volume pelas mulheres, e recebiam como presentes a oferta de alimentos. Haveria, tradicionalmente, três ou quatro tipos de dabucuris, em diferentes momentos do ano, conforme a sazonalidade de recursos ecológicos: o de fruta, o de peixe, o de caça e, especificamente, entre os Tukano, o de larva, tal como descreve Maia (2018). Assim, é notável que a descrição de Journet (1995) coincida fortemente com as informações trazidas sobre os *poose* dos povos Tukano do Uaupés, tanto por autores clássicos já mencionados, como pelos antropólogos tukano e tuyuka (respectivamente: Gabriel Maia, 2018 e Justino Rezende, 2021)¹². Ainda sobre esses rituais de ofertas de alimentos, acrescento que atualmente eles persistem sob novos formatos de relações com os *outros*, priorizando a oferta para parceiros “brancos” e institucionais (apresentado no capítulo 1 dessa tese).

Para avançar no panorama etnológico da paisagem do Alto Rio Negro, incluo algumas considerações sobre os Baré que tiveram a sua indianidade questionada, destacando-os da paisagem indígena do Rio Negro. Eles foram considerados não indígenas desde o relatório de Curt Nimuendaju, apresentado ao SPI, em 1927, e aparecem como extintos nas obras de Eduardo Galvão e de Darcy Ribeiro, segundo Maia Figueiredo (2009). Certamente um dos critérios levados em consideração para esse não reconhecimento da indianidade foi o desuso da língua baré, da família linguística aruak, que já estava em franco desaparecimento desde o início do século XX, quando Nimuendaju visitou a região. As pessoas baré substituíram a sua língua original pela língua Nheengatu (ou Língua Geral, de origem tupi, derivada do antigo Tupinambá), que foi difundida pelos padres carmelitas no século XVIII. O processo de expansão dessa língua usada como instrumento da colonização por toda a Amazônia, sendo a principal língua falada no Grão-Pará até meados do séc. XIX, foi minuciosamente analisado por Ribamar Bessa Freire (2011)¹³.

¹² A obra de Rezende (2021) é inteiramente dedicada à cerimônia de oferta das frutas, enaltecendo o formalismo dos discursos cerimoniais no contexto tradicional, mas ainda acrescenta uma descrição dos dabucuris atuais, ao passo que a obra de Maia (2018), sobre Bahsamori (o tempo e o calendário tukano, no qual se incluem as festas), traz uma descrição inteiramente purista dos modos como aconteciam no passado.

¹³ De 1850 em diante, a Língua Geral ainda era falada em províncias do Pará, incluindo os arredores de Santarém, mas a partir de Manaus, subindo o rio Negro, ela era majoritária. Assim, a bacia do Rio Negro

Desde os anos 1980, os Baré viveram um gradual processo de etnogênese, redefinindo a sua indianidade a partir de vários aspectos culturais, incluindo o alimentar. Em decorrência desse processo de “extinção” (com todas as aspas), os Baré ficaram desprivilegiados nos estudos da região, sendo a única tese de etnologia americanista escrita com os Baré do alto rio Negro no Brasil a de Maia Figueiredo (2009) sobre xamanismo e ritual¹⁴. A obra *Baré: o povo do rio*, organizada por Herrero e Fernandes (2015), foi desenvolvida com a intenção de colaborar com o processo de revitalização cultural e visibilidade da indianidade questionada outrora. Interessante notar que atualmente o Nheengatu possui tal penetração da cultura das comunidades do alto e médio rio Negro (e baixo Içana) que ela corresponde a categorias profundas do pensamento, além do fato que há um amplo reconhecimento social pelas pessoas rionegrinas como sendo a “língua baré”. Ou seja, muitas pessoas rionegrinas desconhecem os fatos mencionados sobre a inserção da língua a partir de missionários e reconhecem o Nheengatu como a língua original desse povo. Como afirma Viveiros de Castro na introdução do livro organizado sobre os Baré (2015), o caso de “ressurgência” dos Baré é uma prova contrária à teoria da mestiçagem no Brasil, segundo a qual, num modelo de soma-zero, “quanto mais branco, menos índio; quanto mais índio, menos branco. Como se as ‘culturas’ índia e branca se cancelassem, não pudessem ocupar o mesmo espaço concebido como limitado e exíguo” (p. 11). Os Baré procuram, então, em suas próprias maneiras encontrar respostas de como sobreviver ao etnocídio pelo qual passaram e refazer a história e a cultura de seu povo.

Historicamente, o etnônimo ‘Baré’ foi usado tanto para designar um povo específico, tanto para denominar diferentes povos que viviam na calha do Negro, desde Manaus até a Venezuela, que foram se fundindo após a intensa depopulação que sofreram com a chegada dos colonizadores do século XVIII em diante (Andrello, 2006). É de se destacar que as fontes históricas mencionam os Barés como povo(s) guerreiro(s), comerciante(s), de grande cacicados, organizados em sistemas

tornou-se, no século XX, o reduto linguístico do Nheengatu que, por sua vez, tornou-se um dos marcadores da indianidade dos Baré, desde a fronteira com a Venezuela, no distrito de Cucuí, passando pelo rio Xié, até o médio Negro no município de Santa Isabel (Freire, 2011).

¹⁴ Em contextos urbanos, numa perspectiva da antropologia da identidade, há a tese de doutorado de Juliana Gonçalves Melo (2009) sobre identidade baré realizada com indígenas em Manaus. Liliane Lizardo (2016), uma mulher Baré, fez considerações sobre os benzimentos de seu povo na cidade de São Gabriel da Cachoeira. Há ainda uma tese de doutorado no campo da etnologia americanista realizada com os Baré do médio rio Negro, município de Santa Isabel, de Luís Augusto Nascimento (2017), sobre xamanismo e economia, cujo título da obra não inclui o nome do povo Baré, enaltecendo, ao contrário, a territorialidade do grupo.

macropolíticos (Vidal, 1993 apud Maia Figueiredo, p. 32; Meira, 2017). Há muitas hipóteses para o significado do termo baré: “branco” (cor), ou ‘homens brancos’, ou mesmo “escravos”, e noutra hipótese remeteria também ao nome de um grande chefe desse povo (Vidal apud Maia Figueiredo, 2009). Andrello (2016), a partir da leitura das fontes históricas, destaca que os Baré sempre ocuparam uma posição ambígua: mantinham dívidas com os patrões do extrativismo bem como eram responsáveis por recrutar mão de obra escrava nos afluentes do Negro, o que permitiria o trânsito entre um polo e outro, da condição de gentios à condição de brancos. Entender essa relação intermediária ocupada pelos Baré entre os demais indígenas do sistema cultural e os brancos, patrões é fundamental para as questões que trago no capítulo 6 sobre transição alimentar e relações entre os grupos através da comida. Cabe ainda uma última observação: dentro das relações indígenas do sistema cultural do Alto Rio Negro, os Tukano aplicam a lógica de hierarquização não apenas intragrupos (por clãs), mas também com os povos Nadehup (que não estão incluídos no escopo dessa tese), especialmente os Hupd’äh e Yuhupdëh, com quem compartilham a bacia do Uaupés (no interflúvio com o Tiquié), assim como mantém relativo desprezo nas narrativas políticas e culturais pelos Baré, assumindo a perspectiva que não seriam “índios de verdade”. Seja como for, os Baré correspondem à metade populacional de todos os povos do Rio Negro (a 15ª maior população indígena do país, segundo o censo do IBGE de 2010 (De Paula, 2017), e exercem poder nas conformações do movimento indígena da região.

Anteriormente, afirmei que há um conjunto de características sociais que são compartilhados pelos povos do Rio Negro, mas deixei para desdobrar aqui, por último, aquele aspecto que é mais caro a esta pesquisa: os modos de produção agrícola e os modos de produção alimentar, que incluem uma impressionante diversidade biológica manejada no *continuum* roça-floresta, assim como uma diversidade de técnicas culinárias e de composições de cardápios. Essa riqueza de conhecimentos e práticas está corporificada no trabalho das mulheres que, de modo geral, circulam mais pelas comunidades, seguindo as regras de casamento exogâmico e de virilocalidade já explicitadas antes. Entre os Baniwa, no entanto, uma mulher pode se casar com homem de outro clã e morar na casa do marido, permanecendo na mesma aldeia, mas entre os povos Tukano essa circulação entre aldeias ocorre com mais intensidade. Depois do casamento, uma mulher pode levar consigo as estacas de replicação da mandioca – as *manivas* – que herda de sua mãe ou de outras mulheres consanguíneas. Esse movimento de interconexão entre mulheres e manivas foi pioneiramente observado por Janet

Chernela (1986) na bacia do Uaupés, e bastante aprofundado por Laure Empeaire (2001, 2005, 2008) em uma abordagem da etnobotânica. O desenvolvimento dessas pesquisas conseguiu apontar para a bacia do Rio Negro como um foco de diversificação da *Manihot Esculenta* sp., com cerca de 140 tipos (ou variedades) de manivas e ainda 250 espécies de cultivares selecionados e domesticados, o que se constituiu um forte argumento para o reconhecimento patrimonial dos conhecimentos associados a essa biodiversidade (Empeaire *et al.*, 2019). O capítulo 3 desta tese busca contribuir para a condensação desses dados sobre a grande diversidade de mandiocas cultivadas e sobre as relações de troca entre manivas e mulheres. Procuro demonstrar que, embora a estrutura do parentesco baseada nos casamentos exogâmicos e virilocalidade seja um dos fatores que leva diretamente à diversificação, há ainda muitas trocas realizadas entre as mulheres cujo padrão de residência não segue a virilocalidade.

São as mulheres de diferentes identificações étnicas que, apesar de não definirem a descendência clânica, garantem a manutenção de espécies cultivadas e de conhecimentos específicos do vasto universo que compõe a transformação culinária, ensinados de mãe para filha ou, ainda, de sogra para nora. Por isso, a elaboração dessa tese dificilmente poderia ser levada a termo seguindo a linhagem exogâmica e clânica definida pelos homens. O enfoque particular da pesquisa nas técnicas culinárias (capítulos 4 e 5), ainda que pouco desenvolva sobre os processos de aprendizados específicos, permite enxergar a contribuição da linhagem materna num sistema de parentesco patrilinear. Dito de outro modo, a alimentação em suas distintas facetas, das quais destaco os conhecimentos-práticos sobre processamentos alimentares e as trocas de cultivares é própria da horizontalidade social e não da verticalidade correspondente a cada grupo exogâmico.

Trago aqui uma passagem de Stephen Hugh-Jones, na conclusão de sua pesquisa etnográfica no Uaupés colombiano, que destaca essa configuração interligada dos povos do Rio Negro e inspira o desenvolvimento de minha tese:

Estou convencido de que um entendimento adequado dos índios do noroeste amazônico só será possível quando os diferentes grupos sociolinguísticos ou ‘tribos’ forem vistos como parte de um *sistema regional aberto* que atravessa fronteiras linguísticas e culturais, e quando suas diferenças culturais forem compreendidas como variações de um modelo comum” ([1979]2013, p. 304, destaque meu, tradução minha da obra em espanhol).

Essa proposição de Stephen Hugh-Jones, retomada por Cristiane Lasmar (2005), em sua análise sobre gênero e parentesco entre as mulheres tukano em São Gabriel da Cachoeira, ilumina e fortalece também o meu propósito de descrição e análise. As abordagens de gênero no noroeste amazônico que evocam a prática e os conhecimentos femininos necessariamente esfumam a linearidade dos clãs masculinos. Assim, ao tomar o conjunto dos conhecimentos associados à produção alimentar, a melhor solução é observar esse sistema regional aberto a partir de uma abordagem distinta daquelas que segmentam o Rio Negro em grupos exogâmicos. Isso não significa ignorar todo o legado antropológico construído a partir de um olhar sobre os grupos exogâmicos, pois fundamentam metáforas para a organização do trabalho dos antropólogos (Strathern, 2006, p. 37), mas é preciso considerar que os etnônimos têm sido considerados algo fixo ao longo do tempo e carregam problemáticas de definição. A pesquisa de Geraldo Andrello (2016) sobre nomes e coletivos em transformação no Alto Rio Negro nos indica que alguns etnônimos no noroeste amazônico foram assim consolidados por relações de antagonismo entre os grupos étnicos e que a sua aceitação ou alteração pode significar a codificação de disputas internas. A lista de nomes que aparece nas fontes históricas dos séculos XVIII e XIX tem alguma ressonância com os grupos de hoje, mas não podem ser tomados como correspondência direta porque, ora designavam grupos exogâmicos, ora clãs, ora denominações inclusivas, ora exclusivas ou contrastivas¹⁵.

Essa não é uma tese para compreender as noções conceituais específicas dos Tukano, dos Dessano, dos Tuyuka, dos Kubeu, dos Baniwa, dos Baré – para citar os etnônimos mais presentes na etnografia, mas sim para ver como tais noções associadas ao campo da alimentação (saúde, bem-estar, plantas) conversam entre si e dizem algo sobre o sistema cultural aberto. A paisagem cultural do Rio Negro é, talvez, das paisagens das Terras Baixas da América do Sul mais estudadas no campo etnológico, portanto, a compreensão das perspectivas específicas de cada povo fica a cargo dos especialistas acadêmicos brancos ou indígenas¹⁶. Acrescento ainda que, levar adiante a

¹⁵Seguindo o argumento desse autor, há uma imprecisão na aplicação de noções de fratrias, clãs, grupos exogâmicos e/ou linguísticos que dizem respeito tanto a categorias mais genéricas, consolidadas em algumas regiões, a outras menos genéricas em diversas localidades da bacia do Negro. Geraldo Andrello, baseado nas considerações de Christine Hugh-Jones e de Jean Jackson, sobre o problema da definição nativa de clã, conclui que “ao longo de todo o Rio Negro, tão complexo quanto definir o que é um grupo seria lidar com os modos simultâneos e, por vezes, antagônicos de recortá-los e dar visibilidade” (Andrello, 2016, p. 69-70).

¹⁶ É possível afirmar, sem correr o risco de exagero, que a paisagem cultural do Rio Negro corresponde à maior produção antropológica indígena no país até o momento, o que traz muitos avanços nas

proposição de Stephen Hugh-Jones sobre um *todo* aberto interconectado só é possível a partir das inúmeras produções etnológicas desenvolvidas, que contribuíram para um adensamento do olhar sobre a paisagem cultural. Como o leitor perceberá nas páginas de desenvolvimento da tese, minhas análises são profundamente devedoras das análises diversas daqueles que me antecederam.

Diante da diversidade cultural e linguística com a qual me deparei ao longo da pesquisa conduzida em português, recolhi diversos termos em diferentes línguas que me pareciam importantes para a compreensão dos conhecimentos e dos contextos associados ao sistema alimentar. As principais línguas são **tukano**, **baniwa** e **nheengatu**, mas também registrei alguns vocábulos da língua **kubeo**. Todos os vocábulos aparecem nessa padronização de cores, e não em itálico, como é convencionado para uso de línguas complementares ao texto, no intuito de facilitar a distinção entre elas.

C. Trajetória de campo, recorte etnográfico e questões metodológicas

O meu percurso na bacia do Rio Negro tem uma história anterior ao doutorado. Entre 2013 e 2016, ao longo de 22 meses não contínuos, fui consultora de patrimônio imaterial do IPHAN no Amazonas, o que me possibilitou colaborar com o processo de construção da salvaguarda do *Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro* (SAT-RN). O SAT-RN tem como uma de suas definições: “o conjunto de saberes, práticas, produtos e outras manifestações associadas que envolvem os espaços manejados e as plantas cultivadas, as formas de transmissão dos produtos agrícolas e os sistemas alimentares” (Emperaire; Van Velthem; Oliveira, 2012, p. 142). Conforme apontam as diretrizes da Política de Patrimônio Imaterial, após o reconhecimento legal do bem, prevê-se a etapa de salvaguarda, na qual são planejadas ações com o objetivo de assegurar condições materiais e sociais para sua manutenção e reprodutibilidade¹⁷.

Durante as ações institucionais, estive em todos os municípios onde o bem cultural se manifesta: em São Gabriel da Cachoeira (Alto Rio Negro), na sede e em

compreensões nativas para o campo antropológico e ainda desafia a atuação de pesquisadores brancos, sobretudo os recém-chegados. Para enaltecer as produções de autoantropologia produzidas no Rio Negro, organizei as referências bibliográficas desses acadêmicos indígenas separadamente.

¹⁷ A política é baseada no Decreto n. 3551/2000 que estabelece o instrumento legal “Registro” de cautela para os bens culturais reconhecidos de natureza imaterial. O Brasil é signatário da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO, de 2003, que estabelece as diretrizes para as ações posteriores ao reconhecimento do bem cultural com vistas à sua continuidade. Assim, durante a fase de salvaguarda o órgão elabora e executa, em conjunto com os detentores do bem cultural, uma série de ações consideradas importantes para apoiar e fomentar a existência do patrimônio imaterial.

comunidades do rio Uaupés, rio Tiquié e rio Negro; no médio Rio Negro, no município de Santa Isabel do Rio Negro, na sede e em algumas comunidades do Jurubaxi, de Campinas do Rio Preto, e em Barcelos na sede urbana. Assim, fiquei em contato frequente com lideranças do movimento indígena e com donas de roças ou conhecedores das práticas tradicionais indígenas. Foi a partir da atuação no âmbito da salvaguarda que verdadeiramente me envolvi com o tema das plantas cultivadas e da alimentação desses povos. Assim, essa foi a minha entrada “em campo” anterior à pesquisa de doutorado. Naquele período, conheci muito da política local e aproximei-me do tema antes de elaborar meu projeto pessoal de pesquisa. Quando ingressei no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da UFSC, retomei os contatos com o movimento indígena na FOIRN (Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro), de modo que lideranças da gestão 2017-2020 auxiliaram-me na inserção em comunidades locais.

Inicialmente, pretendia realizar pesquisa de campo etnográfica com os Baré do alto rio Negro, e também com os Povos Tukano (Tukano, Dessano, Tuyuka, etc) do Uaupés. Escolhi os Baré considerando que há poucas pesquisas antropológicas realizadas sobre esse grupo, tal como já abordei anteriormente. Sob a temática da roça e da agrobiodiversidade, de artefatos e de produção alimentar há uma concentração de dados sobre as comunidades predominantemente baré do Médio Rio Negro, motivadas pelo projeto de pesquisa binacional PACTA cujos resultados foram fundamentais para o Registro do SAT-RN e para subsidiar a política de salvaguarda¹⁸. Assim, pareceu-me oportuno desenvolver uma pesquisa que desse visibilidade aos Baré residentes acima de São Gabriel da Cachoeira. Elizângela Baré, então diretora do Departamento de Mulheres Indígenas da FOIRN¹⁹, levou-me para a sua comunidade São Gabriel Mirim, onde estive por duas temporadas, a primeira mais curta, por 20 dias, em 2018 e a segunda de 40 dias em 2019. Em Juruti, comunidade à jusante da primeira, cheguei por conta própria e estive lá por 20 dias, em 2019.

Os povos da bacia do Uaupés, por sua vez, são bastante estudados pela bibliografia especializada, o que talvez fosse desmotivador, mas parecia-me

¹⁸ PACTA - Populações, Agrobiodiversidade e Conhecimentos Associados – é um projeto de cooperação bilateral CNPq/Unicamp e IRD/França. Dentre as publicações do grupo, destaco aqui alguns trabalhos com dados do médio Rio Negro: Laure Empeaire (2005, 2012, 2018); Empeaire *et al.* (2019), Ferraz (2018), Katz (2009) e Van Velthem (2012).

¹⁹ FOIRN – Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro. Essa instituição abarca o extenso território da bacia, representando mais de 700 comunidades, em três municípios, e agrega 90 associações de base.

fundamental eu aprender com as mulheres tukano sobre suas práticas para pensar o Alto Rio Negro de maneira abrangente. Geraldo Andrello sugeriu-me procurar a comunidade de Matapi, no baixo Uaupés, e efetivamente cheguei lá, em 2018, por intermédio de Nildo Fontes, o então diretor de referência do baixo rio Uaupés e do rio Tiquié da FOIRN, e de Domingos Barreto, o então coordenador da FUNAI. Os dois homens tukano estavam a caminho de Taracuí, distrito da região, para uma agenda do movimento e me deram uma carona até Matapi. A pesquisa em Matapi teve duração semelhante àquela realizada no rio Negro: uma viagem de pré-campo de 18 dias em 2018 e mais outra com duração prevista de dois meses em 2019, mas que, por conta de percalços e adaptações necessárias, acabou sendo de 40 dias.

No momento inicial da pesquisa, eu já imaginava que, para além das diferenças linguísticas, haveria diferenças significativas nos modos de vida e práticas culturais associadas à roça e à alimentação entre as duas regiões. Embora meu desejo inicial não fosse tecer uma comparação entre os dois grupos, o contraste entre eles dava essa tônica ao andamento da pesquisa. O recorte inicial do projeto de doutorado incluía uma pesquisa com famílias do Rio Negro moradoras de Manaus para observar a continuidade e a transformação dos hábitos e das práticas alimentares na capital. Eu também idealizava ver as redes de circulação de objetos, de comidas, de sementes/manivas e pessoas entre São Gabriel e Manaus. Esse objetivo da pesquisa foi abandonado no percurso, mas pude sim etnografar no Parque das Tribos, comunidade indígena na capital, os hábitos alimentares de algumas famílias, estabelecendo conexões com o que eu aprendia no Alto Rio Negro.

Em São Gabriel da Cachoeira, conheci o professor Miguel Cabral, Wanano natural do Alto rio Uaupés, que naquele período tinha residência dupla nessa cidade e em Manaus, onde residia com sua esposa e filhos²⁰. Miguel se aposentou e mudou-se de vez para Manaus no início de 2019, quando realizei a pesquisa em sua casa. Sua esposa Carmem é Baniwa do baixo Içana, de modo que o casal formado por distintas linhagens linguísticas/culturais/territoriais apresentava memórias alimentares diversificadas. Ali comecei a vislumbrar algo que se tornaria cada vez mais interessante para pensar: no cotidiano compartilhado entre duas tradições internas ao Alto Rio Negro, como se negociam as preferências alimentares? Além disso, as conversas com Carmem, sua mãe e suas irmãs sobre o que se come e como se faz comida no Içana iniciaram um desejo de

²⁰ Agradeço à professora Janet Chernela, antropóloga pesquisadora dos povos do Uaupés, que me colocou em contato com Miguel Cabral.

conhecer essa região de perto. Noutra oportunidade, conheci um professor da foz do rio Içana, que me chamou a atenção para as diferenças de concepções dos Baniwa sobre a roça. Essa conversa foi determinante para a minha escolha de colocar “o pé” no rio Içana, onde eu nunca havia estado antes.

Como o objetivo da tese, desde a sua formulação inicial, não é o de trazer contribuições de uma etnologia clássica sobre um povo ou grupo específico, considerei, com o aval de Jean Langdon, que valia a audácia de aumentar a abrangência etnográfica. Conversei com André Fernando Baniwa, reconhecida liderança da FOIRN e da OIBI, e em julho de 2019 me inseri numa viagem coletiva, com vários pesquisadores, para a assembleia comemorativa de 25 anos da OIBI em Tucumã Rupitá (médio/alto rio Içana). Naquela ocasião, articulei a minha entrada para Assunção do Içana (baixo Içana) com os delegados dessa comunidade ali presentes. Eles eram os únicos, além de alguns brancos, que não compreendiam a língua dominante (baniwa), pois Assunção é território linguístico do nheengatu. Depois de chegar lá acompanhada por essas lideranças, apresentei os objetivos da minha pesquisa no centro comunitário e, uma vez aceita, permaneci por 15 dias, apenas como um ‘pré-campo’, combinando uma viagem futura.

A expansão das minhas relações em Assunção e a minha viagem ao rio Aiari, entretanto, tem como origem a parceria com Francineia Fontes, liderança das mulheres no movimento indígena do Rio Negro e antropóloga, com seu doutorado em andamento pelo Museu Nacional/UFRJ²¹. Fran (como prefere ser chamada) acolheu com entusiasmo a minha intenção de pesquisa na sua comunidade e me inseriu como pesquisadora colaboradora no projeto de documentação da cultura baniwa abrigado pelo Museu do Índio²². No intuito de acompanhar seu cronograma, refiz meu próprio cronograma de pesquisa, retornando quase imediatamente a São Gabriel da Cachoeira para uma temporada de viagens de mais dois meses. Assunção do Içana é um dos cinco distritos semi-urbanos da área rural do município de São Gabriel da Cachoeira, fundados pelos padres salesianos no século XX. Nessa localidade encontra-se uma ampla diversidade étnica oriunda da calha do Içana, com encontro das línguas nheengatu e baniwa, e ainda algumas pessoas vindas do rio Uaupés.

²¹ Agradeço a João Viana, antropólogo pesquisador do rio Aiari, por ter nos colocado em contato.

²² Projeto desenvolvido no âmbito do PRODOCULT /Museu do Índio, intitulado: “Vida e arte das mulheres baniwa: uma visão de dentro para fora”.

Entre outubro e dezembro de 2019 realizei campo, junto com Fran Fontes, Júlia Berstein e Ceci Penido membros do referido projeto. Seguimos juntas para Assunção, onde permaneci por um mês com a equipe de antropólogas, morando na casa da Fran. Foi um interessante contraste poder fazer pesquisa coletivamente. No início de novembro daquele ano, subimos o rio Aiari, pois o referido projeto previa atividades em três comunidades. A equipe de viagem era constituída por nós quatro mulheres antropólogas, seu Francisco Fontes (pai da Fran e nosso piloto da embarcação) e mais um casal de Assunção colaboradores do projeto. Toda essa equipe permaneceu aproximadamente 9 dias em Santa Isabel do Aiari, registrando temas sobre cerâmica, e iriam depois para Ucuqui, subindo o rio Aiari até a foz do igarapé Uaraná, onde se localiza a comunidade. Para aproveitar meu exíguo tempo no rio Aiari, eu segui diretamente de carona para Ucuqui, desmembrando-me do grupo por um período, no intuito de concentrar todo o tempo disponível dessa viagem numa única comunidade. Portanto, minha entrada nessa comunidade foi bem diferente das demais, pois cheguei lá desacompanhada de um interlocutor/mediador para me introduzir nas relações. Eu apenas me referi à Seu Francisco, natural dessa comunidade e, assim, sua irmã Maria - que não fala português - e seus filhos por lá me acolheram. A equipe do projeto coordenada por Fran esteve na comunidade por 8 dias, depois seguiram o roteiro para o médio Içana e eu ainda permaneci um pouco mais, combinando retorno com moradores locais numa “rabetinha”. A viagem de canoa com motor rabeta demora, na descida do rio, 5 a 6 dias até a cidade de São Gabriel. Ao todo, estive em Ucuqui Cachoeira por 25 dias, tempo curto para compreender em profundidade as relações que ali se configuram entre Baniwa, Kubeo e Wanano, mas suficiente para registrar e aprender muitas riquezas do campo da cultura alimentar e da biodiversidade cultivada.

Considero que a pesquisa de campo realizada na bacia do Içana, em comunidades bem distantes, com configurações sociais e linguísticas muito distintas (somado ao que eu já conhecia sobre os Barés do rio Negro e os povos Tukano do Uaupés), foi fundamental para ter uma visão abrangente do Alto Rio Negro e consolidar a perspectiva etnográfica e antropológica sobre o *sistema alimentar* na região.

Finalizei o trabalho de campo em dezembro de 2019, em quatro viagens a São Gabriel da Cachoeira que totalizaram pouco mais do que 7 meses de campo, além de dois meses fragmentados de visita ao Parque das Tribos, em Manaus²³. No entanto, a

²³ Em final de 2022, fiz ainda uma viagem a Assunção do Içana, por 15 dias, no âmbito de um trabalho para a *Columbia University*, que ainda possibilitou mais alguns ajustes de informações.

produção de “dados primários”, para usar uma expressão das ciências duras, não se encerra aqui. Por ter fixado residência em Manaus e a partir da minha rede de amizade com pessoas rionegrinas, recebi em casa interlocutores que me ajudaram de diversas formas a apurar e condensar dados e questões. Eles complementaram dados que não pude acessar nas comunidades por uma questão de sazonalidade, forneceram ajustes de informações mal compreendidas ou ainda fizeram, sob minha demanda, a tradução de termos para as suas respectivas línguas indígenas. Durante essas visitas de alguns dias ou uma tarde na minha casa, invertia-se a posição de anfitrião e convidado convencionalmente vivida pelos antropólogos, permitindo-me retribuir direta ou indiretamente o acolhimento recebido nas aldeias.

Desses interlocutores “de casa”, destaco Higino Tenório (Tuyuka), que me permitiu uma compreensão minimamente aprofundada sobre conceitos do pensamento e do xamanismo dos povos Tukano associados ao meu interesse de pesquisa. Além disso, seus relatos sobre a alimentação especificamente me conectaram ao rio Tiquié, seu território de nascimento, local este que tive o privilégio de visitar em sua companhia, em 2014, mas que não faz parte oficialmente da pesquisa. O vínculo afetivo com Higino me conectou com sua irmã Cecília que, depois da morte do irmão (junho de 2020), passou a frequentar minha casa em alguns períodos. As conversas com Cecília Tenório trouxeram importantes complementos das técnicas alimentares específicas (mas talvez não exclusivas) do rio Tiquié, esse importante tributário do Uaupés. Do rio Tiquié também são dois antropólogos – João Paulo Barreto (Tukano) e Justino Rezende (Tuyuka) – constantemente citados em comunicação pessoal ou nas referências bibliográficas. Fazer campo oficialmente no rio Tiquié era um desejo não viável, mas o incluí como pude através dessas referências aqui mencionadas.

Da “linhagem” Baniwa que compõe a paisagem do noroeste amazônico, também recebi em casa, inúmeras vezes, a Fran durante suas passagens de São Gabriel para o Rio de Janeiro ou vice-versa, e seus familiares de Assunção do Içana. Minha casa se tornou pouso para aqueles que iriam pegar avião no próximo dia. E, assim, eu aproveitava para revisar os cadernos de campo, perguntar uma coisa aqui, outra ali e ouvir histórias. Dez dias antes de entregar a versão da tese à banca, ainda recebi D. Carol Campos, uma senhora Baniwa, residente do alto Aiari, bem próximo a Ucuqui-Cachoeira, retornando de atividades do Museu do Índio no Rio de Janeiro. O encontro com D. Carol foi um privilégio para ajustes de nomes Baniwa dos cultivares encontrados no rio Aiari, uma vez que é impossível o contato com seus residentes por

internet. Em suma, seja através de conversas presenciais ou por *whatsapp*, vários pequenos detalhes foram incorporados no texto final da tese, no intuito de diminuir os inevitáveis erros de tradução ou compreensão do contexto social observado.

D. O uso das imagens como método etnográfico

A tese foi elaborada não apenas a partir de palavras, a principal linguagem e ferramenta metodológica das produções acadêmicas, mas também a partir de imagens fotográficas. Pessoas, comidas e plantas, bem como toda a paisagem composta foram capturadas no enquadramento imagético de uma câmera fotográfica que carregava como aliada²⁴. Como diz Sylvia Caiuby Novaes, “a fotografia explicita essa mistura feliz de informação, acaso, estética e intenção” (2005, p. 111). Através das imagens selecionadas para a tese, faço um convite ao leitor/espectador para acessar fragmentos das vidas das pessoas rionegrinas com quem estive.

Ao elaborar o conteúdo aqui apresentado, eu tinha disponível a minha memória e meus pensamentos, as anotações de caderno de campo e as fotografias. Foi o cruzamento desses três campos que possibilitou o resultado final. E, aqui, cabe uma breve reflexão metodológica: convencionalmente, nas pesquisas acadêmicas, as fotografias são usadas como *ilustrações* que complementam a descrição textual, para *referendar* o discurso narrativo como se elas fossem uma prova do real²⁵. Para mim, isso não é um problema em si. Em várias passagens, as imagens estão colocadas com essa função de ilustrar apenas, ainda que desprendida da ideia da veracidade dos fatos. No entanto, preciso destacar que, em vários outros momentos, as imagens estavam na dianteira do conteúdo, estimulando o desenvolvimento de palavras. Ou seja, determinadas questões só vieram à tona e ganharam relevo na tese porque havia imagens que me “re-ensinaram” sobre algum aspecto do instante capturado. Pequenas coisas que alguém me disse, mas eu esqueci e não anotei, iam se perdendo. Ao contemplar a fotografia, com a devida atenção, e associando-a ao contexto do qual ela faz parte, um importante detalhe pode ser revelado ou desdobrado. Acerca disso, o teórico Etienne Samain afirma que a fotografia permite um olhar vertical e abissal, em

²⁴ As imagens de 2018 foram feitas com uma Canon T3i, que apresentou problemas no foco automático, e as imagens de 2019 foram feitas com um modelo *mirroless* Fujifilm XE-2, lente fixa 50mm. A diferença das câmeras expressa a diferença de qualidade das fotografias entre um ano e outro.

²⁵ Sylvia Novaes (2015, 2005) discute o uso da fotografia na antropologia, problematizando a perspectiva que associa a fotografia ao “objetivo”, ao “real”.

contraste com o cinema que é da ordem do fluxo. “As fotografias, por sua vez, fixam [o espectador] num congelamento do tempo do mundo e o convidam a entrar na espessura da memória”, permitindo uma análise de cunho arqueológico (Samain, 2005, p. 127). Em suma, boa parte das imagens foram para mim, ao longo da escrita, uma ferramenta antropológica que permitiram certa dimensão da produção do conhecimento, tal como se encontra no campo específico da antropologia visual que tem vigorado nas últimas décadas.

Além do uso ilustrativo, as fotografias foram usadas também de duas formas: 1) análise imagética, com exegese minuciosa do campo visual, de poucas fotografias que continham uma sobreposição de elementos sociais. Nesse caso, percebe-se que o texto contínuo abre espaço não apenas para a imagem, mas também para uma explicação/legenda expandida que potencializa a profundidade dos elementos capturados. 2) Uso as imagens dispostas em painéis como instrumento de aprofundamento das cadeias operatórias para que o leitor possa perceber nuances que escapariam da descrição textual (ou a tornariam extremamente detalhista) sem esse recurso imagético. Nesse caso, cada painel, contendo várias fotos, assume o caráter de uma imagem única. No campo da técnica, Gosselain (2018), pesquisador de etnoarqueologia, utiliza-se de sequências fotográficas em sentido semelhante ao que desenvolvo nos capítulos 4 e 5 sobre a produção técnica alimentar. Posteriormente optei por elaborar outros painéis, reunidos sobre certo tema, nos capítulos 1 e 2, que não se referem a sequências temporais (ou a cadeias operatórias), mas sim à organização de um conjunto temático. No caso desses painéis, considerei que as imagens ganhariam força estando em uma única página para comunicar algo sobre o momento social (festas ou refeições coletivas) ou sobre uma paisagem (roças de pessoas específicas), e ainda painéis de detalhamentos de plantas à semelhança do que pesquisadas da botânica fazem.

Por fim, uma última observação. Infelizmente, tive uma perda de aproximadamente 50% do meu acervo pessoal que correspondia às imagens de campo de agosto e setembro de 2018 e as de julho e agosto de 2019. Assim, o acervo reduziu intensamente as imagens do alto rio Negro (2ª viagem), eliminando por completo os retratos de uma família korripako venezuelana que residia na comunidade naquele período, bem como todas as imagens do meu único campo feito na comunidade de Juruti. Do conjunto perdido de 2019, se foram todas as fotos de Matapi da 2ª viagem, bem como da primeira viagem breve em Assunção. Também perdi todas as imagens de Tucumã Rupitá (médio Içana), visitada por uma semana em julho de 2019, e de

Taracua, igualmente visitada por uma semana, em agosto de 2019. Há no máximo 5 fotos desses conjuntos salvos e inseridas quando relevantes. Por todo o potencial que acredito e defendo do uso das imagens como instrumento de conhecimento, essa lamentável perda de acervo provavelmente implicou em perdas de dados etnográficos (sobretudo da diversidade das roças visitadas) das comunidades do alto rio Negro e de Matapi, baixo Uaupés.

E. Estrutura da tese

O recorte escolhido para essa tese baseia-se em três pilares de análise: 1) perspectiva culturalista que analisa como a comida é um fio condutor das relações sociais entre os povos indígenas rionegrinos e deles com os “brancos”, com apoio de informações históricas, presente nos capítulos 1 e 6; 2) abordagem da antropologia da paisagem, incluindo diálogos com a ecologia e a etnobotânica para aprofundamento sobre o manejo com as plantas em geral, presente nos capítulos 2 e 3 e 3) abordagem da antropologia das técnicas, incluindo breves diálogos com o estruturalismo de Lévi-Strauss, a arqueologia e bioquímica, para refletir sobre os processamentos alimentares, presente nos capítulos 4 e 5.

O texto do capítulo 1 pretende ser um panorama da comensalidade vivida em cinco localidades distintas e por isso enfrenta um grande desafio equivalente à proporção de dados etnográficos da pesquisa abrangente, com suas irregularidades inerentes. Inicialmente, considerei que desenvolveria uma estrutura interna comum a todos eles. Ao longo da escrita, me dei conta que ficaria enfadonho nas informações repetitivas e que poderia assumir o tamanho de uma tese completa. Assim, procurei algumas questões comuns a todos, tais como: 1) as maneiras à mesa das refeições coletivas, consideradas pelos meus interlocutores, um marcador de semelhança/diferença entre os povos do ARN, e 2) os dabucuris atuais, pois, mesmo com as adaptações da contemporaneidade, as comidas preparadas para as cerimônias são um “motor” social e instigam a fazer relações.

Outros itens foram sendo elaborados conforme o que mais se destacava a partir da etnografia. Entre os Baré consegui falar melhor da comensalidade dentro de uma mesma família, entre os Tukano e Dessano abordei brevemente a espacialidade das plantas de quintal, apontando problemáticas da área de roça. Em Ucuqui, inevitavelmente aparecem mais considerações sobre a escassez de pescado e sobre a

diversidade linguística e territorial por ser uma comunidade de (quase) fronteira. Há também um elemento comum em quase todas as apresentações das comunidades: memórias pessoais que apontam para transformações alimentares, seja pela passagem do tempo, seja em decorrência de mudanças geográficas. Essas seções finais de cada localidade conversam, indiretamente, com as questões analisadas no capítulo 6 sobre as transições alimentares vivenciadas.

O início da tese segue, portanto, um encadeamento essencialmente etnográfico, com poucas interrupções analíticas. O leitor deve considerá-lo como um passeio pela diversidade de povos, de rios, de famílias e suas comidas preparadas. Para usar uma metáfora comum na culinária, seria uma ‘entrada’ para abrir o apetite. A seguir, convido o leitor a entrar no universo da floresta, seus donos e seus cheiros, e perceber como uma roça é construída de maneira cíclica na paisagem. Como afirma Philippe Descola (2016), a floresta é uma macro-roça, e a roça é uma micro-floresta, sendo todos os espaços interconectados através do interesse das pessoas com as espécies vegetais, que são selecionadas através de séculos na Amazônia. Os capítulos 2 e 3 seguem a ideia de círculos concêntricos do sistema alimentar, iniciando pelas camadas externas, com as comidas mais raras dos frutos não domesticados, passando pela diversidade de cultivos presentes nas roças, até chegar, no capítulo 3, à relação central do sistema alimentar constituída entre mulheres e manivas. Para observar melhor a circulação das trocas de manivas dentro de uma mesma comunidade apresento redes de troca geradas no programa computacional *pajek*, e para observar a circulação das variedades de manivas pela bacia do Rio Negro apresento mapas que georreferenciam os dados.

Os capítulos 4 e 5 sobre as mais diversas transformações culinárias, de comidas e bebidas foram inspirados pela ideia de um inventário técnico. De certo modo, eu os vejo como o “coração” pulsante da tese porque sou, pessoalmente, uma amante da culinária e quis fazer essa tese para ter o *prazer* de acompanhar as mulheres na cozinha e na casa de forno. Parecia-me fundamental dar o devido detalhamento sobre como, afinal, as comidas são feitas. Com que proporção os ingredientes são misturados, com quais materiais, critérios de umidade e secagem para a composição de um bom alimento, fogo alto ou fogo baixo, os temperos escolhidos para cozinhar o peixe, ou a intensidade de pimenta usada que varia de acordo com as comunidades. Para seguir nessa escolha, o encontro com os teóricos da antropologia das técnicas potencializou, acredito, a organização e a análise dos dados etnográficos. Os detalhes práticos de execução culinária são, justamente, a demonstração da riqueza dos conhecimentos das

mulheres, que não podem ser compreendidos através das narrativas míticas contadas (quase) exclusivamente pelos homens. Cozinhar efetivamente, na alquimia dos alimentos cozidos ou fermentados, é a “ciência do concreto” em nível de concretude que Lévi-Strauss não acessou. Por fim, depois de demonstrar a conexão entre a diversidade manejada das plantas e a diversidade das comidas tradicionais, o capítulo 6 é um convite a uma viagem no tempo para compreendermos a fluidez dos gostos alimentares, das práticas e do consumo.

CAPÍTULO 1
COMER, FESTEJAR E VIVER:
um panorama etnográfico da comensalidade no Rio Negro

Ao longo desse capítulo busco apresentar um panorama sobre a alimentação indígena nas quatro comunidades pesquisadas do Alto Rio Negro e ainda de algumas famílias rionegrinas residentes no Parque das Tribos, em Manaus²⁶. Trata-se de um retrato sincrônico da comensalidade por cada comunidade, com predominância de um povo por território, que apresenta de maneira breve aspectos importantes associados ao ato de comer em sociedade. Assim, o leitor encontrará informações sobre o que se come, como e onde se come, com quem se compartilha as refeições no fluxo ordinário da vida ou como se organizam os momentos ritualísticos de grande produção de comida. O fio que conduz as descrições etnográficas é a comida cotidiana inserida em núcleos familiares e a comida servida em rituais festivos, mas há também informações sobre a formação da comunidade, os grupos que a constituem e um pouco sobre os deslocamentos até as roças.

A produção e o consumo alimentar são organizados em torno da família nuclear (o casal com seus respectivos filhos) ou também na família estendida, em torno de uma avó com filhos casados e netos. Essa organização alimentar está inserida numa organização social mais ampla: nos tempos de residência nas antigas malocas coletivas, cada família em torno de um casal tinha seu próprio fogo e seus insumos alimentares, decidindo adequadamente os momentos de cozinhar e comer em uma família estendida (Hugh-Jones, C. [1979] 2013)²⁷. Desde que esse antigo padrão de moradia foi extinto nas primeiras décadas do século XX²⁸, foram criados os centros comunitários (construídos de madeira ou de alvenaria) para possibilitar os encontros coletivos. Em algumas localidades, as malocas estão sendo reconstruídas nos últimos anos, como um processo de revitalização cultural, transformando as novas malocas no espaço social de

²⁶ Tecnicamente, são 5 comunidades do Alto Rio Negro, mas Juruti, por ser pequena, e meu campo curto, foi analiticamente incluída na seção dedicada à São Gabriel Mirim, ambas no alto rio Negro.

²⁷ As questões envolvendo a residência e a organização social das malocas é deveras amplo e já extensamente debatido pela literatura. Vale a acrescentar, no entanto, que as malocas originaram os modelos atuais de comunidades, formadas em torno de um ascendente comum, tanto para os povos Baniwa (Journet, 1995) como para os Tukano (Hugh-Jones, S., [1979] 2013).

²⁸ Geraldo Andrello (2006) traz informações históricas sobre esse processo de derrubada das malocas impulsionadas pelos missionários salesianos. A última teria sido extinta no rio Papuri em 1961, mas a maioria das malocas no Uaupés e Tiquié caíram entre 1930 e 1940.

festas, reuniões, danças e partilhas alimentares, como foi observado em Ucuqui-Cachoeira.

Praticamente todas as comunidades do Alto Rio Negro se organizam coletivamente para que as famílias se encontrem, partilhando a refeição, ao menos duas vezes na semana, sendo uma para estimular o trabalho coletivo de limpeza da comunidade e a outra para um momento religioso. Assim, cada família leva uma porção de comida preparada em seu fogo doméstico para ofertar aos demais. São nesses momentos de partilha alimentar que se ouvem “fofocas” – atualizações sobre a vida dos parentes – dentro de um pequeno grupo de pessoas sentadas lado a lado, ou que se ouvem comunicações destinadas a todos. Ocorrem brincadeiras e risadas sobre acontecimentos recentes ou sobre características de alguém, ou ainda retaliações indiretas sobre alguma conduta moral inapropriada. A partilha da comida leva, em suma, à oportunidade do encontro social e se configura, nas palavras de Journet, como a unidade mínima a partir da qual uma comunidade existe de fato (1995, p. 123).

Por toda a extensa bacia do Uaupés e em quase toda da bacia do rio Içana as pessoas se dividem por gêneros – homens sentados de um lado e mulheres do outro –, e por agrupamentos familiares (clãs), seguindo a organização social do noroeste amazônico. Esse aspecto está abordado nas seções dedicadas à Matapi e a Ucuqui-Cachoeira, nas quais se percebe algumas variações entre os povos e regiões, mas sempre seguindo a separação dos comensais por gênero. Essa separação fortemente marcada entre sexos opostos na comensalidade segue a lógica da complementaridade de tarefas das atividades produtivas (em grosso modo, homens se dedicam à pesca e as mulheres à roça) e a lógica de composição dos corpos na origem da vida. Para os povos tukano, Christine Hugh-Jones explicita que as meninas são feitas do sangue das mães e os meninos feitos do sêmen dos pais ([1979]2013, p. 165). Seguindo o argumento da autora, todos esses processos de fazer gente e fazer comida estão associados: “os processos de produção e consumo de diversos alimentos e drogas estão direta ou indiretamente relacionados com os processos de reprodução física e social dos grupos sociais” (*idem*, p. 302)²⁹.

Essa organização por gênero dos modos à mesa não opera no território do nheengatu (Assunção e alto rio Negro). Entre as comunidades Baré, a disposição no salão em torno da comida é bem misturada entre homens e mulheres, e a posição das

²⁹ Essa reflexão da autora inspirou as análises de Nicolas Journet (1995) que observou a mesma lógica entre os Baniwa e Korripako.

peças é variável de acordo com a maior ou menor concentração populacional. Em Assunção, observei ser comum a concentração de mulheres aparentadas e vizinhas se sentarem juntas e homens aparentados se sentarem juntos, mas sem a divisão rígida que separaria o salão em duas metades. Ainda assim, a aproximação por gênero permite que o momento da refeição seja, como já disse acima, um momento de conversas corriqueiras, atualizações e risadas.

A leitura desse capítulo é um convite ao leitor para conhecer os aspectos gerais da comensalidade de distintas comunidades do Alto Rio Negro, baseadas principalmente no pescado e nos derivados da mandioca. A composição dos pratos preparados ou mesmo alguns ingredientes podem, possivelmente, causar estranhamento ao leitor não familiarizado com a comida indígena amazônica. Portanto, à medida que mencionar alimentos fundamentais apresentarei as descrições correspondentes e, ao fim, dessa tese, encontra-se um glossário com as definições dos principais pratos ou ingredientes³⁰.

Esse é o único capítulo da tese que é organizado a partir de cada território (ou povos exogâmicos), algo que considero necessário para que o leitor se aproxime do contexto social que estrutura o Alto Rio Negro e compreenda algumas distinções sociais e ecológicas entre as regiões. Há regiões com maior abundância de terra firme, e portanto, com roças mais férteis, mas com baixa disponibilidade de peixes, como em Ucuqui-Cachoeira no rio Aiari, e há regiões com características contrárias: abundância de peixes e solos comprometidos para a roça, como em Matapi, no rio Uaupés. Dificilmente uma comunidade reúne as boas condições para ambas as áreas produtivas da alimentação e normalmente são os arranjos sociais que permitem a complementaridade para lidar com a escassez temporária de algum alimento.

Abaixo segue o mapa elaborado para o georreferenciamento dos locais de pesquisa. As cinco comunidades de pesquisa no ARN estão destacadas com pontos brancos nos quatro rios, além de alguns locais por onde fiz breve passagem ou são mencionados nas narrativas. Recomendo ao leitor retornar a ele sempre que considerar necessário para seguir na descrição dos locais.

³⁰ Igualmente, as espécies vegetais citadas no texto estão referenciadas por seu nome científico na primeira menção na tese e podem ser consultadas nas tabelas de plantas não cultivadas e cultivadas do capítulo 2.

Mapa 1: Locais de realização da pesquisa no Alto Rio Negro.



1.1 Matapi – Baixo Uaupés

No curso do rio Uaupés, fiz minha pesquisa na comunidade de Matapi (nome de uma armadilha de pesca), também conhecida por Monte Alegre, antigo nome da localidade, que foi fundada por uma família desana. A maioria das casas é composta por desano e tukano, mas também há a presença de pessoas tuyuka, bará, makuna e hupda, formando o total de 14 famílias (cerca de 80 pessoas ao todo). A língua tukano é usada de modo majoritário, uma vez que os Desana ali não falam a língua própria. Da cidade

para Matapi gastam-se aproximadamente 5 horas de motor 40 hp ou 12 horas de motor rabetinha (5,5 hp).

Matapi localiza-se numa região de campinarana, com vasta área de areia branca no terreno e numa porção do rio Uaupés abundante de peixes. É conhecida no Alto Rio Negro pela farta disponibilidade de pescado, o que gera pressões territoriais de barcos pesqueiros que vem de São Gabriel para abastecer o mercado municipal e também conflitos com parentes indígenas que vem de outros locais, como do baixo rio Tiquié ou do baixo rio Içana. Por sua posição geográfica estratégica é sede das reuniões sobre manejo pesqueiro que envolvem o baixo Uaupés, e rio Tiquié, que são coordenadas pela FUNAI e pelo Instituto Socioambiental. Além disso, a comunidade é sede das ações da secretaria de educação para o baixo Uaupés, sendo a escola de referência de ensino médio para todas as comunidades dessa porção do rio. Essa centralidade social e política torna a vida comunitária bastante agitada com uma frequência constante de reuniões que ocorrem na palhoça³¹.

A história de ocupação da região está associada à descida de subgrupos tukano que vieram do rio Papuri, afluente do Uaupés, considerado um território tradicional, de onde seguiu-se a dispersão dos Tukano. O deslocamento para outras terras ocorreu devido ao crescimento populacional dos grupos e por uma imposição dos *Sanadepó porã* aos *Inapé porã* (subgrupos tukanos) que partiram em busca de “terras com maior disponibilidade de pesca, caça e melhores condições para a roça” (Rodrigues, 2019, p. 59). Em outras palavras, chegaram no baixo Uaupés “atrás de comida”, como bem sintetizou Miguel Pena, da etnia tukano em comunicação pessoal ao autor citado. Segundo a genealogia traçada a partir das narrativas de membros do grupo *inapé porã* da comunidade Ananás (localizada entre Matapi e Taracuí), o movimento de descida iniciou-se aproximadamente em 1830.

³¹ Ao todo acompanhei muitas reuniões da comunidade, com diferentes pautas: projeto político pedagógico com as salas anexas à escola de Matapi da secretaria de educação, no âmbito da Associação das Escolas Indígenas Tukano Yepá Masã (AEITYM). Também acompanhei desenvolvimento e avaliação do manejo de pesca, possíveis nomes da associação com vistas a projetos de sustentabilidade. Além disso, há também uma agenda específica dos esportes que não acompanhei, mas certamente compõe o quadro de agenda comunitária.

Matapi: imagens da geografia



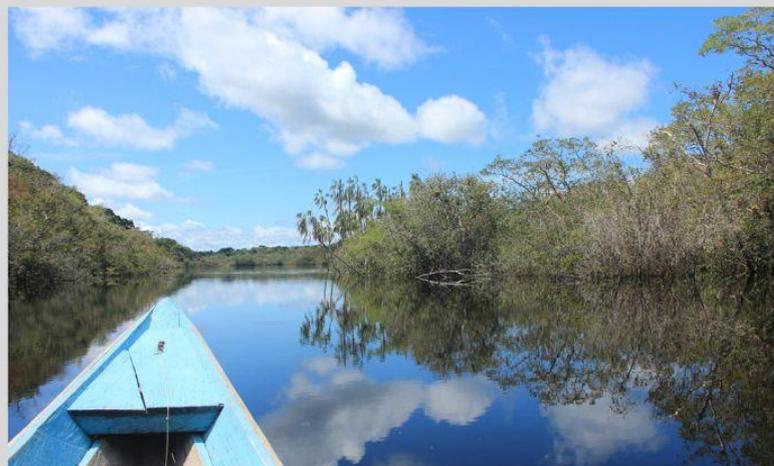
Vista do rio Uaupés, chegando em Matapi



Vista do alto sobre a palhoça onde ocorrem reuniões e dabucuris, na lateral, está o centro comunitário para refeições



Trabalho comunitário



Igarapé Tatapunha, retornando da roça de D. Cecília

Baixo Uaupés: abundância de pescado



Irene descama os peixes que seu marido Leôncio acabou de pescar



O filho do casal aprende a habilidade, acompanhando os pais



Aracu, um dos peixes mais nobres do noroeste amazônico

O trabalho conjunto de Leôncio, Irene e o filho com os peixes frescos na beira do rio



Apesar dessa presença majoritária dos Tukano no baixo Uaupés, a comunidade de Matapi (Monte Alegre) foi fundada por homens do grupo *sipiá wirã*, etnia desano, antepassados dos irmãos mais velhos ali residentes (Eugênio e João Pedro). Segundo o relato dos conhecedores *pamurimahsã* (gente da transformação), o local é uma *bahsakawi'i* (casa de transformação) – especificamente, é a casa de embaúba – onde a Canoa da Transformação fez uma parada, deixando conhecimentos aos seres que se transformaram da condição de *waimahsã* para humanos (Rodrigues, 2019, p. 194)³². O fato de a comunidade estar localizada em um desses pontos da trajetória da Canoa da Transformação confere um atributo de especialidade ao território, que é constituído de interconexões entre geografia e cosmologia. Sobre o aspecto da história, é preciso notar que a ocupação missionária dos salesianos se firmou no Uaupés no início do século XX, notadamente nos três distritos Iauaretê, Taracú e Pari Cachoeira, abrangendo toda a bacia do Uaupés e guiando forçadamente muitas transformações culturais (Andrello, 2006). Assim, a fé e a moral cristã, com seus ritos católicos englobaram as práticas culturais tradicionais, ora proibindo, ora permitindo com modificações. Tudo isso compõe um conjunto cultural indissociável do qual se manifestam escolhas e transformações alimentares.

1.1.1 Refeições comunitárias

Quando cheguei pela primeira vez em Matapi ocorria a novena para Nossa Senhora, padroeira da comunidade, em maio de 2018. O momento de devoção e celebração convocava uma dinâmica social intensa da comensalidade porque durante esse período de 10 dias todas as famílias comem juntas no centro comunitário duas vezes ao dia. No cotidiano, isso acontece somente duas ou três vezes na semana.

Durante a novena, a cada dia, por volta de 17h, a santa e seu altar eram abrigados dentro de uma casa, cujos donos tornavam-se os anfitriões e ofereciam para todos a refeição principal ao final do dia no centro comunitário e na manhã seguinte. À noite, quase sempre, era ofertado peixe cozido e quinhãpira, como pratos principais. A quinhãpira e o peixe cozido são preparações que levam praticamente os mesmos ingredientes: pimenta, sal e água, mas em proporções distintas o que faz com que o resultado seja distinto. O peixe cozido pode ser servido com muito ou pouco caldo e

³² Sobre a transformação da condição de *waimahsã* para humanos, ver as obras de Barreto, 2018 e Barreto *et. al.* 2018.

preparado com menos pimenta. Já a quinhanpira ([biatuwí](#)) é essencialmente um caldo de bastante pimenta, em quantidade e variedade, com um pouco de peixe. A quinhanpira é definitivamente a preparação culinária mais característica de todo o Alto Rio Negro, ofertada a viajantes como sinal de boas-vindas ou de despedida. Esses alimentos são normalmente acompanhados de beijus, um disco assado feito da massa e/ou da goma da mandioca. Cada família responsável pelo oferecimento da refeição levava pescado e beiju, mas as mulheres das outras casas também levam seus beijus para contribuir. Na segunda mesa, posicionado de modo transversal à primeira mesa, ficam os líquidos a serem consumidos imediatamente depois da refeição principal, algo como “sobremesa”. Nessa época do ano (maio), havia grande fartura de açaí, de modo que o vinho de açaí consumido com farinha (xibé de açaí) era a oferta mais presente, mas houve também oferta de mingau de abacaxi, servido morno.

No dia seguinte, antes das 06h, as pessoas se levantam para se assear no rio, as mulheres ajeitam a lenha, acendem o fogo na casa de forno e fazem o mingau que será parcialmente consumido dentro de casa, no núcleo familiar. Por volta de 07h inicia-se o toque do sino no centro comunitário, batido por alguém da casa anfitriã (que abriga a santa). Ao som do terceiro toque, todos começavam a se dirigir para a casa onde será a reza e na sequência para o centro comunitário, cada qual carregando colheres e canecos de plástico, por vezes uma cumbuca/pratinho de plástico. A refeição matinal oferecida pelo casal anfitrião quase sempre era a mujeca, preparada com o peixe cozido do dia anterior, despedaçado e acrescido de um pouco de goma. Por vezes, era oferecido um peixe cozido exatamente como no jantar. Algumas mulheres levam sua quinhanpira para contribuir e, claro, os beijus. Aqueles feitos no mesmo dia são os que acabam primeiro porque estão mais frescos e mais macios, ao passo que os de dias anteriores estão duros. Na segunda mesa, ficam várias panelinhas de alumínio, em formato de caldeirão, com mingaus de farinha, de goma pura, de abacaxi ou mesmo mingau de açaí feito com a sobra do vinho do dia anterior e goma, além de algumas garrafas de café adoçado.

Nesta ocasião e em outras vivenciadas em campo, pude reconhecer que a ocupação social do centro comunitário inclui uma rígida separação por gênero, observada em todo o rio Uaupés, tal como analisado por Christine Hugh-Jones (1979). A característica marcante observada somente nas comunidades dos povos tukano é que os homens comem primeiro que as mulheres. Eles se posicionam em pé, no entorno da mesa, usando as colheres ou os pedaços de beiju para pegar a quinhanpira ou mujeca diretamente na travessa ou panela. As mulheres esperam sentadas nos bancos do outro

lado, conversando entre si e cuidando de suas crianças pequenas. As crianças um pouco maiores (acima de 6, 7 anos) não costumam participar das refeições no centro comunitário. Os homens, ao acabarem de comer, passam a colher para suas esposas, o que possibilita a identificação de laços matrimoniais e ficam em roda de conversa do lado de fora, enquanto as mulheres se alimentam e conversam da mesma forma que os homens (em pé, com as colheres ou os beijos nas travessas de peixe). Por vezes, enquanto os homens estão comendo o mingau e o xibé, as mulheres já se levantam para iniciar a sua refeição.

Painel 03

Refeições comunitárias em Matapi



Na foto ao lado, se vêem Natália (de vestido amarelo) e Cecília (de blusa preta) fazendo a refeição na vez das mulheres.

Ao fundo, estão os homens, comendo o vinho de açáí e/ou mingau, pois já comeram os peixes.



Na foto acima à esquerda, se vê dois tipos de beiju - o curadá (su'ukaró) e o beiju seco (kibó ahuã) - acompanhando mujeca e quinhãpira (detalhes ao lado).

Quando os homens comem primeiro até que se sintam saciados, isso abre a possibilidade para que, em caso de escassez alimentar, falte comida para as mulheres (e crianças)³³. Em Matapi, observei que, na oferta do banquete comunitário, a mulher responsável pela refeição separava antes de servir o peixe cozido – prato de mais substância alimentar – em duas porções e servia a segunda porção depois que os homens acabavam de comer. Essa estratégia mantém a regra social da prioridade alimentar dada aos homens, mas garante o abastecimento igualitário às mulheres. Ainda assim, o fato de só haver uma travessa principal na mesa com o alimento para todos os comensais pode gerar uma disputa ansiosa para cada qual garantir uma quantidade suficiente na medida de sua própria fome. Já o vinho de açaí ofertado num caldeirão de 30 litros era servido de uma única vez. As mulheres mais sedentas transgrediam a regra: enquanto os homens se serviam do peixe, enchiam seu caneco de açaí antes da vez, garantindo com fartura a sua porção, pois frequentemente essa quantidade de açaí oferecida não era suficiente para todos.

A busca mais ou menos voraz pelo açaí ou pelo peixe na refeição coletiva depende também da oferta desses alimentos dentro do núcleo familiar. Ou seja, aquelas famílias que, por alguma razão, não conseguem manter o saldo positivo de produção alimentar vêm na refeição comunitária uma oportunidade de se saciar em abundância. Algumas razões para isso são: ausência de roça, marido ausente, ou marido assalariado que não consegue pescar o suficiente, dentre outros. Normalmente, por mais difícil que sejam as condições da produção agrícola, a reclamação de pouca comida recai sobre a proteína animal, sobretudo o pescado. Assim, embora as refeições coletivas sejam correspondentes a ofertas das famílias nucleares, e sobre as quais não se tem garantia de retorno, existe uma expectativa implícita de que todas as famílias da comunidade contribuam de maneira equitativa, consolidando um equilíbrio no fluxo de doação e recebimento. Mas isso nem sempre acontece.

Quase toda essa estrutura social do consumo de alimentos durante a novena católica descrita até aqui se mantém em outros períodos do ano, à diferença que, em dias comuns, cada família deve oferecer uma porção pequena de alimentos a ser consumida coletivamente no centro comunitário, somente uma vez ao dia, às quintas antes do trabalho comunitário e aos domingos depois da missa. O cardápio inclui

³³ Parece que, de fato, isso era uma lógica de priorização do grupo patrilinear, constituído na linhagem masculina em contextos de escassez de alimentos vivenciados nas cabeceiras do rio Uaupés, nos tempos em que as famílias viviam nas malocas e todas as refeições seguiam essa ordem.

usualmente a quinhapira, o peixe cozido, beiju curadá feito de massa e goma (su'ukaró), vinhos e farinha pura (para acompanhar o vinho) ou o xibé já preparado (farinha com água). Nos dois períodos em que desenvolvi a pesquisa de campo (maio e agosto/setembro), o mais frequente era a quinhapira no modo básico - bastante pimenta, um pouco de sal e um pouco de peixe -, mas também havia ocasionalmente quinhapira com a massa fermentada do japurá (*erisma japurá*)³⁴. No entorno da comunidade não tem essa espécie, mas as pessoas compram dos parentes que vem do rio Tiquié, afluente do rio Uaupés. Eventualmente, preparam a mujeca feita com o peixe despedaçado, água e goma, temperada também com japurá ou com cheiro verde.

1.1.2 Dinâmica espacial envolvendo o manejo das plantas

Ao redor das casas de Matapi, dentro de um limite invisível dos terrenos familiares, há uma variedade de plantas cultivadas: caju, ingá, goiaba, cupuaçu, abacate, jambo, umari, e ainda açaí e coco, as palmeiras com maior predominância³⁵. Bem próximo às casas, nos quintais, algumas famílias cultivam roças de abacaxis. O fruto é consumido puro, mas também em forma de mingau, bastante apreciado. Essa diversidade cultivada ao redor das casas sempre garante a disponibilidade de frutos nos intervalos das refeições principais.

Fotografia 1 e 2: Roça de abacaxi atrás das casas; casa de moradia de D. Cecília.



Fonte: A autora (2018).

³⁴ A massa fermentada do japurá é um dos alimentos bem importantes nos sistema alimentar rionegrino e será devidamente abordada no capítulo dedicado à fermentação (cap. 5).

³⁵ Na ordem de citação, os nomes científicos: *Anacardium occidentale*, *Inga edulis*, *Psidium guajava*, *Theobroma grandiflorum*, *Persea americana*, *Syzygium malaccense*, *Poraqueiba* sp., *Euterpe* sp. e *Coco nucifera*.

Fotografias 3 e 4 - Abundância de pés de coco em Matapi; detalhe do fundo da casa de forno com frutíferas em volta.



Fonte: A autora (2018)

As famílias tukano e dessano vão à roça praticamente todos os dias. Hoje elas ficam em igarapés próximos (Tatapunha e Mutum, conf. no mapa), entre 5 minutos e 15 minutos de deslocamento com uma rabeta. Para ir à roça, as mulheres precisam se revezar com a pesca dos homens, que utilizam também da rabeta da família. Aquelas mulheres que têm as roças mais próximas, eventualmente vão a remo, enquanto o marido está pescando. Os homens mais velhos (dos 50 anos em diante), como Xavier, marido de Cecília, diminuem a frequência da pesca e passam a acompanhar com mais frequência as mulheres na roça. Nesse caso, os pais demandam que os filhos rapazes assumam a tarefa de pescar ou caçar.

A questão da área para plantio é um problema sério para os comunitários de Matapi. Por muitos anos, talvez desde a fundação da aldeia nos anos 1940, eles se deslocavam para o sul, por terra firme, em direção a uma serra que pode ser vista aos fundos de Matapi. Para se chegar até esse local, andavam entre 1.30h e 2.30h dependendo do nível de cansaço e do peso carregado. Embora muito mais distante, os relatos são de grande valorização da área, porque lá se fazia uma roça boa e farta: “dava de tudo”, me diziam. Áreas do encosto das serras são favoráveis ao plantio porque acumulam sedimentos orgânicos no solo, deixando o terreno mais adubado. Além disso, enfatizavam que o caminho era bonito com paisagens de campo, e lindas árvores, das quais pegavam frutos que hoje quase não são consumidos, como o uacu. Deixaram definitivamente a região depois de sucessivos ataques ao plantio feitos por bandos de queixadas e de veados.

Uma boa parte das roças hoje está localizada numa ilha formada por igarapés, na outra margem do Uaupés, onde já sofreram com inundações por duas vezes nos últimos 5 anos, o que pôs a perder quase toda a produção. Além disso, por vezes são

atacadas por capivaras, que chegam pelos igarapés, ou por anta e cotia. Ao me contar o desastre da inundação, com muito pesar, dona Cecília não sabia mais o que fazer. Voltar para a área anterior é impossível, pois além do ataque das queixadas, ela se sente um pouco velha (52 anos) para percorrer toda essa distância a pé, cotidianamente. Outras opções de terra são bastante distantes também para serem percorridas de rabetá, o que aumenta o custo diário de gasolina. D. Cecília refletindo sobre tudo isso me disse na roça: “para nós ficar sem roça boa é como para vocês ficar desempregado. A gente fica muito angustiado. ‘O que vamos comer ano que vem?’, a gente pensa”. O depoimento de Cecília nos indica a forte associação entre a roça e a autonomia alimentar e de vida, assim como remete à temporalidade cíclica inerente aos cultivos. “Da terra à mesa”, um slogan emblemático dos movimentos atuais em torno da cadeia sustentável do alimento, expressa bem o tipo de relação que pode ser visto na produção indígena.

1.1.3 Vínculos familiares em Matapi

Na minha primeira estadia, em 2018, Leôncio e Irene foram meus anfitriões, a partir da minha interlocução com a FOIRN, uma vez que ele se envolvia com as articulações do movimento indígena da bacia do Uaupés. Leôncio dedicava-se com afinco à pescaria, mantendo a casa sempre bem abastecida de peixes. Irene é uma mulher tariano, nascida em Iauaretê, que foi morar em Matapi seguindo a regra de residência com o marido (virilocalidade). Com Irene, acompanhei os preparos de vinhos de açaí (processos apresentados no capítulo 5) e o preparo dos peixes (painel 02).

Na segunda temporada de pesquisa, D. Cecília (56 anos), Dessana, foi minha anfitriã na comunidade em 2019. Filha de pai dessano e mãe piratapuaia, ela domina ambas as línguas materna e paterna, mas usa cotidianamente a língua tukano e se expressava bem em português comigo. Ela reside com o marido, Xavier, Tukano, com o filho caçula (Célio 24 anos), e o neto, criado como filho (Dilan 17 anos). A filha mais velha (dos sete filhos), Rosilene, voltou a morar em Matapi depois de 10 anos morando na comunidade de Cunuri, no baixo Uaupés, onde ela e o marido davam aula. Naquele ano, ambos seriam professores em Matapi e moravam numa casa ao lado de D. Cecília formando uma família extensa, de intensa troca social. D. Cecília é uma mulher muito dedicada aos seus trabalhos na roça e de produção de alimentos, tornando-se uma grande professora para mim dos conhecimentos femininos nessa comunidade, especialmente do caxiri (bebida fermentada de mandioca, abordado no capítulo 5).

Pela manhã, ao sol nascendo, via Cecília fazendo mingau de goma e beiju curadá (*su'ukaró*) para seus familiares, cujos processos culinários estão detalhados no capítulo 4. O beiju fresquinho normalmente acaba de um dia para o outro, consumido em casa ou no centro comunitário, e por isso D. Cecília o fazia quase todos os dias. O mingau igualmente: todos os dias é preparado. Depois de pronto, esfriava parcialmente para ser consumido morno. Ela deixava em um canto da cozinha para seus filhos e marido tomarem com cuia. Depois de pronto, o mingau não retorna ao fogo; se preciso for, é consumido frio.

Fotografia 5 - Cecília, Dessano, faz beiju *su'ukaró* em sua casa de forno.



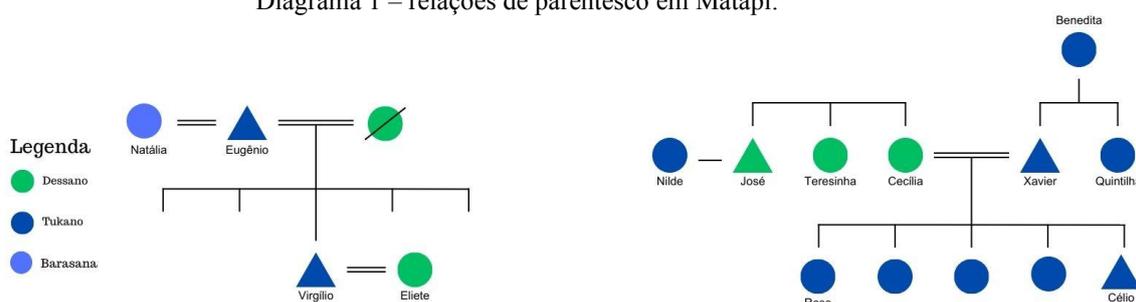
Fonte: A autora (2018)

Próximo à Cecília, mora Quentilha, filha do irmão do pai (prima) do Xavier. Quentilha, Tukano, com seus 62 anos, é casada com Mateus, Hupda, de 45 anos. Um matrimônio entre pessoas desses dois povos é bem raro na organização social do Alto Rio Negro, pois entre os Tukano e os Hupda há uma assimetria social que normalmente intercepta esse tipo de casamento. O casal vive sozinho, sem filhos, mas é comum abrigarem jovens de outras comunidades que vem estudar na escola de Matapi, com os quais possuem alguma linhagem de parentesco. A alimentação desses jovens de residência temporária, nesta ou em outras casas da comunidade, é parcialmente sustentada pela família que acolhe, e parcialmente pelo envio de farinha e frutas (banana, abacaxi, pupunha, cupuaçu etc) que os pais enviam regularmente.

De etnia Tukano, Xavier, marido de Cecília, nasceu nas imediações da atual localização da comunidade, num sítio, mas depois a sua família se mudou para o rio Negro, numa comunidade baré, Cajuri. Do seu crescimento em território baré, Xavier manteve o gosto por adicionar tucupi (sumo da mandioca já fervido) na quinhapira,

algo que sua esposa não consegue corresponder porque não é costume dos povos do Uaupés usar o tucupi no peixe. Ao retornar para Matapi, Xavier foi criado pela tia, mãe de Quintilha, D. Benedita, que se tornou sogra classificatória de Cecília. Foi com Benedita que Cecília aprendeu a cuidar de suas manivas e da roça em geral, e seu nome está registrado nas redes de doação de manivas presentes no capítulo 3. Cecília tem uma irmã e um irmão em Matapi, sendo que nem ela e nem a irmã se deslocaram depois de casar pois seus maridos são da mesma comunidade.

Diagrama 1 – relações de parentesco em Matapi.



Conforme mencionei na introdução, entre os povos Tukano as relações clínicas são definidas seguindo princípios hierárquicos. Embora Cecília, Teresinha e José sejam filhos de um benzedor (*kumu*) dessano (já falecido), os Dessano de clã superior que definem a etnicidade da comunidade (*sipiá uirã*) são os irmãos Eugênio e João Pedro, que se reivindicam descendentes diretos do fundador de Matapi e constituem-se lideranças locais proeminentes nos processos decisórios da comunidade. Eugênio é conhecedor de mitos e histórias de origem das famílias dali, embora não se intitule um *kumu*. É viúvo, pai de cinco filhos, sendo três moradores da mesma comunidade e uma filha em Manaus³⁶. Um de seus filhos, Virgílio assume também um papel de professor e liderança, casado com Eliete, uma jovem tukano vinda da comunidade Cunuri, baixo Uaupés, mãe de quatro filhos.

Em 2015, Eugênio casou-se com Natália, também viúva, do grupo Barasana. Ela morava no alto rio Tiquié, em São Pedro, comunidade dos Tuyuka, acompanhando uma filha que se casou por lá³⁷. A união entre os velhos ocorreu por sugestão de Antônio, genro de Eugênio, liderança tuyuka da região do alto Tiquié. Natália tem uma biografia elucidativa dos deslocamentos típicos dos povos do Alto Rio Negro, fazendo

³⁶ Ela foi trabalhadora do ramo de turismo étnico formado em comunidades do baixo rio Negro no entorno da capital.

³⁷ Uso o verbo “morar” da maneira como se aplica no português local: morar pode significar residência fixa, mas também inclui as estadias temporárias de alguns meses nas casas de parentes.

borrar fronteiras nacionais e encontrar etnias e línguas distintas. Ela nasceu na comunidade São Felipe, no igarapé Castanho, afluente do médio Tiquié (Brasil), e casou-se quando jovem com um **bayá** (mestre de cerimônias), Makuna, numa comunidade no Pira-Paraná, afluente do rio Apaporis, na Colômbia, onde conviveu com Bará, Barasana, Makuna, Yepamahsã e Tuyuka. Natália praticamente não fala português e pouco do espanhol. Nossas conversas, infelizmente, eram mediadas pelas falas de Eugênio. Considerando o seu primeiro casamento e algumas demonstrações de seus conhecimentos, Natália possivelmente era uma **wiicon**, papel social da esposa (ou filha) do **baya**, que deve dominar conhecimentos consistentes sobre a origem da roça, a hierarquia dos clãs, modos de receber os convidados durante as festas. Normalmente é a **wiicon** que canta ofertando o caxiri no **kaapiwayá**. Essa formação social, raramente encontrada nos dias de hoje, e especialmente no lado brasileiro da bacia do Rio Negro, confere à Natália uma personalidade que destoa do catolicismo predominante no baixo Uaupés. Assim, era comum as mulheres eivadas da moral cristã se espantarem com a sua postura “não civilizada” ou com seus comentários considerados “depravados”.

O casamento de Eugênio e Natália reforça um vínculo que já existia entre Matapi e São Pedro do rio Tiquié. Há uma constante troca de alimentos quando os Tuyuka estão “baixando o rio”: oferecem goma, tapioca, massoca ou massa fermentada de japurá em troca de peixe do baixo Uaupés. As mulheres de Matapi sempre comentam que suas roças não são boas, por estarem em localizações desfavoráveis, ao contrário de São Pedro, onde há muita terra firme, isso é, com solo fértil para a boa produção. Ao passo que os Tuyukas e suas esposas reclamam da ausência de pescado no rio Tiquié e buscam assim essa complementaridade de recursos disponíveis. Nesse sentido, estreitando os laços de trocas, as comunidades organizaram, em 2019 e em 2020, dois **dabucuris** (**poose**): São Pedro fez um **poose** de frutas e produtos da mandioca para Matapi, e posteriormente Matapi iria ofertar um **poose** de peixes para São Pedro, recuperando o formato tradicional dessas cerimônias³⁸.

³⁸ Segundo contam os autores indígenas, antigamente, os Povos Tukano faziam quatro tipos de **poose** em épocas diferentes do ano, seguindo o calendário astronômico próprio: um de frutas, um de caça, um de peixe, um de larvas. Para mais descrições sobre essas cerimônias, ver Maia (2018) e Rezende (2021). Atualmente, como procuro mostrar, as ofertas não fazem essa distinção pois incluem peixes, caças e frutas conjuntamente (e não oferecem larvas), a partir de outros marcadores temporais e sociais.

1.1.4 Festas e Dabucuris

Em 2018, quase ao final da novena no mês de maio, a comunidade recebeu uma equipe de pedagogos para avaliação do projeto político pedagógico da Escola Ye'pa Mahsã. Depois de três dias na comunidade, o encerramento das atividades coincidiu com o fim da novena sobrepondo as festividades. A comunidade preparou, como de costume, um dabucuri de ofertas para os pedagogos: na palhoça, as famílias caminhavam em círculos, enquanto quatro homens tocavam a flauta kariçu. À medida que chegavam ao centro, deixavam os itens de oferta: moqueado, farinha, abacaxi, coco, dentre outras coisas. É menos comum a oferta de beijus, uma vez que o beiju curadá (feito da mistura de massa e goma), o mais tradicional dos Tukano não tem longa durabilidade.

Fotografia 6 - Entrega formal dos alimentos ao centro do salão



Fonte: A autora (2018).

Depois da festa tradicional, houve o almoço coletivo, no centro ao lado da palhoça, e ao longo de toda a tarde, as mulheres serviram caxiri, enquanto se ouvia kuximawara para animar a festa. Dançaram por toda a tarde até o início da noite. Como a oferta de caxiri foi moderada, a embriaguez das pessoas também foi proporcional.

No ano seguinte, ao retornar, acompanhei a festa comunitária preparada para o dia dos pais, no segundo domingo do mês de agosto. As mulheres de várias casas acordaram por volta de 04h no intuito de dar continuidade ao preparo do caxiri. Às 07h, o capitão bateu o sino convidando os comunitários para a refeição matinal. Por ser uma data do calendário dos brancos, o cardápio acompanha a lógica: as famílias

selecionaram os itens adquiridos na cidade para ofertar. Assim, havia uma quantidade maior de bolacha água sal, bolacha de motor³⁹ e outros tipos, várias panelas de leite com *nescau*, mingau de arroz doce e mingau de aveia. A programação do dia previa uma missa na igreja conduzida pelo catequista e por volta de 11h iniciou-se o almoço. Havia arroz, feijão, macarrão com carne de conserva, peixe moqueado, beijus, quinhapira e frango frito (que foi bastante disputado por ser raro na refeição). Na segunda mesa, dos líquidos, havia mingau de açaí, feito com goma, e suco artificial colorido. Após um intervalo, ainda no início da tarde, as mulheres fizeram uma peça de teatro para homenagear os pais, o que rendeu grandes risadas, e logo iniciaram a festa com caxiri e kuximawara (dessa vez, sem músicas tradicionais).

Como se pode ver na foto do painel 04, as mulheres fazem uma fila para servir aos homens sentados aos bancos. Elas levam seu balde onde está armazenada a produção e deixam guardado em um canto do salão. Com a cuia, enchem um caldeirão (panela com alça) de tamanho médio, e vão servindo aos presentes. Quanto mais animada a festa, e maior o teor alcoólico, maior a chance de brigas e dissidências surgirem, como foi o caso dessa festa do dia dos pais que terminou em agressão física contra uma mulher. Ciúmes e traições entre casais, ou certa animosidade latente entre cunhados costumam explodir em horário avançado da festa. No dia seguinte à festa, a comunidade vive uma calma habitual da ressaca. Aqueles que brigaram ficam recolhidos por algum tempo, os que passaram muito mal (com vômito e diarreia), descansam ao longo do dia. Dificilmente os casais se separam, a despeito de fofocas e denúncias de traições. E, aos poucos, as relações são reconstituídas.

³⁹ Bolacha de motor é uma bolacha de água e sal bem específica da região amazônica, que tornou-se comum nas viagens de barco regionais.

Dabucuri em Matapi



Casais dançam ao som da flauta kariçu, um momento clássico dos Dabucuris, logo depois da oferta dos alimentos posicionados ao centro.



Detalhe de caxiri de cará roxo

As mulheres seguem uma atrás da outra, servindo caxiri na cuia aos homens sentados. Quando terminam a oferta aos homens, servem-se entre si. Após um intervalo, retomam a oferta.



* * *

Em 2019, quando retornei a Matapi para dar continuidade à pesquisa, toda a comunidade havia se deslocado para o distrito de Taracuá, para um evento de esporte que reunia todo o baixo Uaupés e o baixo Tiquié. Muitas famílias dormiam, então, em um dos centros comunitários do distrito para participarem de toda a programação esportiva. Diferentemente do que acontece nesses eventos, a comunidade anfitriã não oferecia a comida para os visitantes. Nesse caso, ofereciam os itens alimentares adquiridos através de doação (da secretaria de esporte) e cada comunidade ou associação participante do evento se responsabilizava pelo preparo. Durante uma semana em Taracuá, os comunitários de Matapi e todos os demais convidados comeram arroz, feijão, macarrão e frango no almoço e uma sopa feita dos mesmos itens no jantar. Essa autonomia era mal vista por eles, pois interrompia o sistema de dádiva consolidado na região. Além disso, ao retornarem para suas casas, as pessoas comentavam a saudade de comer a própria comida: peixe, quinhanpira, beiju e mingau, pois passaram por dias comendo só comida da cidade. De qualquer modo, esses grandes torneios esportivos ou eventos sociais, religiosos tornaram-se constantes em todo o Alto Rio Negro, induzindo inevitavelmente ao consumo das comidas da cidade, vistas como opções viáveis para a alimentação de grande concentração populacional.

1.1.5 Deslocamentos, memória e comidas

Nilde, cunhada de Cecília, nasceu numa comunidade hoje abandonada, chamada Tauá (lit. amarelo em língua geral), próximo à Taracuá. Seu pai era Tukano e sua mãe Tariana de Iauaretê. Ela e José tem 6 filhos. Nilde tem a tez clara e os olhos verdes, destoando da aparência física de seus conterrâneos. Ela diz que isso se deve à linhagem do seu avô materno que também tinha olhos claros e sua mãe da pele clara. Aos 9 anos de idade, Nilde foi morar com uma mulher piratapuia no rio Papuri, afluente do alto Uaupés, já no lado colombiano. Morou com essa nova família até os seus 15 anos, período no qual aprendeu a cuidar da roça e a fazer caxiri.

Muitos foram os seus relatos sobre o tempo vivido no rio Papuri, marcando a diferença com a vida atual no Uaupés. Nilde falava a língua tukano, sua língua paterna, e aprendeu a língua dessano predominante na comunidade, mas teve dificuldade com o espanhol adotado na escola. “No início, estranhei a língua, estranhei a comida. Lá quase

não tem peixe, comiam maniçoba, flor de pupunha, maniwara... e pegavam piabinha com puçá grande. O “velho”, tal como me dizia, (pai da sua família adotiva) falava que tomava muito caxiri para não passar fome”. O relato de Nilde sobre a alimentação no rio Papuri coincide com relatos do alto rio Tiquié e do alto rio Aiari (neste capítulo): as regiões dos rios afluentes menores são caracterizadas com a baixa disponibilidade de peixe, boas terras para cultivo agrícola e o costume corrente de consumo de itens da floresta que agregam valor nutricional tais como flor de pupunha, formigas, e mais raramente cogumelos.

Especialmente sobre o caxiri, como a produção era farta, Nilde conta que separavam uma bacia para a massa seca no tipiti que seria usada na produção do beiju queimado e outra só para a massa a ser lavada no cumatá e gerar a manicuera. Usualmente, temperavam o caxiri com milho, pois havia roças de muito milho. A produção desse cultivo era tão expressiva que conseguiam produzir também uma espécie de “beiju de milho”: preparavam o fubá, colocando os caroços da espiga no moinho, e depois numa bacia com água faziam o angu. O angu frio e seco era embalado, em pedaços, em folhas de sororoca e assado no forno tal como um beiju, ou um marapatá (processo descrito adiante na tese)⁴⁰.

Na escola indígena dessa comunidade no Papuri, Nilde conta que havia batata, cará, macaxeira, ingá. Os alunos merendavam o que vinha da roça e na palhoça havia “artesanato”, os meninos pulavam kariçu. A realização de festas de Dabucuri era frequente! As trocas ocorriam entre os grupos da mesma comunidade, com aproximadamente 50 famílias. Os Hupda ofertavam carne de caça e aturás trançados por eles⁴¹, enquanto os Tukano e Dessano ofereciam geralmente frutas e produtos da roça. A sua família fazia caxiri no cocho grande de madeira para o dabucuri, que durava 3 dias. Nilde se recorda que arrancavam 5 grandes aturás nos dias de preparo do caxiri. Ela era acordada no meio da noite para ralar a mandioca no ralo baniwa, um artefato praticamente extinto nos dias atuais depois da inserção do ralo mecânico. Usavam uma bacia só para “tipicar” (i.é secar a massa fresca e úmida no tipiti) e fazer o beiju queimado. Outra só para lavar a massa, tirando a manicuera. Gostavam de temperar com milho, cultivado em abundância na região. “Tinham uma roça só de milho! Depois de

⁴⁰ Não encontrei correspondência desse rico preparo em outras comunidades do Alto Rio Negro, mesmo entre os Kubeu produtores de milho em Ucuqui-Cachoirá. Possivelmente, esse preparo é de origem colombiana

⁴¹ Aturá (pt) ou waturá (nheengatu) é um cesto cargueiro usado para transportar mandiocas, manivas e outros frutos ou itens pessoais. É um objeto fundamental da lida de trabalho das mulheres, conforme abordado no capítulo 4.

debulhar, colocava os caroços no moinho e fazia fubá. Jogava numa bacia com água fazendo um ‘angu’ e depois cortava embalando em folha de sororoca no forno para fazer beiju de milho. Depois misturava isso no beiju queimado e molhado de manicuera”. O doce era a própria cana-de-açúcar. “Mas era muita cana na roça. A terra era boa!”. Além do uso do milho, muito raro na região do Uaupés, no Papuri cultivavam e preparavam o cacau. Torravam as sementes no sol e as vendiam para um comprador que revendia na cidade de Mitú (Colômbia).

Nilde se lembrou que comiam no Papuri com frequência o cunuri e a massa do japurá que não se encontra na região de Matapi, mas ensinou à sua filha, que hoje mora no rio Tiquié, como fazer o preparo (processo abordado no capítulo 4). Dentre outros processos culinários, Nilde aprendeu com a mãe adotiva a fazer maniçoba e jiquitaia – “tinha tanta pimenta que enchia um waturá pequeno na roça”, ela dizia -, mas hoje em dia, diferentemente do japurá e do cunuri (*micrandra spruceana*), ela não mantém o hábito de preparo. “Naquele tempo o pessoal andava de remo, levavam uma semana até Yauaretê”. Os seus pais adotivos, ela acrescentava, obtinham dinheiro em decorrência do comércio de ipadu na Colômbia. A experiência de Nilde de moradia no rio Papuri encerrou-se por motivos políticos: quando a guerrilha na Colômbia se intensificou, no ano de 1985, o casal resolveu “devolvê-la” para seu pai biológico em Tauá.

Hoje, Nilde cria duas netas porque sua filha Delma foi morar com o marido no rio Tiquié e suas crianças não se acostumaram com a comida de lá, com baixa oferta de peixe. A história de Nilde ajuda a ter uma visão ampla sobre a alimentação da bacia do Uaupés, onde residem de maneira concentrada os povos Tukano Oriental, com suas diferenças das práticas alimentares a partir das características ecológicas e sociais de cada rio. As comunidades do rio Tiquié e do rio Papuri parecem guardar semelhanças com a pouca disponibilidade de pescado, aumentando o investimento social e tecnológico sobre os recursos vegetais da floresta ou da roça.

1.2 São Gabriel Mirim e Juruti – alto Rio Negro

No curso do alto rio Negro, fiz minha etnografia em duas comunidades predominantemente compostas por pessoas do povo Baré: São Gabriel Mirim, localizada na Ilha do Guariba, e Juruti, à jusante da primeira comunidade. Ambas possuem uma população pequena (10 e 12 famílias, respectivamente), e estão a uma distância temporal da área urbana do município de aproximadamente 4 horas de motor 40hp ou 10 horas no motor 5hp subindo o rio. A língua predominante em toda essa região do alto rio Negro até o distrito de Cucuí, e seus afluentes como o rio Xié, é o Nheengatu, também conhecida por Língua Geral. Na calha do rio principal predomina a presença dos Barés, enquanto no rio Xié encontram-se muitas famílias werekena. Embora o Nheengatu seja a primeira língua, e falada especialmente entre adultos, o português tem quase a mesma aderência na calha do Negro, sendo bem praticado por adultos com os de fora, e entre as crianças. Considerando que o hábito alimentar das duas comunidades é bem semelhante, as descrições apresentadas - quando não vinculadas a uma pessoa/família específica - condensam as observações dos dois locais.

1.2.1 Vínculos familiares em São Gabriel Mirim

São Gabriel Mirim é uma comunidade relativamente pequena, composta de 10 famílias, quase todos descendentes de um mesmo casal (Geraldina e Otávio), fundada em 1993. O sistema de parentesco dos Barés não apresenta restrições de casamento (como os povos do Uaupés ou do Içana, onde impera a regra da exogamia linguística ou fática), de modo que os Barés casam-se entre si e com os outros. Elizângela da Silva Baré, na época diretora do Departamento das Mulheres da FOIRN, sabendo da minha intenção de pesquisa na região, levou-me para lá, onde ela morava com o marido e a sogra antes de assumir o cargo. Além do pertencimento à comunidade pela via do matrimônio, Elizângela foi professora da escola durante 10 anos. Indicou-me hospedar junto à família de sua comadre, Clarinha, e seu compadre Alberto, professor da escola.

Gracimar (52 anos), Irene (50 anos) e Valentina (48) são irmãs, filhas do casal fundador da comunidade. Gracimar, casada com Joaquim, morava com os filhos solteiros Teca e Edvam, mas Clarinha sua filha mais velha tem a própria casa com o marido e os cinco filhos. Irene, por sua vez, é casada com o Chico, o capitão da

comunidade que nasceu na comunidade Iábi (rio Negro, à jusante). Juntos eles tem oito filhos, sendo Nininha e Rosália as duas mais velhas casadas com Korripakos venezuelanos, a terceira filha mora na cidade e os cinco filhos mais novos, entre 18 e 5 anos, moram com eles. Essa família estendida ocupa uma das margens da ilha, num total de 3 casas e mais a casa de forno. Valentina, a caçula das irmãs, casada também com um venezuelano, mora na comunidade Iábi, à jusante, mas frequenta bastante São Gabriel Mirim para ver as irmãs. Feita essa breve apresentação, usarei o termo “família” para membros que moram numa mesma casa e “família estendida” para a união de casas diferentes ligadas por descendência. As minhas relações etnográficas produziram informações especialmente das famílias estendidas das imãs Gracimar e Irene.

Fotografia 7 – Gracimar Alemão e sua neta



Fotografia 8 – Irene Alemão próxima à casa de forno



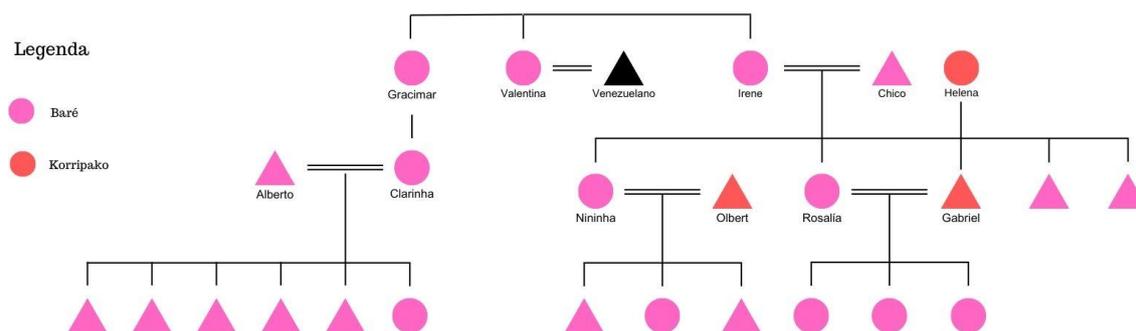
Fonte: A autora (2018)

Fotografia 9 - Irene, com o remo na mão, retornando da roça, acompanhada de suas sobrinhas Clarinha e Teca, e algumas crianças da família.



Fonte: A autora (2018).

Diagrama 2: relações de parentesco em São Gabriel Mirim



As roças principais das famílias de Gracimar e Irene ficam localizadas no igarapé Iá (conf. mapa), sendo comum esse momento em que seguem juntas de canoa para trabalhar, compartilhando os custos de combustível. A presença das crianças pequenas na roça é bastante comum entre as famílias, e desde os 7 ou 8 anos já aprendem a pilotar o motor rabeta.

Clarinha, minha anfitriã, mantinha o hábito de ir à roça com sua mãe, ou sua irmã Teca, ou com sua tia (conforme ilustra a foto da página anterior). Essa companhia das mulheres era especialmente bem-vinda no seu caso que só tinha filhos homens e o marido professor, embora, como veremos, na comunidade era comum as companhias de trabalho, cada qual, dedicada à sua produção. Rosália, prima de Clarinha, mantém o mesmo padrão: vai à roça com a mãe e o pai, cozinha junto e come junto. Ela e o marido Gabriel haviam ganhado recentemente a terceira filha e ainda estavam construindo sua casa nas proximidades da casa de Chico. Em 2018, a construção era um barracão, com telhado, sem paredes, que servia para o acampamento da família de seu marido (korripako). Nininha e Olbert (tio de Gabriel, casado com Rosália) tiveram filhos primeiro e possuem uma casa separada há mais tempo. Normalmente esse casal vai sozinho à roça, localizada próxima à de Irene, mas, por vezes, associa-se com Clarinha seja nos trabalhos da roça, seja na partilha alimentar.

Christine Hugh-Jones [1979] (2013) afirma para os povos da bacia do Uaupés, ainda nos tempos de residência em maloca, que um casal jovem morava com o pai do noivo até o nascimento do primeiro filho, quando então construía uma unidade separada para si (p. 86). Essa regra é válida, poderíamos dizer, para todas as famílias rionegrinas, embora entre os Barés a escolha de moradia não seja estritamente virilocal. E, ainda, é comum que por motivos singulares, essa saída da casa dos pais ou sogros demore um pouco mais, como é o caso da família mencionada.

No núcleo familiar de Irene e Chico, as trocas alimentares ocorrem principalmente com a filha Rosália e o genro Gabriel (korripako, venezuelano). Para reafirmar o fluxo intenso de trocas, Irene me disse: “Esse meu genro (Gabriel) não sovina (*usausú*) nada para mim”, no sentido de “ele não nega nada a mim”. “Quando ele pesca, ele me dá peixe, quando caça, ele me dá um pedaço de carne, mas o outro genro não, ele sovina”. O verbo e a qualificação de sovina(r) está muito presente nos diálogos posto que uma pessoa avarenta é considerada a anti-referência social, isso é, marca-se constantemente uma ação ou uma pessoa avarenta/sovina para estimular e garantir constantes doações alimentares e outros itens entre consanguíneos e afins.

A família consanguínea de Gabriel – seu pai, sua mãe (Claudia), a mãe da mãe (Helena), quase todos os irmãos com seus respectivos cônjuges e filhos – estava em São Gabriel Mirim nos meses que estive lá fazendo a pesquisa (segundo semestre de 2018). Ao todo, eram 15 pessoas, incluindo as crianças. Eles moram em uma comunidade no rio Negro do lado venezuelano (rio Guianía), depois da foz do rio Cassiquiare. Levam uma semana descendo o rio numa grande canoa (bongo) de aproximadamente 14 metros. Considerando a longa distância, a família veio sem pressa de retornar. O casamento de Nininha e Rosália com os homens korripako ocorreu no território venezuelano quando moravam lá anteriormente. A primeira ida deles para lá estava associada à visita de um parente, e acabou durando cinco anos, expressando a replicação constante desse modelo de deslocamentos e moradias circulares na Amazônia.

A presença da família estendida dos korripaco entre os Baré possibilitou-me ainda outras compreensões. Certa vez, D. Irene me disse: “eles (os korripako venezuelanos) trabalham demais com a roça, D. Lorena! Trabalham de oito da manhã até cinco da tarde! A gente não... aqui não dá pra trabalhar muito, D. Lorena: um dia tem festa, outro dia tem reunião, depois tem festa de novo”. Embora eu as tenha acompanhado muitas vezes à roça no período em que estive em campo, de fato, foram várias as tentativas frustradas de acompanhar as famílias no trabalho da roça, pois a sequência de reuniões pela manhã era constante, assim como os deslocamentos para outras comunidades para participar de festas religiosas ou cívicas. Mas as mulheres korripako (Claudia, Helena e Lucimar, irmã de Gabriel) iam para a roça, sob o sol ou sob a chuva, pois diziam que assim o dia passava logo. Quando não estavam na roça, estavam na lida dos procedimentos de transformação na casa de forno. Assim,

delineava-se um primeiro contraste relacionado à intensidade de vínculo com a produção alimentar na roça⁴².

Um outro aspecto compreendido nessa relação diz respeito ao pertencimento étnico. Os filhos dos dois casais (Nininha – Olbert e Rosália - Gabriel) estavam declarados socialmente como Baré, apesar da filiação paterna ser korripako. Quando questionei o motivo, D. Irene me disse que até mesmo seus dois genros iriam retirar o RANI (extinto documento de identificação indígena) na FUNAI como “Baré mesmo”, porque “todo mundo que mora aqui é Baré”, me dizia. Essa questão da alteração de pertencimento étnico aparecerá em outro momento neste capítulo. Não pretendo esgotar aqui a complexidade do assunto, mas me parece que, em alguns casos, a residência em determinado território assume mais força do que o pertencimento clânico.

Fotografia 10 - Crianças se divertindo no quintal, em São Gabriel Mirim.



Fonte: A autora (2018).

⁴² No artigo de Eloy (2009) sobre diversidade alimentar, a autora inclui uma interessante narrativa de um homem dessano segundo quem os Baré não vivem sem café e bolacha, e não gostam de ir à roça.

1.2.2 Refeições cotidianas em São Gabriel Mirim

Todas as manhãs, o capitão toca o sino, até três vezes, chamando para a refeição matinal e para o centro comunitário se dirigem quase todos os adultos. Chegam 10 ou 15 minutos após o toque do sino batido pelo capitão Chico. Cada qual traz a sua xícara (de plástico), e cada casal traz uma garrafa de café e algo de comer. O mingau de farinha com sal é o alimento mais comum, mas também aparece mingau de goma ou de caribé, e ocasionalmente o mingau dos brancos: de aveia com leite, adoçado. É comum que alguém leve uma porção de bolacha salgada, um bolinho de trigo frito ou uma bacia de pipoca, ambos preparados nas cozinhas domésticas. Ao lado de muitas garrafas de café, costuma haver uma garrafa de leite sempre adoçado. Às vezes, servem quinhãpira pela manhã no centro comunitário, mas observei que as famílias deixam o peixe em casa para comer imediatamente antes de seguir para a roça. As crianças de colo seguem com pais ou avós para o centro comunitário e as crianças maiores comem em casa leite com *nescau* ou a mesma alimentação dos adultos. Em algumas ocasiões específicas, especialmente reuniões ou datas comemorativas, ocorre a refeição do meio-dia no centro comunitário também.

Os almoços são realizados por famílias estendidas, agrupados em torno das avós, dando continuidade às parcerias do trabalho da roça. Abaixo segue um trecho do meu diário de campo que exemplifica essa dinâmica da comensalidade ao longo do dia:

A família toda de Clarinha foi jantar na varanda da Gracimar. Havia arroz, feijão, paca cozida com sal e óleo. Na casa já estavam além de Edvan, Teca e Gracimar, o pai e a mãe do Alberto, e seu cunhado que vieram de Tabocal dos Pereira. A paca havia sido caçada por Arcanjo, filho de Augusto e vendida à D. Gracimar. À tarde fizeram umas duas panelas de caribé de massoca, especialmente para os visitantes. Caribé é o termo que se usa para “mingau” de massoca e de beiju. Preferem, bater no liquidificador, quando estão na cidade, mas como aqui não há energia, jogam a farinha de massoca na panela, um pouco de água e amassam com as costas da cuia hidratando aos poucos, até formar uma massa homogênea que recebe o restante de água. Quando a Teca fazia, só tinha *cuiupí* – uma variedade da cuia bem pequena, apreciada para tomar caribé ou xibé, mas para amassar é necessária uma cuia de verdade. Parece que o caribé de massoca é consumido preferencialmente à tarde, ao passo que os mingaus quentes/mornos são consumidos de manhã. Mas à medida que esfriam permanecem em cima da mesa e igualmente aptos para consumo até o fim da tarde. (Caderno de campo - 04.10.18)

Comida no cotidiano em São Gabriel Mirim



Clarinha prepara açai
pra sua família



Chico, capitão, serve em seu prato comida
do centro comunitário



Beiju, farinha, peixe cozido no
centro comunitário



Peixe cozido com cebolinha



Sandy, Tatuyo, com sua
filha, na refeição do centro
comunitário



Filhas de Rosália comem em seus pratinhos
no quintal de casa

Através da descrição é possível perceber que o cardápio completo é composto por arroz, feijão, macarrão, farinha e peixe cozido e/ou carne. E a configuração de comensalidade é partilhada pela família estendida. O complemento do almoço aparece com o caribé (mingau frio de beiju ou massoca), um prato culinário característico dos Baré e Baniwa. Clarinha, embora tivesse família grande (com seus cinco filhos) quase sempre providenciava as refeições com a mãe, ou em sua ausência, com Irene, irmã da mãe. Como foi relatado, por vezes acontece vendas (por dinheiro ou por farinha) de carne de caça ou pesca, consolidando o sistema de dádiva entre a comunidade.

Em São Gabriel Mirim, há uma professora que veio de outra comunidade do rio Negro para dar aula ali. Carmem mora com o esposo, e o neto criado como filho, de 2 anos. Essa família costuma passar os finais de semana em sua comunidade de origem (Nova Vida), mas ao longo da semana estabelece vínculos com a família da Gracimar, perceptível pela comensalidade. Quando chegam da roça, Teca ou Gracimar dão alguma fruta a ela, como abacaxi ou cana-de-açúcar, e Carmem retribui com uma carne ou peixe obtidos pelo seu marido. Além disso, é comum almoçarem juntos na varanda da Gracimar. Carmem necessita das trocas sobretudo com os itens da roça, pois, assim como as demais mulheres que ocupam o cargo de professora, ela não tem condições de cuidar de uma roça para si. E, assim, os itens industrializados comprados com mais frequência pelos professores também entram como moeda de troca.

1.2.3 Preparo de alimentos nas comunidades

Uma quinhanpira depois de preparada é servida por vários dias. Quanto mais “velha”, mais picante (“ardosa”) porque a maneira de conservar é fervendo-a, todos os dias. Normalmente ela é preparada com tucupi (sumo da mandioca já fervido) em sua coloração amarela ou preta (fervido por mais tempo, reduzido em volume). Numa oficina realizada com participantes convidados de diferentes lugares, havia algumas panelas de quinhanpira preparadas de diversas formas: com tucupi preto, com tucupi amarelo recentemente fervido, com peixe fresco ou peixe moqueado, o que indica a diversidade de formas de preparo desse tradicional prato da alimentação rionegrina num mesmo território. A quinhanpira pode ser acompanhada de beiju, mas esse se torna um produto nem sempre garantido entre os Baré.

A maioria dos peixes é capturada com malhadeira pelos homens: **bakubi**, de tamanho pequeno, **pirapuku**, de escama brilhante e pequenina, **aiauri** (pequeno, de

escama média) ou **mandubé** estão entre os mais comuns. O jacundá (**yacundá**), uma espécie bastante apreciada, normalmente é capturado por anzol ou zagaia. Os homens costumam sair à noite, depois da novela, quando o gerador é desligado, para colocar malhadeira nos igapós e retornam antes do sol nascer ou logo nas primeiras horas do dia para trazer especialmente **daguiru**, que são comuns no período de cheia do rio (entre março e junho). O termo **daguiru** designa, a partir da classificação nativa, um conjunto de espécies de peixes noturnos sem espora. Para conservar os peixes, o modo mais comum e tradicional é moquear: colocar no fogo para secar. Mas especialmente nas comunidades da calha do Negro como um todo (São Gabriel Mirim, Juruti e Tabocal), vê-se o emprego da técnica de salgar peixes ou caça (como jacaré). Os Baré adotaram a técnica de salgar peixes e carnes através do contato com os brancos e não é uma técnica tão comum em outras calhas de rio do Alto Rio Negro.

Segundo Maristela Silvano (Baré, de Juruti) para fazer o salgado, abre o peixe, limpa as vísceras e lava. “Põe bastante sal e leva para o sol. No tempo do verão, não precisa muito sal porque rapidinho ele seca”, ela dizia. Eles fazem frequentemente com os peixes **mandubé** e **pirandira**, e também com jacaré, mas dá para fazer com qualquer peixe, seja liso ou de escama, exceto o **sarabiana** (um tipo de tucunaré) porque a carne se desfaz. Para usar o salgado, Maristela esquenta a água e deixa de molho para tirar o excesso de sal. Depois pode fazer como preferir: frito, cozido ou assado. Esse modo de preparo é bem prático para as cozinheiras garantirem um estoque de pescado, seja para tempos difíceis ou para viagens. No entanto, algumas vezes, comi peixe cozido feito a partir de “salgado” cujo sal não foi devidamente retirado, deixando a comida final bastante salgada.

Os peixes sem dúvida são a fonte principal de proteína animal, mas também presenciei as famílias comendo bicho-preguiça, paca e anta. A família korripaco, em especial, tinha predileção pelo consumo de formigas maniuaras e, para garanti-las, se deslocavam com frequência até os locais para coletá-las. Embora os Barés também consumam quando estão com eles, não os vi providenciar isso na mesma frequência que os Korripako. Pegam uma folha de patauá para inserir no buraco de maniuara e atraí-las para a superfície, armazenam em um pote com tampa. Depois que chegam, são esfregadas na pedra para retirar a cabecinha e as patas, ou cortam com faca sobre uma superfície rígida (conf. painel 13 ao final desse capítulo). A família normalmente inseria as maniuaras no tucupi para o próprio consumo, mas também para vender no comércio de São Gabriel. O tucupi feito pelas mulheres korripaco (Claudia, Helena, Lucimar)

tinha uma coloração intermediária entre o amarelo e o preto, chamado de “*medio blanco*”, em espanhol.

No período da tarde, poderia dizer que a comida preferida é o vinho de açai, pois nos meses de ocorrência desse fruto de palmeira é o alimento mais desejado e consumido. Para o seu preparo, um homem vai de rabetá até um açazal, demarcados por famílias (assim como as roças). Acompanhei Alberto, meu anfitrião, numa coleta de açai. Fomos até a margem direita do rio, exatamente onde existia a antiga São Gabriel Mirim, e onde estão enterrados os fundadores da comunidade. Crianças acompanhavam a busca, aproveitando para brincar pelos caminhos da floresta. No retorno, a família aguarda a canoa cheia de açai a fim de limpar os cachos ali mesmo no rio, destacando os frutos dos galhos. E, na sequência, dão início ao processo de preparação do vinho (descrito em detalhes no capítulo 5). Eventualmente, fazem vinho de buriti, cuja palmeira é mais abundante nas comunidades acima de São Gabriel Mirim, ou de patauí. Uma alternativa aos vinhos, são os sucos de outra fruta, como o de cupuaçu (consumido num suco bem diluído e doce) ou caju, que podem vir acompanhados de pipoca ou bolacha. O abacaxi é uma fruta bastante presente nas roças e conseqüentemente na alimentação: a preferência é por comê-lo puro, entre as refeições, mas também algumas mulheres, fazem *aluá*, uma bebida fermentada do abacaxi (abordada no capítulo 4).

Nas refeições da tarde, como alternativa aos vinhos de palmeira, há os “lanches” no estilo urbano, quando há estoque, pouco depois de terem chegado da cidade, com bolacha, achocolatado ou suco de pó. Eventualmente, encontra-se o “cupulate”, o chocolate feito do caroço de cupuaçu torrado e moído, consumido junto de leite em pó. Podem acrescentar as bolinhas de tapioca na bebida morna.

Tanto em São Gabriel Mirim como em Juruti, às sextas-feiras ocorre o trabalho comunitário para limpeza da comunidade, sob o comando do capitão, e aos domingos ocorre o culto conduzido pelo(a) pároco(a) na igreja, de modo que nesses dois dias da semana a refeição do almoço é feita comunitariamente. Cada família seleciona uma parte da comida feita em casa e leva seus pratos para o centro comunitário – uma panela de arroz ou uma de feijão ou de macarrão e mais uma panela de quinhanpira, caldo de peixe ou guisado de carne. Além disso, muita farinha fica disponível e beiju em menor quantidade. Assim, a mesa principal fica abastecida de opções para que todos se sirvam de tudo. Em São Gabriel Mirim, cotidianamente, as pessoas ficam sentadas nos bancos ao redor do centro comunitário e deixam seus pratos no chão em frente a si mesmo, enquanto dois adultos pegam as panelas para servir todos os pratos de modo equânime.

Nas atividades coletivas de reuniões e de trabalho comunitário chegava uma família kubeu residente no sítio Maguari, localizada na margem oposta, mas pertencente à comunidade. O sítio possui cinco casas com três famílias kubeu, vindas do alto rio Uaupés, e mais duas famílias barés que se desmembraram da comunidade central por desavenças familiares. Entre uma localidade e outra, basta atravessar por cinco minutos o rio com a rabetinha, trajeto percorrido por aqueles que estudam na escola.

A presença dos Kubeo traz alguns elementos inovadores para a convivência comunitária, na qual se destaca a inserção do beiju curadá (*su'ukaró*) e do caxiri, que ocasionalmente era ofertado diretamente para as famílias com laços de compadrio ou no centro comunitário. Sandy (Tatuyo) e o marido Walter (Kubeo), com cinco filhos à época, são cumpadres do casal Clarinha e Alberto, de modo que há uma intensificação das trocas entre eles. Seu Horácio, pai de Walter, é um senhor de 65 anos, aproximadamente, e tornou-se o único benzedor para todos os males dos membros da comunidade, retomando o xamanismo residual na calha do rio Negro. Walter costuma trabalhar com a esposa na roça pela manhã, e no período da tarde, quando ela vai para a escola na turma do EJA, ele retorna sozinho para a roça ou dá continuidade a outros trabalhos manuais.

Certa vez, depois de trabalharmos juntos na roça deles, almoçamos peixe cozido e mais um caldo de feijão com macarrão. Embora sejam elementos comuns no cardápio dos Barés, o jeito de preparo difere. Quando perguntei sobre o uso do tucupi no peixe, Walter didaticamente me explicou: “quinhanpira, a gente Uaupés não usa tucupi, não sabemos preparar. Para nós, é só sal e pimenta. Mas tá faltando aqui o tempero que a gente usa: japurá, umari, caruru e maniuara”. Essas espécies vegetais mencionadas serão melhor caracterizadas nos capítulos seguintes, mas destaco aqui a clareza que Walter trouxe sobre uma diferença fundamental entre os povos do Uaupés e os Aruak. Embora o uso do tucupi na comida rionegrina, especialmente na quinhanpira, seja bem generalizado na cidade de São Gabriel e no Alto Rio Negro, existem diferenças sobre o seu modo de consumo.

1.2.4 Consumo de doces e balas

Ao longo do dia, entre as refeições, as crianças especialmente, mas também adultos, comem balas (chamadas localmente de ‘bombons’) e pirulitos. Esse hábito reflete na saúde dentária bastante precária de adultos e das crianças. Os bebês em fase

de introdução alimentar ou na ausência de leite materno – no caso das mães adotivas – tomam mingau de maizena acrescido de bastante açúcar. Acompanhei isso de perto com Clarinha que, depois de ter parido cinco meninos, optou por adotar a filha da irmã caçula (de 15 anos). Perguntei mais de uma vez como se alimentava um bebê antigamente na ausência de leite materno: todos os outros tipos de mingau eram ofertados, mas o de massoca – uma farinha muito fina feita de mandioca puba – é considerado o melhor.

Há poucas décadas, sem dúvida o consumo de açúcar era ao menos reduzido, considerando a dificuldade de acesso à cidade e o valor de compra. O caribé de massoca é muito apreciado por adultos e crianças ainda hoje, mas perdeu o seu *status* de substituto ideal do leite materno. Algumas vezes eu questionava minha interlocutora e anfitriã sobre a opção pelo mingau de maizena, sugerindo que a massoca daria o mesmo efeito nutridor, e cheguei a comentar sobre os efeitos perversos do alto consumo de açúcar desde a tenra idade. Perguntei, certa vez:

_ “Por que você adoça o mingau da bebê?”

_ “Porque sem açúcar, ele fica insosso” (expressão para gosto não marcado), respondeu-me Clarinha.

_ “Mas o leite materno não é insosso, sem sal e sem açúcar?”, voltei a perguntar.

_ “É...”, e seguiu adiante ninando a criança, com o seu mingau adoçado.

Depois, Clarinha retomou o assunto dizendo-me: “você quer que a gente volte a ser como antes, quando a gente era pobre e não tinha dinheiro para comprar as coisas”. Certamente depois desse comentário, nunca mais voltei a questioná-la sobre suas escolhas, pois ficou claro para mim a estreita relação entre o consumo de açúcar, bem como de outros insumos industrializados, como sal e óleo, e o processo civilizador na região, tema desdobrado o capítulo 6.

Como foi dito anteriormente, hoje em dia, as bolachas industrializadas e pipocas são muito apreciadas para acompanhar o café adoçado, com ou sem leite. Mas, em determinado momento, acabam. E o mingau nunca desaparece da mesa.

Na refeição matinal coletiva, havia três garrafas de café, duas panelas de mingau de farinha e poucas pessoas: Chico, Irene, Alberto, Clarinha, Edvan, Gracimar, três visitantes de Tabocal que passaram a noite e Olbert e Nininha. Acabaram-se as bolachas, a tapioca, a pipoca... Alberto olhou para a mesa e disse algo que seria repetido

muitas vezes: “a gente aqui é assim: come de manhã, come meio-dia, come de tarde e de noite. Quando tem; quando não tem, não come.” (caderno de campo, 05.18.18).

As últimas frases foram repetidas diversas vezes enquanto estive com os Baré, mas só posteriormente percebi o sentido para além da aparente obviedade. Alberto e outras pessoas que me disseram algo semelhante em outras situações quiseram marcar a resiliência desenvolvida para as opções alimentares. Come-se de tudo, em qualquer momento que der vontade, enquanto durar o estoque e quando as opções são diminuídas isso não parece os afetar.

Clarinha, noutra ocasião, assim sintetizou: “vocês brancos tem hora certa para comer, e comem pouco. Nós não, a gente come grande! ... a qualquer hora. Enquanto tem comida, a gente está comendo. Por isso que a gente não se acostuma a viver na cidade”. Opera-se usualmente pela lógica do consumo abundante e da fartura. A intenção da produção de alimentos não corresponde a acumular, estocar, prever o consumo ao longo do tempo.

1.2.5 Celebração do “Dia das mães” em São Gabriel Mirim

Na minha primeira estadia na comunidade, presenciei a comemoração do “dia das mães”, que seguiu uma programação bastante intensa, de manhã até à noite. As comunidades vizinhas próximas foram convidadas, mas poucos efetivamente chegaram, pois, cada comunidade comemora a data. As mulheres/ mães receberam uma serenata por volta de 04h da manhã, em cada uma das suas casas, e em seguida coletivamente os adultos comeram o mingau matinal no centro comunitário, como habitualmente. Ao longo do dia, praticamente todos os comunitários entre adultos e crianças se envolvem em jogos e brincadeiras de gincana. No início da tarde, começaram os preparativos para o almoço. A refeição seguia a composição já descrita para os almoços coletivos com todas as panelas dispostas em cima da mesa, mas dessa vez com bastante fartura, e com a presença de todas as crianças e mais algumas famílias de outras comunidades. Antes de almoçar, enquanto os preparativos eram concluídos, a cachaça era servida em copinhos descartáveis, seguindo a estrutura do oferecimento do caxiri, embora os Baré não tenham a prática de fazer caxiri. As mulheres seguiam em dupla ou trio, uma atrás da outra, servindo aos homens sentados nos bancos do centro comunitário.

Dia das mães em São Gabriel Mirim



Quando chegou a hora de comer, depois das devidas cerimônias de homenagem e agradecimentos feitas pelo capitão, alguns homens se colocaram na posição de servir: pegaram as panelas e serviam os pratos posicionados no chão, em frente de cada pessoa, sentada nos bancos compridos. O prato configura-se um marcador de civilização: “A gente come com prato, nós somos civilizados”, me disse uma mulher rindo. Arroz, feijão, macarrão, frango, bala, pirulito eram servidos a todos, acompanhados de refrigerante, além da cachaça servida antes e depois do almoço. Enfatizavam que, em dia de festa, o gostoso era comer “comida diferente”, “comida de branco”, embora na prática o que percebia era uma intensificação dos alimentos da cidade que já estão presentes no cotidiano, e uma suspensão dos alimentos locais (peixe e beiju), mas sem faltar a farinha.

Para compreendermos o consumo de arroz e feijão no cardápio Baré é importante recorrer à história da alimentação no Brasil, termo que deu título à obra do historiador Luiz Câmara Cascudo (1968). O levantamento abrangente realizado por Cascudo permite afirmar que depois da farinha de mandioca, o feijão teria sido o primeiro alimento a ser incorporado em todo o território nacional. No Nordeste passou a ser plantado pelos sesmeiros do século XVII, oferecendo alimento o ano todo para novos posseiros. “Poderíamos dizer o binômio feijão-e-farinha estava governando o cardápio brasileiro desde a primeira metade do século XVII” (1968, p. 441). Maria Graham, no início do século XIX, avalia, depois de ter visitado Salvador, Recife e Rio de Janeiro, que “depois da mandioca, o feijão é a comida predileta preparado de todas as maneiras possíveis...” (Cascudo, p. 445). No mesmo sentido, Carl Seidler fixa categoricamente que o feijão “sobretudo o preto é o prato nacional dos brasileiros (...) não há refeição sem feijão, só o feijão mata a fome” (*idem*, p. 441). No entanto, os relatos de Carl von den Stein, na década de 1880, entre os índios do Xingu indicam a presença de plantio de feijão de vara ou de roça (*phaseolus*), mas que de longe não rivalizavam com a farinha de mandioca. “Só esta dá vigor, feijão e carne só enchem o estômago, diziam os soldados brasileiros”, anotara o alemão. Câmara Cascudo afirma que o feijão não consta com a mesma insistência e volume no cardápio dos povos indígenas como consta nos outros setores do Brasil, mas que a combinação conjunta de feijão com farinha, “o mais nacional dos pratos”, é indígena (p. 446).

O arroz entra na dupla com o feijão de maneira popular posteriormente, consumido normalmente de maneira simples, como um clássico acompanhante de

alguma iguaria. Nas palavras de Câmara Cascudo: “o povo consome arroz indiferentemente como quem saúda amigo vulgar no mecanismo da obrigação diária” (p. 454). Bradônio na Paraíba do início do século XVII, afirma que o arroz se dá com facilidade nos campos, no entanto, os moradores plantam muito pouco pois consideram a farinha (de mandioca) de mais substância (apud Cascudo, 1968, p. 458).

Ao longo deste século, portanto, o consumo do arroz aparece de maneira mais restrita a determinadas regiões e grupos, mas no XVIII, há uma “fase divulgativa do arroz no consumo brasileiro” (Cascudo, 1968, p. 454). O arroz não figura como guarnição de escravos ou farnel dos viajantes exatamente porque sozinho não “fartava ninguém, como a farinha seca ou o milho cozido” (idem). Há de se ressaltar uma distinção entre as formas de consumo do arroz: o modo centenário de consumo - que corresponde ao consumo asiático - é o arroz empapado, úmido e espesso. Já “o arroz solto, seco, aparecendo nos hotéis e residências abastadas é o resultado de fórmula posterior urbana, chegando ao arroz de branco, elementar mas exigindo cuidados na fervura e atenções no *ponto*, o momento de interromper a cocção” (p. 461).

Nas comunidades indígenas, é o arroz empapado o mais consumido, possivelmente pelo gosto de algo bem macio e úmido que compõe contraste com a farinha. Aliás, a farinha é o único alimento seco do prato indígena que contrasta com o caldo do feijão, da carne ou do peixe. Como se pode ver, as campanhas de propagandas do arroz com feijão como comidas substantivas chegaram bem ao Alto Rio Negro⁴³, e tudo indica que isso faz parte do processo de “civilizar” os indígenas, iniciado pelos missionários ou balaetiros desde o século XIX, e continuado pelos agentes do estado ao longo do século XX.

1.2.6 Narrativas sobre o passado, trajetórias de rio acima e rio abaixo

Maristela Silvano, de Juruti, minha principal interlocutora nessa comunidade, conta que foi criada sem pai (morreu quando era pequena) e sua mãe morava na comunidade São Francisco, no rio Negro, próximo à foz do Xié. Aos 14 anos foi trabalhar em Manaus na casa de Gilberto Mestrinho, um dos patrões da piaçava. A esposa do patrão era filha de mãe baré, e assim eram acostumados a ter em casa alguns

⁴³ O dossiê do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, publicado pelo IPHAN (Emperaire *et al*, 2019), contém imagens dos cartazes de campanha formulada pelo governo para difundir o consumo de arroz e feijão nas populações rurais, nas quais se incluem os povos do Rio Negro.

produtos alimentares do Rio Negro, tais como: farinha, tucupi preto, beiju e tapioca. Não tinham o moqueado e o salgado, mas cozinhavam com os peixes locais. “Eles gostavam de mim, mas eu não me acostumava a morar lá, me sentia presa. Nem sapato eu sabia usar, Lolô”, contava-me Maristela.

Essa relação trabalhista, quase escravista, da jovem moça (ou criança) que é deslocada para trabalhar na casa de uma família rica da capital é bastante recorrente na Amazônia⁴⁴. Encontrei algumas mulheres que foram jovens para Manaus e nunca mais retornaram. Elas reproduzem como podem certos hábitos culturais de seus locais de origem e vão encontrando seus próprios limites de adaptação à nova vida.

Da experiência de ter morado na cidade, Maristela conserva a referência do paladar dos brancos – cozinhava articulando temperos e cortes que poderiam me agradar mais – e o hábito de cultivar um canteiro de ervas aromáticas (chicória e cebolinha) com o intuito de sempre tê-las disponíveis pra temperar os peixes e as carnes. Depois de um ano de experiência, Maristela pediu aos patrões para retornar para São Gabriel no barco. “Naquele tempo, não tinha expresso”, ela reforçou.

Ainda rememorando o passado, Maristela me dizia: “Faz tempo ninguém tinha rabeta. Levava três dias para descer daqui para a cidade a remo e para subir eram seis dias! A gente comia moqueado, pimenta e farinha na viagem”. A percepção de tempo e de distância espacial era outra, assim como a disponibilidade de itens alimentares. “Antigamente a gente cortava o coração da paca e o sangue coloria a carne. Quase não tinha colorau. E quando eu era pequena comia só um pouquinho de bolacha e café. Minha mãe separava um pouquinho só para gente. Era mais mingau de farinha, caribé, ou mingau de goma, de banana...”, conta Maristela observando as mudanças dos hábitos alimentares ao longo do tempo.

Dona Apolônia, sua mãe, criando os 2 filhos sem pai, precisava comprar moqueado e salgado dos patrões da seringa e da piaçava, em troca de farinha, massoca, beiju, tapioca e tucupi. Maristela ainda lembra o valor de troca das mercadorias: ela e sua mãe davam uma lata de farinha (20 kg) em troca de um isqueiro e um litro de óleo, ou uma lata de farinha por um frango. A título de comparação, a lata de farinha era vendida na cidade por 60 ou 70 reais, dependendo da qualidade do produto e da negociação⁴⁵. “Era muito caro, a gente sabe. Mas com uma lata de farinha a gente não

⁴⁴ Esse roteiro social, tão repetido por toda a Amazônia, foi retratado por Milton Hatoum na obra “Dois Irmãos”, sobre a personagem da Domingas, falante de Nheengatu.

⁴⁵ Hoje, em 2023, com o aumento da inflação no país, cada lata é vendida entre 100 e 120 reais.

vai e volta na cidade. Por isso, eu achava bom o tempo dos patrões. Porque eles passavam por aqui. Ninguém quer ir pra cidade pra comprar um litro de óleo”. A narrativa de Maristela remete ao esquema de aviamento presente em diferentes partes da Amazônia, e que foram minuciosamente analisadas por Meira (2017) sobre dados históricos do Rio Negro e Xié. Em poucas linhas, o aviamento consistia no comércio gerenciado pelos “regatões” (donos de barcos) que subiam os rios vendendo mercadorias industrializadas, e adquirindo produtos da floresta (borracha e piaçava principalmente) diretamente dos indígenas. Os valores de todos os produtos comprados e vendidos eram postulados pelos patrões (produtos da cidade exponencialmente mais caros do que os produtos da flotesa), o que imputava dívidas eternas dos indígenas com os *seus* patrões para continuamente adquirir novos itens manufaturados. O ponto de vista da Maristela supreende àqueles que costumam pensar as relações do aviamento exclusivamente como prejudiciais para os indígenas. Como se pode notar, as relações de contato com os brancos são ambivalentes e marcaram profundamente os hábitos no tempo presente.

Outra Maristela, a Kamico, e seu marido Daniel (ambos de Juruti) contaram-me do tempo em que trabalhavam no rio Xié (conf. mapa da pesquisa) para os patrões da piaçava (*attalea funifera*). Além da extração das fibras apreciadas pelo mercado nacional, utilizavam o fruto da palmeira, um coco verde de 7 a 10 cm de comprimento (da mesma família do inajá), para fazer “vinho” da polpa que tem aspecto de leite de vaca, por sua cor branca. A palmeira piaçava não tem muita ocorrência na calha do Negro, o que explica a inexistência desse hábito na região.

Maristela K. conta que a fruta se pega do chão, depois de cair quando está realmente madura. Então, deixa de molho por 3 dias ou mais. Depois soca como se faz com o fruto do açai. O resultado do vinho tem cor branca, de textura espessa. Apesar dessa técnica e memória alimentar com a piaçava, o vinho de patauá possivelmente é o mais consumido no rio Xié. Dizia Maristela para mim “patauá lá é igual o açai aqui. Tem demais!”. E o inajá, que não dá vinho, mas é um rico fruto de consumo depois do cozimento, dá o ano todo, com uma ocorrência grande de palmeiras na beira do rio. Ocasionalmente consumiam também por lá o óleo de patauá, na ausência do óleo “comum” (de soja).

1.3 Assunção do Içana – Baixo Içana

Preâmbulo

Consegui garantir a minha entrada de pesquisa em Assunção depois de ter participado de uma reunião comemorativa de 25 anos da OIBI (Associação Indígena da Bacia do Içana) em Tucumã Rupitá, médio/alto Içana, a convite de André Baniwa. A minha intenção era de alguma maneira conseguir uma porta de entrada na bacia do Içana para produzir um recorte mais representativo sobre o Alto Rio Negro. No contexto do evento, articulei-me com os delegados de Assunção para iniciar a pesquisa na comunidade deles. Fora da programação prevista para o evento, em Tucumã Rupitá, vi interessantes preparos de peixinhos (piabas, **tehpe**): uma mulher assou os peixinhos temperados com sal, em folha de bacaba ou patauí (**punamape**), formando um embrulho amarrado com cipó (chamado de pupeka, em nheengatu ou português, **tehpe pa** em baniwa). Assa diretamente no fogo. Depois de abrir o embrulho, a mulher jogava um punhadinho de peixinho dentro da boca e comia junto com beiju seco (**pethe**).

Fotografia 11 - Igreja de Assunção do Içana, entrada do distrito



Fonte: A autora

Fotografia 12 - vista panorâmica do rio Içana a partir da entrada de Assunção



Fonte: A autora (2019).

Assunção do Içana fica a 7 horas de distância de São Gabriel, subindo o rio com um bote de alumínio com motor 40hp. Trata-se de um distrito fundado pelos padres salesianos, à semelhança de Taracuí, Iauaretê e Pari-Cachoeira, porém fundando nos

anos 1950, cerca de duas ou três décadas depois dos distritos no triângulo tukano⁴⁶. A distância percorrida a partir da cidade se assemelha à Taracuí, como se pode ver no mapa de pesquisa. E de todos os distritos fundados pela Igreja, esse é o único em que se logrou a substituição total da língua nativa pela língua imposta pelos missionários. Ou seja, assim como na calha do rio Negro, entre comunidades baré, Assunção é território linguístico do Nheengatu, irradiando a sua influência até a foz do Içana. A primeira comunidade subindo o rio (Castelo) depois de Assunção inicia a “retomada” da língua Baniwa e também do domínio da religião evangélica.

De todas as comunidades em que fiz pesquisa, essa é a maior, e também onde permaneci por mais tempo no total das viagens. Estima-se que existam hoje 73 famílias, totalizando aproximadamente 500 pessoas. A comunidade abrange um razoável complexo arquitetônico, construído com alvenaria na entrada da comunidade, a partir do porto principal: casa das Irmãs salesianas, pátio, anexo para posto de saúde, centro comunitário, casa do padre (diocesano), Igreja, quadra esportiva e antiga escola coordenada pelos missionários. Essas construções de alvenaria reforçam o aspecto semi-urbano de Assunção e as ruas, embora na época fossem de terra, estavam prestes a receber pavimentação, por meio de recurso municipal. Do centro comunitário do “centro” de Assunção, atrás da capela, há um megafone, chamado de “boca de ferro” que funciona como uma rádio local para tocar música (kuximawara, geralmente) e enviar recados que chegam pelo telefone público (orelhão) ou pela radiofonia⁴⁷. Encontramos, então, uma paisagem movimentada e ruidosa.

As casas possuem caixa d’água com captação pluvial, assim como nas demais comunidades do Alto Rio Negro. Em Assunção, contudo, o uso das caixas é indispensável, pois a maioria das casas ficam bem distantes de igarapés e do rio Içana. As casas são delimitadas por lotes (sem cercas) e concentradas em vilas, com seus respectivos centros comunitários, que formam aglomerações. Cada vila equivale a uma pequena comunidade, reunindo famílias extensas e com autonomia de organização. Também têm lideranças específicas, dias definidos para o trabalho de limpeza em caráter de mutirão e para as refeições coletivas. Dentro do distrito de Assunção do Içana há uma vila de mesmo nome, Assunção, construída no entorno da Igreja, e ainda mais seis vilas: em uma margem do rio, ficam Sagrado Coração de Jesus, Madre Mazarello,

⁴⁶ A presença tardia da Igreja Católica no rio Içana tem relação com a perda de território neste rio que desde o início do séc XX recebe forte presença de missionários evangélicos.

⁴⁷ Certamente essa descrição de 2019 já está desfasada considerando que a internet, desde 2022, já está acessível em quase todo o distrito, modificando as formas de comunicação.

São Francisco, Dom Bosco e, na outra margem, Carará-poço e Santa Cruz. Cada família extensa que ocupa uma dessas vilas normalmente possui um território afastado, chamado de “sítio”, onde está desenvolvida a roça mais madura, e por vezes uma casa de palha, ou casa de forno. As famílias se dirigem para esses locais aos finais de semana ou férias, quando as crianças podem se afastar da escola, diminuindo a pressão que o convívio social intenso pode exercer⁴⁸.

Em decorrência do seu histórico de formação, Assunção do Içana é uma comunidade de propagação do Nheengatu. Aqueles que se mudam para o distrito, seja para estudar no ensino médio, ou por razões de casamento, normalmente aprendem o Nheengatu para se comunicar com fluidez e não sofrer discriminação linguística cultural. A etnia de ampla identificação é Baniwa, em decorrência do histórico de ocupação, mas moram ali pessoas das etnias Tukano, Tuyuka, Hupda, Kubeo, Tariano – grupos “Uaupesianos”, e também Baré e Werekena do tronco linguístico Aruak. Assim, concentra-se no distrito uma grande variedade de formações étnicas, embora isso não represente grande diversidade linguística no cotidiano. Identifiquei ao menos três homens falantes de tukano que não ensinaram a língua a seus filhos, preferindo o nheengatu ou o português.

A língua originária vem sofrendo um extenso processo de apagamento, iniciado pelos missionários (conforme abordado na introdução) e perpetuado por indígenas que também adotaram a perspectiva civilizacional. Há um número razoável de pessoas que entende parcialmente a comunicação em língua baniwa por ter ouvido seus avós ou pais se expressarem com essa língua. Já a geração jovem normalmente prefere se comunicar entre si e com os pais em português, ainda que os pais usem o Nheengatu.

Cláudio, professor local, em nossas conversas durante a pesquisa, acentuou importantes aspectos sobre o uso das línguas. Segundo ele, nas casas em que as famílias têm mais condições financeiras – com telhas de zinco, televisor e celulares – os filhos falam mais em português com os pais e, nas casas materialmente singelas – sem piso e com lonas usadas como cobertura – em geral todos os familiares se comunicam em língua indígena, seja qual for a origem. Maristela, esposa do Ademar, que na época era capitão de Assunção, certa vez me disse que não sabia como os filhos haviam aprendido o português: “Eu criei eles tudo em Nheengatu, mas só me respondem em português. Só

⁴⁸ Durante a pandemia do COVID-19, os sítios se tornaram a principal válvula de escape para a concentração populacional de Assunção. A comunidade ficou bastante esvaziada nos períodos mais críticos da pandemia porque as famílias extensas recorreram às habitações provisórias de seus sítios.

um deles, depois de estudar para ser professor (na licenciatura intercultural da UFAM), passou a conversar comigo em língua geral”. Ainda assim, minoritariamente existem os casos na contramão desse processo de homogeneização: poucas crianças que aprendem com as avós as línguas kubeo e baniwa⁴⁹.

13.1 Relações familiares na Vila do Sagrado

Na minha primeira e breve estadia em Assunção (julho de 2019), residi com Cláudio, Baré, e sua esposa Aparecida, vizinhos de frente da casa de Lúcia Bitencourt e Francisco Fontes (também chamado de Chico), pais da antropóloga Francy Fontes. Ao retornar à Assunção, em outubro do mesmo ano, em companhia da antropóloga, instalei-me com a sua família. Lúcia, mãe de Francy, é Baniwa **Komadaminai** (traduzido por **Pato tapuia** no território Nheengatu), nascida em Auxiliadora, à jusante de Assunção, e Chico é Baniwa **Walipere-Dakeenai** (traduzido por **siuici tapuia** no território nheengatu) nascido no alto Aiari em Ucuqui-Cachoeira, em 1959. Chico é reconhecido na comunidade como benzedor (**madzero**), além de exímio artesão. O casal possui cinco filhos (o mais novo na época tinha 15 anos), todos moradores da comunidade, exceto a Francy que residia entre Assunção e o Rio de Janeiro, onde fazia seu doutorado.

O núcleo familiar da Francy compreende duas casas, uma de seus pais e a outra dela própria e seus dois filhos. Todos comem juntos na grande mesa de madeira na cozinha de Lúcia, e utilizam a caixa d'água da casa de Francy, demonstrando uma complementaridade de recursos entre eles. Em 2019, a família tinha uma casa de forno (onde se torra a farinha) a 1km de distância, em um lote próximo ao rio Içana. Quando chegavam das roças distantes de Assunção, localizadas no igarapé uwya ou num sítio no rio Içana, à jusante, estavam perto de descarregar os aturás de mandioca para trabalhar ali. Vi ocasiões em que o casal dormiu em redes na casa de forno coberta de palha e fizeram comida no fogareiro nesse espaço (vide fotos noturnas no painel a seguir).

Foram inúmeras as refeições compartilhadas com esse núcleo familiar em outubro e novembro de 2019 e depois por mais dez dias em que retornei a campo em dezembro de 2022. Lúcia preparava os peixes pescados por seu marido ou por seu filho

⁴⁹ Há alguns anos existe um movimento de valorização das línguas indígenas na escola de Assunção, e por isso, os alunos têm aulas de Baniwa com uma professora natural do médio Içana, além das aulas de Nheengatu, com algum professor local.

Frank, normalmente em forma de quinhanpira, sempre com tucupi preto, e com pouca pimenta para que cada um colocasse a sua porção extra de pimenta. Com essa família comia mujeca feita de farinha, e não com goma, uma adaptação do prato tradicional. Seguindo o gosto alimentar dos Baniwa, eles preferem comer o pescado acompanhado de beiju seco (*meyu*), mas a farinha aparece na composição da comida mais do que entre os Tukano e menos do que entre os Baré. O beiju, quando disponível, é escolhido para compor também com as comidas da cidade (arroz, feijão, macarrão e frango).

Embora a família tenha uma mesa para fazer as refeições principais, em 2019 esta ficava em um cômodo interno da casa, com menos circulação de vento e luz, e, desta forma, a família preferia se alimentar no quintal, sob a sombra de coqueiros e açazeiros, em busca de mais frescor. Por ali mesmo, Lúcia costumava posicionar seu fogareiro para preparar um cozido ou assar o peixe diretamente no fogo. Na última foto do painel n. 07, vê-se a família sentada ao chão, comendo no mesmo prato, em contraste com a refeição à mesa, de pratos individuais. O copo de vidro nessa foto contém pimenta jiquitaia, adicionada aos poucos sobre o peixe assado.

Com a família de Francy aprendi a comer “batatinhas” assadas na *tanimbuca*, ou seja, assadas debaixo da cinza: cará, batata-doce ou o caroço de umari por exemplo podem ser consumidos assim. Neste quintal, algumas vezes vi Sônia, irmã mais velha de Francy, rapidamente subir em um pé de açaí para fazer um vinho para a família, quando não conseguiam trazer os frutos da floresta, no igarapé Uwiwa.

Pela manhã, a mãe de Francy normalmente preparava mingau de farinha ou de farinha misturado com goma, com pouco sal e café, consumido junto com bolacha. Algumas vezes, eu e minhas companheiras de campo em 2019 (Ceci e Julia) nos beneficiamos com a diversidade de frutos da roça ou da floresta: sopa de cará roxo, batata roxa frita, banana inajá verde cozida, abiu, cupuí (uma variedade de cupuaçu mais doce).

Refeições familiares na casa de Francy Fontes



Francy (olhando para seu irmão) em refeição familiar no quintal. Todos comem o peixe assado com pimenta jiquitaia e beiju.

Pacu assado no quintal



Preparo de refeições (quinhanpira e café) diretamente no fogo, na antiga casa de forno da família



Refeição familiar em casa, na mesa da varanda. Comida feita no fogão à gás.

Detalhe de composição do prato: arroz, feijão, macarrão, frango e beiju seco



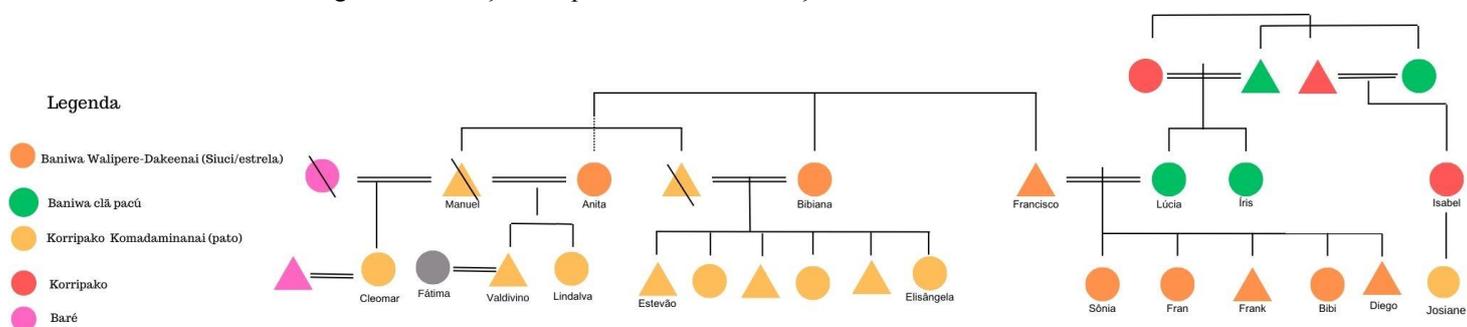
As casas de seu Francisco e de Francy, na vila do Sagrado, ficam próxima às casas de suas irmãs mais velhas, Bibiana e Anita, com suas respectivas famílias, e mantém trocas constantes especialmente com Bibiana e seus consanguíneos. Os três irmãos constituem a “primeira geração” vinda de Ucuqui-Cachoeira que consolidou residência em Assunção.

Fotografia 13 – Os irmãos Fontes: Anita, Francisco e Bibiana – a primeira geração de Ucuqui.



Fonte: Julia Bernstein (2019).

Diagrama 3: Relações de parentesco em Assunção



Bibiana é uma senhora de mais de 60 anos, com longos cabelos grisalhos, olhos doces e as mãos calejadas do trabalho na terra. Nascida também em Ucuqui-Cachoeira, ela foi para Assunção do Içana há 40 anos para se casar com o irmão do marido de Anita, sua irmã mais velha, mas já era viúva quando a conheci. Ela fala nheengatu, baniwa e pouco português.

Anita, nascida em 1945, estava viva nas primeiras idas à Assunção (morreu em 2021), mas praticamente não falava português, de modo que não pudemos manter diálogos de forma direta. Lindalva, sua filha, no entanto, se tornou minha interlocutora. A presença de Anita ao longo da tese aparece em algumas histórias e sobretudo na doação de manivas em Assunção: ela é a maior doadora da rede de circulação de variedades de manivas entre mulheres dessa comunidade, conforme demonstro no capítulo 3.

Em frente ao centro comunitário e ao campo de futebol da vila do Sagrado Coração, há uma sequência de várias casas muito próximas umas das outras que revelam os laços de parentesco. A primeira casa é de Bibiana, seguida da casa de Elisângela, sua filha, com seus filhos e marido, e depois a casa de Estevão, também filho de Bibiana, casado com Virgília e os filhos. Com relativo espaçamento geográfico, mas ainda bem próximo, há a casa de Cleomar (órfã de mãe, sobrinha por afinidade de Bibiana e enteada de Anita), seguida das casas de sua filha Belinha, com marido e filhos. Todas essas casas construídas em linha, cujas frentes estão voltadas para o centro comunitário e o campo de areia, tem um grande quintal compartilhado, com as delimitações por unidade familiar, caracterizado por diversas frutíferas que sombreiam a área: açaí, manga, abacate, coco, jambo, etc. Há nesse açazal duas casas de forno – de Bibiana e de Cleomar – devidamente compartilhado com suas filhas e noras.

Entre Bibiana e Cleomar ocorrem empréstimos de artefatos do processamento alimentar. Nesse vai-e-vem de tipiti, peneira, urutu, também se vão pedaços de beijos ou porções de farinha como forma de agradecimento. Na varanda da casa de Elisângela, há também uma grande mesa com bancos de madeira, onde se reúnem todas as noites os descendentes e afins de Bibiana para jantar, sendo que cada família leva uma panela de comida e seus pratos.



Fonte: A autora (2022).

Na lateral do centro comunitário do Sagrado, mas do outro lado da rua, fica a casa de Anita e sua filha Lindalva, com suas seis filhas e o marido Edmilson (que é pai das mais novas). Certa vez almocei em sua casa uma quinhanpira feita com três diferentes tipos de peixe: jandiá, aracu e anujá (uma espécie de *daguiru*, classificação nativa para peixe da noite sem espora) com pouca pimenta e tucupi preto. Lindalva acrescentava mais pimenta no próprio prato e falava sobre o tucupi: “minhas filhas não comem peixe se não tiver tucupi. Pode ser o peixe mais gostoso, tipo o aracu, sem tucupi não vai”. E o mesmo se aplica a Edmilson, natural de Jutica, Alto Uaupés. Ela conta que quando ele chegou em Assunção não conseguia comer o peixe temperado assim. Com o passar dos anos, ele modificou o hábito e hoje é o contrário: também não come sem tucupi.

1.3.2 Refeições comunitárias no Sagrado Coração

O centro do sagrado coração é o mais próximo da escola e relativamente perto do centro de Assunção, de modo que se torna um local que às vezes reúne toda a comunidade, para além dos residentes dessa vila. Na minha primeira refeição comunitária no centro do Sagrado, em julho de 2019, havia 25 pessoas presentes, entre adultos e jovens. Esses momentos ocorrem um dia da semana para estimular o trabalho comunitário e aos domingos antes e/ou depois da missa. A presença expressiva de jovens do ensino médio contrastava com o que eu havia visto nas comunidades do Negro e do Uaupés. Havia uma composição bem variada no cardápio. Na mesa, havia vinho de buriti, xibé de açaí, farofa com carne enlatada – chamada de “boi ralado” por Bidoca, beiju seco (*meyu ticanga*), e uma inusitada mistura de quinhanpira do dia

anterior com feijão e macarrão – claramente uma opção de aproveitamento dos recursos no intuito de aumentar o rendimento para mais pessoas.

O modo de servir a comida é semelhante ao dos Barés: as pessoas levam seus pratos (cumbucas de plástico), colheres e canecas, e alguém é designado a servir os presentes. Antes de comer, Miguel Piloto, antigo professor da escola e reconhecida liderança da comunidade, fez um caloroso discurso, em Nheengatu, sobre “valorizar a cultura indígena”, e a importância dos jovens acreditarem nos “encantados”, como o curupira. Em seguida, o capitão Ademar iniciou as rezas católicas pronunciadas por todos, indicando o sincretismo religioso tão expressivo em todo o Alto Rio Negro. Nessa ocasião, após a refeição, o capitão apresentou a minha intenção de pesquisa em Assunção, e depois de algumas conversas sobre os objetivos e as contrapartidas, fui aceita na comunidade.

As refeições comunitárias são chamadas de caribé, diferentemente do termo “quinhanpira” escolhido entre os Tukano para fazer referência à refeição coletiva. O caribé é feito do beiju seco ou da massoca umedecido em água até se formar um mingau fervido, sem sal. Tem sabor neutro, cor branca ou amarelo-pálido. É uma comida especialmente indicada para doentes e para bebês em fase de introdução alimentar, mas os adultos e crianças saudáveis normalmente adoram tomar caribé substituindo o xibé, às vezes, depois das refeições ou na hora da merenda.

O salão do centro comunitário do Sagrado fica mais cheio ou mais vazio a depender da pauta que convoca as pessoas. Quando é tratado um assunto que envolve toda a comunidade, há uma tendência em lotar a ocupação, incluindo a presença de jovens. Para as refeições ordinárias depois do trabalho comunitário, o número de presentes e de comida na mesa é menor. Quando o salão está cheio, necessariamente segue-se a regra de servir a todos de modo igualitário: as pessoas permanecem sentadas nos bancos para comer. Essa conduta costuma acompanhar o cardápio: há mais comida da cidade em datas especiais, que reúnem mais pessoas, e tais comidas induzem o modo de comer urbano com cada qual comendo em seu prato, separadamente. Quando o salão abriga somente os membros “de casa”, o clima é de extensão da refeição familiar, de modo que as pessoas podem ir diretamente à mesa se servir (conf as últimas fotos do painel). Seguindo a mesma lógica, a presença de quinhanpira na mesa, ou de carne de caça cozida, com beijus propicia a comensalidade coletiva, e em pé, em torno da mesa. De qualquer modo, a refeição matinal ordinária tem sempre mingau, café e bolacha de água e sal.

Refeições comunitárias no centro do Sagrado Coração (Assunção)



Mulheres vizinhas, do Sagrado, normalmente sentam próximas



1.3.3 Relações familiares nas Vilas Mazarello e São Francisco

Saindo da vila Sagrado Coração, caminhando em direção à jusante do rio Içana, encontra-se a vila de Mazarello, e bem mais distante (cerca de 1,5km do centro do Sagrado), a vila de São Francisco. Em Mazarello, moram Íris Bitencourt, irmã de Lúcia, e Isabel Bitencourt, prima das duas (conferir diagrama de parentesco desta seção). Essas mulheres (e ainda Bidoca e Aparecida, irmãs) são oriundas da mesma comunidade Auxiliadora, que aparecem em destaque pelo fluxo de manivas enviado de Auxiliara para Assunção, conforme apresento no capítulo 3. D. Isabel é magrinha e fumante, muito conversadeira, acolheu-me gentilmente nas idas à roça, apesar do seu momento de luto pela perda recente de um filho. A primeira vez que comi quinhanpira com caruru, uma folha verde escura que dá na roça, foi na casa de Isabel. Ela preparou as folhas fervendo-as numa panela à parte, “para sair o verde” e, então, depois adicionou na quinhanpira feita com jandiá e pouca pimenta. Em frente à sua casa, está a casa de Íris, cujos filhos, crianças em sua maioria, vão com frequência à casa da sua tia Lúcia, para conversar e comer. Existe entre as casas das duas irmãs, apesar de uma pequena distância geográfica (algo como 600m), um fluxo intenso de cuidados com as crianças, especialmente no fornecimento de comida.

Fotografia 15 - Sônia (filha de Lúcia), ao lado de sua mãe, e sua tia Íris.



Fotografia 16 - Isabel e Lúcia, primas, nascidas em Auxiliadora

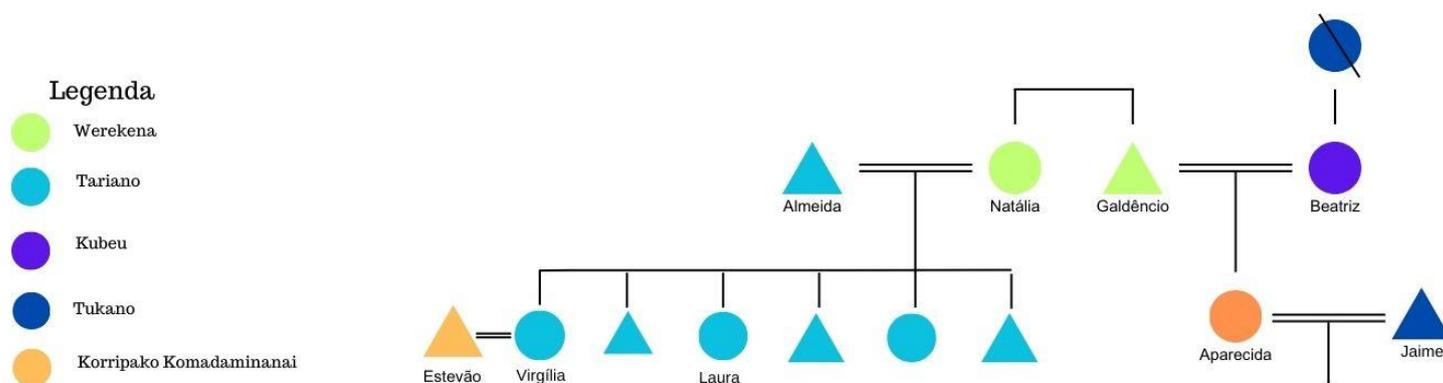


Fonte: A autora (2022).

Caminhando por uma trilha, depois de um pequeno igarapé, e subindo um morro, chega-se à Vila São Francisco, onde residem várias famílias, distribuídas em 6 casas, que fazem parte da pesquisa. Uma das casas é de Antônio Almeida, Tariano (> 60 anos), natural de Iauaretê, falante de tukano e nheengatu, casado com Natália Werekena (> 50 anos), falante de nheengatu. Seu Antônio também é reconhecido como benzedor e exímio artesão. Os filhos desse casal, sete ao todo, moram quase todos em Assunção, sendo que três deles se casaram com pessoas da própria comunidade e dois se casaram com pessoas oriundas de Ucuqui-Cachoeira em Assunção. Com isso quero dizer que, independente da regra tradicional de residência virilocal, Assunção se tornou um centro de atração populacional, fazendo com que vários homens construam a residência na comunidade da esposa.

O irmão de Natália é Galdêncio (> 65 anos), “inicialmente” Werekena, casado com Beatriz, Kubeu, que não fala português, embora tenha vindo ainda criança para Assunção. Uma das filhas desse casal, Aparecida, tornou-se uma importante interlocutora da minha pesquisa. Segundo Aparecida, sua mãe nasceu no Querari, território tradicional dos Kubeu, e sua avó materna era Tukano; com as duas ela aprendeu quase toda a sua riqueza de conhecimentos sobre roça, plantas da floresta, produção de comida e de caxiri. Quando perguntei a ela sobre as linhagens da sua família, ela me disse: “meu pai primeiro era Werekena. Veio para cá e agora é Baniwa. Nós todos temos documento Baniwa porque a gente vive aqui entre os Baniwa”.

Diagrama 5: Relações de parentesco em Assunção do Içana



Tomo o caso da família de Aparecida para pensar o contexto social e étnico de Assunção. Algumas pessoas, à semelhança de Aparecida, expressam dúvidas sobre a sua própria origem. Uma adequação (ou mudança) de pertencimento étnico não representa a forma como a maioria das pessoas rionegrinas se enxerga no sistema social, mas tampouco é raro de acontecer, sendo relativamente comum essa passagem de outras etnias para Baré. Em Assunção, especificamente, são muitas as famílias que sabem pouco sobre sua origem clânica: de modo geral, os nomes *pato*, *siuci*, *onça* ou *jurupari tapuia*, dentre outros, são mencionados por um ou outro sem que se consiga, realmente, articular algo específico sobre a história ou os conhecimentos desses clãs⁵⁰. É possível dizer também que as relações entre as pessoas não são fortemente marcadas pela hierarquia associadas a esses pertencimentos, diferente do que ocorre no rio Aiari (Vianna, 2017) ou no Içana (Garnelo, 2002). Ainda assim, em Assunção, o pertencimento clânico continua a orientar a formação dos casamentos entre pessoas Baniwa, pois leva-se em conta um clã diferente de ego para firmar uma relação conjugal, ratificando a regra de exogamia entre os subgrupos (conforme abordado na introdução da tese).

1.3.4 Cerimônias festivas: festas de santo, Dabucuri e Festival Baniwa

Em junho e julho, em quase todas as comunidades católicas do Alto Rio Negro, e do Médio Rio Negro, ocorrem, de maneira concentrada, as animadas festas de santos. Em outros meses do ano também há, mas no meio do calendário gregoriano há uma concentração dessas festas. Cada localidade escolhe conduzir a festa com mais empenho para aquele santo ou santa padroeira da comunidade. Em Assunção, acompanhei a festa de Sant'Anna em final de julho, que ocorreu ao longo de quatro dias na comunidade. A festa contém uma ritualística semelhante a diversas festas populares espalhadas pelo Brasil que se inserem no amplo espectro do catolicismo popular sincrético. Algumas pessoas assumem o papel de “juizes de mastro” que levantam os mastros com fitas coloridas e frutas no primeiro dia, momento marcado por estouros de foguete; outras pessoas são os “festeiros” propriamente ditos, responsáveis por ofertar as refeições dos participantes da festa. É comum que haja dois ou três festeiros em cada dia de festa. A

⁵⁰ Segundo um dos velhos sabedores de Assunção, Seu Hermes, o clã Jurupari Tapuia, os antigos donos do território que hoje é Assunção, seria pertencente ao grupo exogâmico dos Tariano e não dos Baniwa, embora essa informação não seja estabilizada, o que indica uma certa confusão das linhagens e pertencimentos na região.

comida oferecida é principalmente a “comida dos brancos”, intercalada com as comidas indígenas tradicionais, sem faltar o caxiri.

No primeiro dia, à tarde, quando se iniciaram os festejos depois da missa, havia uma mesa com lanche: achocolatado (*nescau*), bolacha, pão e margarina foram servidos. A refeição da noite tinha um cozido de paca e beijus. Numa bacia enorme, havia xibé para garantir toda a noite. Enquanto a música toca bem alto nas caixas de som, os presentes são servidos pelas mulheres da família do festeiro com caxiri preparado por elas. Quando acaba o caxiri, mais tarde da noite, a depender da demanda, a cachaça é ofertada de modo semelhante ao que vi em São Gabriel Mirim, ou seja, seguindo o modo de servir do caxiri, mas em pequenos copos descartáveis. Algumas pessoas, normalmente homens, bebem até o meio-dia do próximo dia, ligando a noite com o dia embalados pelo álcool. Assim, a animação da segunda noite de festa é bem menor do que a primeira. Ainda na madrugada da primeira festa, as mulheres responsáveis por cozinhar, começam a preparar o feijão na cozinha temporária, instalada ao lado do centro de comunitário. A localização permite que elas trabalhem e acompanhem a festa ao mesmo tempo.

O mês de outubro, em Assunção, é tempo de muita festa. O dia dos professores, em todo o Alto Rio Negro, é uma data importante para comemoração e homenagem aos professores, sendo que parte deles são parentes da própria comunidade. Além disso, no fim de outubro, todos os anos a comunidade organiza uma grande festa para receber parentes distantes de toda a calha do rio Negro: é o Festival Baniwa.

Para o dia 15 de outubro, a comunidade preparou uma programação que envolvia homenagens dos pais e crianças aos responsáveis no ensino nas escolas, refeições coletivas e, ainda, um dabucuri com ofertas especialmente para os professores. Enquanto os professores aguardavam sentados no centro comunitário do Sagrado Coração (o mais próximo da escola), as demais pessoas estavam distantes, e vieram acompanhados do som da flauta japurutu tocados por Seu Messias e Paulino, dois velhos conhecedores. Já dentro do salão, com a plateia cheia, continuaram a tocar e iniciaram a dança acompanhados de suas damas (Bibiana e Estrela). Em seguida, outros homens tocaram e dançaram mawaco (uma flauta pequena), reunindo quatro pares de casal. Depois das apresentações musicais, as famílias entregaram aos professores a oferta do dabucuri: farinha, pilhas de beijus seco (*meyu*; *pethe*), coco, cupuaçu, tucumã (*astrocaryum aculeatum*), banana, abacaxi, farinha de tapioca (*tipiaca*), bicho de casco (variedades de quelônios), traíra, surubim, outros peixes menores e ainda uma

jaguaririca (felino selvagem). No final da manhã, as famílias retornam para casa para preparar mais comida; na casa da Fran fizemos nosso pré-almoço para aplacar a fome e D. Lúcia preparou mais comida para levar ao centro comunitário. A refeição coletiva foi, então, um almoço com fartura de quinhanpira, peixe cozido, também comida dos brancos (arroz, feijão, macarrão), seguida das festividades ao som de kuximawara e embolada.

Em menos de uma semana depois do **dabucuri** ofertado aos professores, cada mulher responsável pela produção de comida e cuidados da roça já havia iniciado os preparativos para aumentar a oferta de comida – certamente de farinha e beijus, dentre outros – que seria servida no Festival Baniwa. E, bem antes disso, a equipe de organização escolhida em assembleia já pensava com antecedência algumas providências, tais como articular com a prefeitura municipal o recebimento de fardos de alimentação industrializada e de combustível para viabilizar a grande festa. Anualmente, desde 1997, a comunidade faz o convite a todas as comunidades da calha do rio Içana (e também da calha do alto rio Negro) em nome de celebrar a “cultura baniwa”.

Contando com o auxílio gasolina fornecido pela prefeitura, as delegações das demais comunidades têm maior facilidade em chegar à comunidade anfitriã, algo que não necessariamente acontece durante as festas de santo. Assim, a cada edição do festival, Assunção recebe entre 400 e 500 pessoas, durante quatro dias. A inspiração para realização do Festival Baniwa são as conferências evangélicas que ocorrem na bacia do Içana, reunindo um número significativo de pessoas em torno da fé cristã e do futebol, sem consumo de bebida alcoólica. Conversando com Frank Fontes, compreendi que ao seguir o mesmo modelo de cerimônia com grande concentração de pessoas, Assunção pretende ser uma (contra)referência de “cultura içaneira”, substituindo os cantos cristãos por cantos e danças tradicionais.

Dabucuri para professores em Assunção



Festival Baniwa: refeição matinal na maloca



Ofertas de alimentos tradicionais e da cidade durante o evento



As anfitriãs servem aos convidados



As anfitriãs comem à mesa depois dos convidados terem se satisfeito



Diversidade de pratos culinários em Assunção do Içana



Mujeca de peixe com japurá, quinhanpira com tucupi preto, pimentas frescas



Peixe moqueado cozido, frango cozido na panela da direita. Ao fundo, beijus.



Mingau de goma com abacaxi



Caribé e Maniçoba de peixe



Quinhanpira com caruru



Marapatá de goma
(assado na folha da bananeira)

A programação oficial do evento consiste em campeonatos de futebol entre as delegações presentes, ao longo do dia, e, à noite, em apresentações “culturais” conduzidas a cada noite por uma comunidade. A apresentação principal fica a cargo da comunidade anfitriã. Quase todas as pessoas de Assunção se envolvem, incluindo a escola com jovens e crianças se preparando com roupas de tucum, colares de pena e ensaiando as danças, durante o mês que antecede o festival. Os residentes de Assunção se esforçam por ‘fazer bonito’ e criam uma expectativa sobre a apresentação das pessoas de Ucuqui-Cachoeira, uma vez que elas são consideradas como “legítimas mantenedoras da tradição baniwa”. O evento performático que inclui a seleção do que deve ser (ou não) mostrado como “cultura” baniwa merece, noutra ocasião, uma análise inspirada pela obra de Carneiro da Cunha (2009), considerando a inventividade e a reflexão que os indígenas fazem da sua própria cultura⁵¹. Tendo em vista os objetivos dessa tese, apresento a seguir um recorte sobre a comensalidade durante o grande evento.

As delegações convidadas foram distribuídas nas principais vilas do distrito, dormindo nos redários construídos especialmente para essas ocasiões. As refeições matinais seguiam o mesmo padrão por residência temporária – cada vila oferecendo a comida para o seu conjunto de visitantes, e as refeições do almoço foram servidas no centro de Assunção. Na vila do Sagrado, ao menos, as refeições matinais seguiam um cardápio de comidas tradicionais, com beijus e quinhapira, vinho de fruta. Dentro da maloca (construção velha, pouco usada no cotidiano) que fica ao lado da escola, o líder tocava o sino algumas vezes para chamar as pessoas para comer. As delegações se posicionavam agrupadas nos bancos, em cada canto da maloca, misturando homens e mulheres. Algumas pessoas ficavam na responsabilidade de servir a comida, e cada convidado chegava com caneca, colher e prato. As comidas eram variadas entre pipoca, bolacha, café e mingau a quinhapira feita de moqueado e beiju. Quando os convidados terminavam de comer, os moradores de Assunção se dirigiam à mesa central (conf. última foto do painel 10). Quando terminava o caribé da manhã, as mulheres iam preparar o almoço geral em panelas enormes, cujo cardápio era composto por comida adquirida na cidade com o dinheiro da prefeitura. A preparação do almoço seguia uma regra de revezamento para cada vila: um conjunto de mulheres de cada vila pegava os

⁵¹ Em poucas linhas, Carneiro da Cunha (2009) reflete sobre o uso da palavra “cultura” no discurso nativo que se distingue do uso da palavra cultura como ferramenta de análise antropológica. Eu me debrucei sobre esse tema na minha dissertação de mestrado sobre a autorrepresentação dos indígenas Paresi (também Aruak) no Mato-Grosso. Conf: França (2013).

materiais fornecidos e cozinhou em fogareiros improvisados no espaço da igreja. Todos os dias os pratos foram preenchidos com arroz, feijão, macarrão e galinha. Atualmente a solução prática e viável é a aquisição de alimentos industrializados, e outrora esses encontros certamente requeriam uma intensa dinâmica de produção alimentar e de conservação dos alimentos⁵².

Fotografias 17, 18 e 19 - Preparação de “comida da cidade” durante Festival Baniwa.



Fonte: A autora (2019).

Para o encerramento do festival, em outros anos, previa-se uma festa de confraternização regada à caxiri. Como dito anteriormente, as festas com bebidas alcoólicas carregam uma dubiedade inerente ao efeito da alcoolização: por um lado, ele ajuda a superar certa inibição, possibilitando mais dança, mais risadas e diversão, e, por outro, também evoca as dissidências, amplia as relações de afinidade entre os presentes, trazendo consequências por vezes complicadas para a administração da festa. Assim, naquele ano de 2019, a organização optou por não ofertar caxiri oficialmente. Algumas pessoas reclamaram descontentes e outras, através das redes de parentesco, conseguiram tomar o caxiri preparado em algumas casas, ofertado a um círculo restrito de pessoas.

Encerrando as descrições festivas, transcrevo uma conversa que tive com Frank Fontes na minha primeira ida à comunidade. Ele me disse que os Baniwa do médio e do alto Içana, os chamam de “Baniwa pirata”, no sentido de “falsos, ou não verdadeiros”, por não saberem a sua língua original. Nesse contexto, também surgem as insígnias *Bareniwa* – junção de Baré com Baniwa – ou *Barekniwa* – junção de Baré, Werekena e Baniwa, que por vezes são usadas até por eles próprios, em momentos de risadas.

⁵² Esse cenário nos faz pensar naquelas paisagens projetadas pelos arqueólogos de grandes assentamentos na Amazônia antiga nos quais haveria uma concentração de milhares de pessoas (Heckenberger e Neves, 2009). O problema alimentar é sempre um fator para refletir como, afinal, essas populações viviam. Em contextos mais recentes (início do século XX), as festas de dabucuri descritas não indicam uma concentração tão grande de pessoas como se vê em Assunção no Festival.

Segundo Frank Fontes, o termo surgiu em Boa Vista, comunidade da foz do rio Içana, onde há uma presença significativa de Baré e alguns Werekena.

Diante da impressão de desprezo que os Baniwa de Assunção sentem por parte dos parentes à montante do Içana, Frank rebate: “Nós aqui sabemos danças e rituais que nos foram ensinadas pelo meu pai e por Seu Hermes que as comunidades evangélicas não praticam e não sabem mais”. Frank dizia especificamente sobre a manutenção do ritual de iniciação masculino (*kalidzamai kariamã*) e o hábito de tocar as flautas, como Japurutu, maracá, kariçu, etc durante os *dabucuris*.

Nas conversas com Frank, percebi que há uma disputa de narrativas entre os diferentes Baniwa do alto e do baixo Içana. O que define melhor uma cultura: sua língua ou seus rituais? Embora não me caiba responder essa pergunta, parece que são esses aspectos que estão em jogo no campo de relações entre eles. Do ponto de vista das semelhanças e diferenças alimentares, a comparação ficará mais clara depois da seção dedicada à comunidade Ucuqui-Cachoeira, localizada no rio Aiari, afluente do rio Içana.

1.3.5 Etiqueta alimentar: oferecer primeiro

Segui com Fátima e sua família para a roça no meu primeiro dia de “trabalho” em Assunção, em 2018. Valdivino, seu marido (filho de Anita), estava com a gente, mas com o destino diferente: parou num sítio onde contruía uma canoa. Nós mulheres seguimos um pouco mais por um igarapé Uwiwa até chegar na roça. Depois de uma manhã arrancando mandiocas e fazendo pekuera, com o sol quente, esquentando a cabeça, Fabiana, filha mais velha, dizia: “Bora já com a professora. *A gente não deu nada pra ela comer*”. Encaminhamo-nos para beira, mas a rabeta havia sido levada pelos filhos de Fátima para pescar nas proximidades. Só nos restava aguardar. As mulheres gritavam pelo nome do irmão, mas não havia resposta. Fátima parecia um tanto envergonhada com a minha situação de aparente fome, embora eu nada falasse a respeito. Voltou à roça para coletar cubuiu e descascou com o terçado para me dar de comer. E assim que seus filhos retornaram, prepararam xibé com a farinha que estava na canoa. Fátima me ofereceu várias vezes, certificando-se que eu estava bem alimentada.

Depois de sair da roça, paramos num sítio, localizado no Içana, de frente à foz do igarapé Uwiwa. Lá estavam o casal Roberto e Maria Clara, irmã do Valdivino. O sítio constitui-se de uma cabana com telhado de palha de caranã, sem parede, de aproximadamente 4x6 metros, com espaço para atar algumas redes e uma cozinha ao

fundo. Nesse sítio a família passa os finais de semana e feriado, alternando a residência em Assunção. A conversa em nheengatu girava principalmente sobre o constrangimento gerado com a demora demorado no porto da roça, pois supostamente elas teriam “me matado de fome”: “*Yumasi irum yaruatá* professora”, eles diziam. Nesse caso etnográfico se percebe, mais uma vez, o princípio de oferta e abundância que guia as relações sociais expressas de maneira bem evidente nos códigos alimentares. Quando Fabiana dizia que elas não haviam me dado nada para eu comer antes de ir à roça é um sinal de que as relações se iniciam primeiramente com a oferta alimentar antes das demais trocas.

Ainda no sítio, à beira do Içana, observei a família preparar a refeição depois da labuta na roça (para as mulheres) ou da confecção de canoa (para o homem). Fátima pegou uma peça de surubim moqueado e fez mujeca no fogo já aquecido: despedaçou o peixe, retirando os espinhos maiores, acrescentou água, sal e goma ao fim. Fabiana e Maria, suas filhas, foram para a beira do rio pescar “peixinho” (*pira mirim*). Estávamos na época de fartura destes peixes que compreende os meses de maio a julho. O termo *pira mirim* abarca diferentes espécies minúsculas, do tamanho de girino, que são facilmente capturados na beira com o uso de uma rede de malha fina, como o mosquiteiro de rede. As duas irmãs lavaram o pescado e fritaram com bastante óleo. Quando estava bem frito, acrescentaram farinha e todos comeram colheradas numa cumbuca coletiva. O aspecto era de víscera escura e o gosto me remeteu à sardinha do mar. Enquanto isso, um aracu que havia sido pescado pelos homens estava espetado acima do fogo iniciando o processo de moquear. Depois de todos comerem fartamente, a família de Fátima se despediu dos parentes, que embora tenham casa em Assunção, gostam mais de passar os dias ali no sítio. E no caminho, Fátima me dizia: “*wirandé yamunhã uwii*” (Amanhã faremos farinha).

Fotografia 20– Fátima, em sua casa, preparando manivas para replante.



1.3.6 Alimentação de viagem

Saindo de Assunção do Içana pela primeira vez, retornando para São Gabriel da Cachoeira, desci o rio na companhia da família de Ademar e Maristela. Eles estavam indo para o terceiro dia da festa de Santa'Anna na cidade, onde um dos filhos era o festeiro (o responsável pela oferta de comida). Assim, os pais levavam parte de sua produção para colaborar com o filho na promessa: várias pencas de banana, e muitos cocos verdes rolavam pela grande canoa. Levavam também uma grande panela preenchida de beiju, 2 latas de farinha e meia lata de farinha de tapioca. Pararam na comunidade Pirarara, no Içana, para comprar peixe moqueado e **daguiru** (peixe noturno) ainda fresco, mas o almoço da viagem já estava garantido: havia uma panela grande com quinhapira bem salgada com jacaré e um tipo de daguiru.

Somente quando subi o rio Içana em direção ao Aiari, viagem que duraria dois dias em um bote com motor 40hp, tive uma compreensão melhor dos desafios que os longos deslocamentos implicam, incluindo, claro, a alimentação. Viajei com Francy Fontes, seu pai Chico, duas colegas brancas, e mais um casal de Assunção. No primeiro dia, antes de chegar a Tunuí-Cachoeira (ponto de referência do médio Içana), entramos em um lago relativamente escondido, onde residia uma família isolada para tentar comprar peixe. A mulher nos respondeu que outros viajantes por ali já haviam passado e levado quase tudo o que tinha disponível. A nossa provisão continha alguns enlatados, e um pouco de farinha ou beiju. Não pudemos nos organizar devidamente antes da viagem e buscávamos peixe para ter uma refeição mais apropriada. Só pela manhã do segundo dia de viagem, na foz do rio Aiari, uma família pode nos vender algo. Compreendemos a experiência: para uma viagem tranquila, é necessário se organizar com antecedência.



Fonte: A autora (2019).

1.4 Ucuqui-Cachoeira, rio Aiari

A minha chegada em Ucuqui-Cachoeira esteve associada ao desenvolvimento do projeto sobre mulheres baniwa do Museu do Índio, coordenado por Francy Fontes⁵³. Além da pesquisa feita em Assunção do Içana em outubro de 2019, o roteiro do projeto incluía uma documentação sobre cerâmica em Santa Isabel do Aiari e depois um registro sobre as roças de Ucuqui-Cachoeira realizados em novembro.

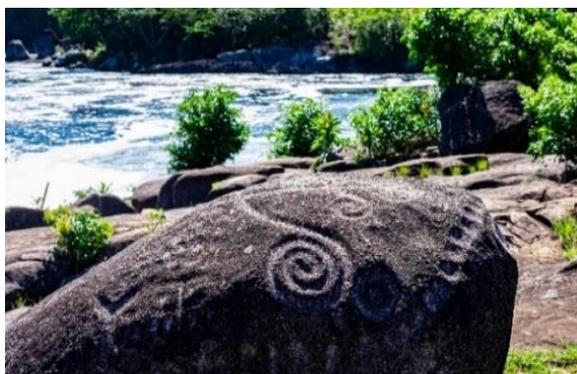
No momento da nossa subida pelo rio, também se deslocava um bongo (canao grande de 12 a 15 metros de madeira) com professores e alunos de Ucuqui-Cachoeira, retornando para a sua comunidade, depois de participar de torneio em Assunção. Estando em Santa Isabel do Aiari, consegui pegar uma carona com essa embarcação, de modo que me separei da equipe do projeto para aproveitar um período maior em Ucuqui-Cachoeira. Durante a viagem nesse bongo bastante pesado (mais de 15

⁵³ Trata-se do Prodocult/ Museu do Índio intitulado “Vida e arte das mulheres baniwa: uma visão de dentro para fora”, financiado pela UNESCO.

peças), com motor de 15hp (baixa potência), consegui vivenciar a tão mencionada dificuldade de acesso a Ucuqui-Cachoeira.

Depois de Santa Isabel, subindo o rio, é necessário ultrapassar a cachoeira de Apuí, o que implica descer todos os passageiros da embarcação, com suas respectivas bagagens, descer o motor, atravessar a pé por uma trilha em um morro, que contorna a comunidade de mesmo nome (Apuí-Cachoeira)⁵⁴. Somente alguns homens, os mais fortes e experientes, atravessam com a embarcação pelo leito do rio, sobre as corredeiras. Um bote de alumínio vazio, mais leve e menor, a depender do nível do rio pode passar com o motor ligado, mas uma canoa pesada, como o bongo, deve ser puxada por cordas com os homens dentro do rio. A travessia é penosa e perigosa, não sendo raros os casos em que se perdem mercadorias ou morrem pessoas. E é essa interposição geográfica um dos principais motivos do relativo isolamento social vivido em Ucuqui-Cachoeira, além do longo percurso da cidade até lá que pode durar 8 dias em uma rabetinha, ou 2 dias em bote com motor 40hp.

Fotografia 24 e 25 - Petroglifos, Apuí-Cachoeira, parada obrigatória a caminho de Ucuqui-Cachoeira.



Fonte: A autora (2019).

⁵⁴ Apuí-Cachoeira, cujo nome em Baniwa é **Hipana**, corresponde ao local de origem dos Baniwa. Na cosmologia, é considerado o umbigo do mundo para os povos Aruak dessa região, pois foi dali que saíram todos os grupos filhos de Nhapirikuli, sendo os petroglifos encontrados nas pedras da cachoeira um sinal do legado desse tempo (Fontes, 2019, Vianna, 2012).

Fotografia 26 - Bongo sendo arrastado sobre pedras em Apuí-Cachoeira.



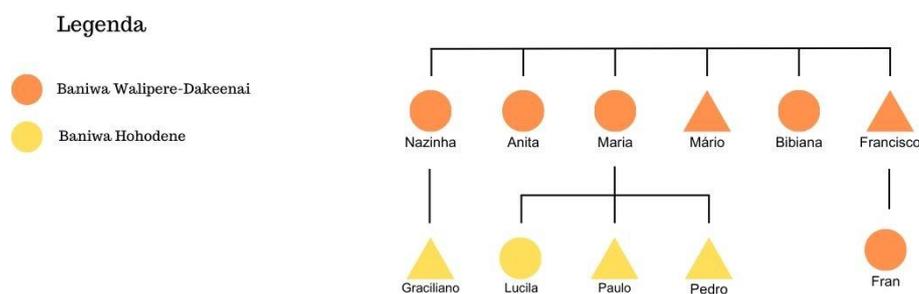
Fonte: A autora (2019)

Ucuqui-Cachoeira fica localizada quase na foz do igarapé Waraná que desagua nas cabeceiras do rio Aiari, portanto, consideramos esse rio para a sua referência social e ecológica. A comunidade é formada hoje por um conjunto de 31 famílias, sendo um território tradicional dos Baniwa do clã *hohodene* que se casam preferencialmente com os *weliperidakena*. Conta-se que, anteriormente, a comunidade estava localizada no Alto Waraná, numa posição de difícil acesso aos viajantes recém-chegados à região, mas os padres católicos convenceram a população a migrar a comunidade para uma posição mais próxima do rio Aiari, facilitando a chegada dos missionários. Luiz Manoel Fontes, avô paterno de Francy Fontes, era uma das lideranças da comunidade, um **madzero** (mestre de cerimônias e benzedor)⁵⁵. Dos cinco filhos de Luiz Manoel, residem ali somente D. Maria Fontes, minha anfitriã, com três filhos e respectivas famílias, e ainda dois netos (filhos de Nazinha) de Luiz Manoel. Além dos Baniwa, a comunidade inclui um conjunto de famílias kubo, da família Tukano Oriental que originariamente ocupa o alto Uaupés, e ali reside num “bairro” separado, chamado Nápolis. A presença dessas famílias ali se deve a um histórico de alianças matrimoniais e por questões políticas nacionais.

⁵⁵ Luís Manoel Fontes foi fotografado por Wilhelm Saake em 1959, portando uma “flauta de surubim, marca registrada dos artefatos Baniwa”, segundo consta em Fontes (2019, p. 25).

1.4.1 Nexo familiar Baniwa

Fui acolhida na comunidade pela irmã de Seu Francisco, D. Maria (viúva, < 70 anos), que não fala português, e Paulo, seu filho, que me servia de intermediário nos diálogos com ela. Paulo é solteiro e mora com sua mãe a vida toda, e tem dois irmãos na comunidade: Pedro, atual **madzero** e professor na comunidade, e Lucila. A casa de madeira de mãe e filho tem uma pequena divisória que separa a cozinha da sala, com uma TV, a única que funcionava em toda da comunidade, onde se reúnem pessoas para assistir a novela todas as noites. A parte do fundo da casa conecta com a casa de fogo, onde efetivamente D. Maria prepara as refeições. A ‘cozinha’ interna tem somente uma mesa e um armário para servir de suporte a alimentos. Depois de tantos anos circulando pela bacia do Rio Negro (desde 2014, em diferentes localidades), foi a primeira vez que não fui recebida com oferta de comida. Paulo me indicou uma pequena casa ao lado da dele para eu morar naquele período, e logo fui fazer a minha própria comida no fogo ao fundo da casa da D. Maria.



No crepúsculo, entabulei uma longa conversa na varanda da casa com o capitão Graciliano, Baniwa *Hohodene* filho da irmã mais velha de D. Maria (Nazinha), e sua esposa, Judite, Wanano, nascida nos arredores de Mitú, Colômbia. Quando a noite caiu, já com fome, pedi aos dois um pouco de xibé e então me levaram à sua casa. Entrei numa casa de tábuas velhas de madeira, chão de terra e uma TV antiga no móvel da sala que não funciona mais.

Depois de tomar xibé, Judite me ofereceu tucumã com farinha, enquanto me explicava: “Alimentação aqui é complicado. Tem peixe sim, mas é longe. Fica a um dia, subindo o igarapé. Onde eu cresci não, era rio grande, muito peixe. Meu finado pai pescava muito pra gente”. Depois de ter jantado 5 tucumãs com um punhado de farinha, fui dormir de estômago vazio, lembrando da fala de Lucas, nascido em Assunção, mas atualmente professor em Ucuqui, com quem conversei bastante na viagem de bongo:

“muitas vezes fui dormir com a barriga vazia. Dá vontade de desistir [do cargo de professor]”.

No dia seguinte pela manhã, durante a refeição matinal na maloca, conversei com Nadma que igualmente nasceu em Assunção e dava aula na comunidade há 4 anos. “Você se acostumou em morar aqui?”, perguntei a ela. A resposta veio certa: “ah, não. A alimentação aqui é muito difícil”. Foi assim que, dentre outras coisas muito interessantes, conheci em Ucuqui a face da escassez de alimentos, que contrastava com a abundância que eu havia experienciado até então.

Sendo a disponibilidade de peixe pouco abundante tanto no rio Waraná como no rio Aiari, a rede de troca alimentar entre as famílias cumpre um papel decisivo. O homem de uma família que chega em casa com pescado ou qualquer outro animal, entrega seu produto à mulher (na ausência da esposa, será a mãe ou irmã) que se encarrega de limpar a carne e fazer as devidas distribuições previstas pela rede de parentesco.

Certa manhã, vi Paulo, filho de D. Maria, chegar de manhã da pescaria, trazendo uma pequena quantidade de peixe. Sua mãe preparou o jandiá cozido com pouco sal e pouca pimenta numa panela, noutra preparou uma mujeca com as fibras dos peixes despedaçadas e com goma diluída na água (algo semelhante a pirão) e, ainda fritou os peixinhos bem miúdos, como forma de aproveitar tudo o que chegara. O cozido com postas inteiras (a opção mais abastada) foi oferecido para mim, em sinal de generosidade e acolhimento. Comemos a mesma refeição, eu, D. Maria e Paulo, sentados em banquinhos, dentro de casa. O volume total da mujeca que estava numa grande panela foi repartido em pequenas porções para ser doado para os filhos do Pedro, netos de D. Maria, e para a família da Albertina, cunhada de D. Maria e sua vizinha. Nessa ocasião, a família de Lucila, com seus sete filhos, estava viajando, mas eles fazem parte da família extensiva que recebe comida nesses momentos de oferta. Vi também ocasiões em que Albertina, irmã do finado marido de D. Maria, reparte um pouco de comida animal com D. Maria e seus descendentes. De qualquer modo, o resultado é uma refeição magra, normalmente de mujeca. A goma aqui ganha destaque, pois faz render e avolumar a comida animal, possibilitando a repartição entre mais familiares.

Fotografias 27 e 28 - D. Maria Fontes comendo mujeca em sua casa.
 Detalhe sobre mujeca (peixe desfiado com goma) e peixe cozido.



Fonte: A autora (2019).

Em novembro de 2019, Maria e seu filho Paulo não iam à cidade há quase um ano. Maria, embora tenha a filha caçula, Cida, morando na cidade, não gosta da “quentura” e de não ter roça para passear. Os dois recebem ocasionalmente alguns itens enviados por Cida, como sabão e açúcar, mas se organizam para ir à cidade o mínimo possível. Eles buscam fazer escambo com as pessoas que acabaram de chegar da cidade por itens da produção da roça: beiju, farinha ou mesmo peixe fresco são trocados por itens industrializados indispensáveis como a gasolina, sabão, óleo, açúcar, isqueiro. As famílias que viajam normalmente ficam semanas fora até o retorno, assim, é vantagem ser recebido com comida pronta ao chegar. Então, quando compram seus itens de mercado, já calculam uma porção para troca na comunidade.

Certo dia, Paulo não foi pescar e não havia, portanto, jantar garantido. No fim da tarde, D. Maria posicionou o cumatá abaixo da pupunheira de seu quintal para colher as flores que caíam à noite. À noite, eu a vi comendo pimenta fresca com sal, alternado com um punhado de farinha, o que era, então, o seu jantar na ausência de demais opções alimentares. Essa descrição coincide com a narrativa de Jean Langdon sobre períodos de escassez e fome vivenciados no Waupés colombiano nos anos 1960. “Quando via os velhos comendo pimenta com sal, eu sabia que não haveria nada mais o que comer naquele dia” (Langdon, Comunicação pessoal, 2020). A flor de pupunha, que estava sendo aguardada para o dia seguinte, é tanto um complemento ao peixe, mas também pode ser uma alternativa na ausência de proteína animal.

Acontecem algumas trocas alimentares não previstas pela rede de parentesco imediata, mas que são possíveis diante de um excedente de algum alimento. Certa vez, o marido de Nádma matou uma paca grande, o que rendeu um volume suficiente de carne para ser distribuído entre seus parentes. Embora Nádma seja uma professora que veio de fora (nascida e crescida em Assunção, região da sua mãe) ela tem vínculos familiares fortes no Aiari. Seu pai é Kubeu de uma comunidade vizinha dali, Jurupari-Cachoeira, assim como a sua sogra, e o seu sogro é Wanano, do Alto Uaupés⁵⁶. Todos residiam nas imediações de sua casa, formando um complexo de 3 casas nucleares. Mesmo depois do compartilhamento entre a família estendida, ainda havia certo excedente da carne em sua casa. Josiane, cujo marido estava em viagem, foi à casa de Nádma oferecendo uma bacia de pimentas em troca de uma porção de carne e prontamente sua oferta foi atendida para que não fosse considerada “sovina”. Diante de uma oferta, dificilmente alguém se recusa à troca troca, posto que o fluxo de dar, receber e retribuir constitui a natureza das alianças sociais, tal como já refletido por Marcel Mauss (2003).

Fotografia 29 - Troca alimentar entre mulheres: Josi com suas pimentas oferecidas à Nádma em troca de uma porção de carne



Fonte: A autora (2019).

A casa de Laura, Kubeo (77 anos), e de sua filha Lúcia, Baniwa *hohodene* solteira (cerca de 40 anos), localizada na parte principal da aldeia é um elo entre os Baniwa e as famílias de Nápolis. Inicialmente, a observação etnográfica era a minha

⁵⁶ Apesar do vínculo com os familiares afins (do marido), no ano seguinte à pesquisa etnográfica, Nádma mudara-se de Ucuqui-Cachoeira para o baixo rio Içana, assim como Lucas D'ávila cujo sogro é kubeu de Jurupari-Cachoeira. Com isso quero dizer que os vínculos com os afins não foram suficientes para manter os professores afastados de sua região de origem (baixo Içana), considerado melhor para se viver.

principal ferramenta de apreensão da cultura alimentar dessa família, uma vez que D. Laura, assim como D. Maria, não domina o português. Mas, aos poucos, Lúcia se dispôs a conversar comigo, trazendo algumas memórias e informações da família. Ela é a filha caçula de um total de 9 filhos, nunca se casou, assim como seu irmão mais velho, que assume o papel de abrir roça e pescar para a sua mãe e irmã. Uma das filhas de Laura, Bibiana, mora em Caruru-Cachoeira, no alto Uaupés, casada com um homem Wanano, repetindo outro padrão comum de casamentos na região. A cabeceira do rio Aiari se conecta por um caminho terrestre (aproximadamente 4 horas de caminhada) ao alto Uaupés, bem próximo a Caruru, o que possibilita vários casamentos entre Wanano e Baniwa percebidos em Ucuqui-Cachoeira. É de lá que muitas vezes se consegue a massa fermentada do japurá muito apreciada para ser usada na quinhanpira. Além disso, através desses casamentos, entre o Uaupés e o Aiari ocorrem trocas de manivas e outras plantas.

Certa tarde, vi cozinhar a flor da pupunha no fundo de uma panela grande sobre o fogo. A luz da tarde entrava na cozinha pelas pequenas janelas do cômodo. Depois de bastante tempo no fogo, a flor apresenta uma textura e aspecto visual semelhante ao cogumelo shimeji. Depois de cozido, pilam no pilão e comem com sal e pimenta. Pode ser acrescentado à quinhanpira. Lúcia contava que sua mãe antigamente comia também os cogumelos *qropaita*, chamados em português de “orelha de cotia”. Era um hábito de consumo que mantinha com a sua finada mãe, também da etnia Kubeo. O motivo de não se comer mais os cogumelos é incerto, mas Lúcia arriscou dizer que possivelmente porque seu pai pescava para ela, indicando que o cogumelo é visto como uma opção quando não há pescado suficiente. As questões que envolvem o abandono dessas opções hoje minoritárias foram desdobradas no último capítulo dessa tese.

Fotografia 30 - Lúcia, à esquerda, trabalha junto com sua mãe, Laura na produção de beiju.



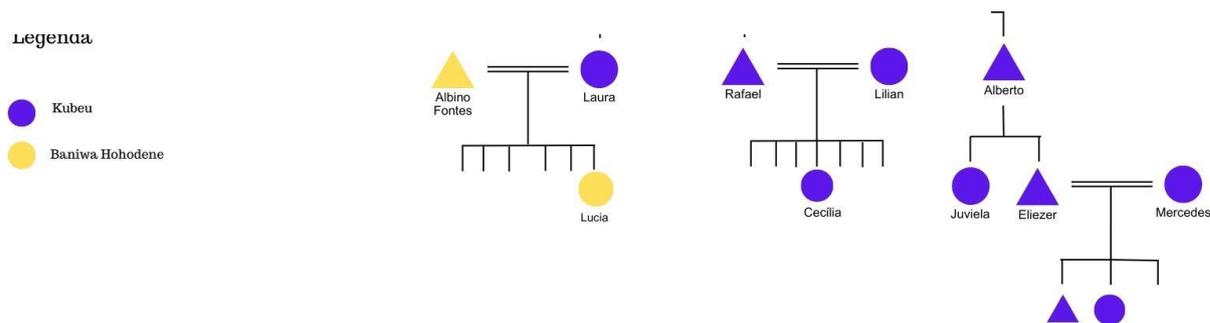
Fonte: A autora (2019).

1.4.2 Nexo familiar kubeu

Por se tratar de uma região de fronteira entre Brasil e Colômbia, muitos indígenas nascidos em um país se deslocam com facilidade para o outro lado da fronteira. Há aproximadamente duas décadas, Ucuqui-Cachoeira tem recebido familiares próximos dos *hohodene* que moravam na Colômbia e optaram por sair de lá em decorrência da guerrilha. A geografia da comunidade hoje expressa claramente dois eixos sociais de moradia e ocupação: na parte ‘original’ estão os *hohodene* e *weliperidakena*, descendentes dos fundadores de Ucuqui, onde se vê a maloca construída há alguns anos como centro social, campo de futebol e na parte mais distante do porto principal, há uma escola, depois do fim do campo de futebol. Aos fundos de algumas casas e da escola, há uma *Casa de Pimenta Baniwa*, do projeto coordenado por FOIRN & ISA⁵⁷, e há uma trilha pequena que dá acesso à Nápoles, uma vila separada onde se consolidaram as famílias kubeu. Levam-se cerca de 12 minutos andando da parte central até lá, onde estão as casas dos parentes colombianos.

Essa migração de parentes colombianos para Ucuqui-Cachoeira pode ser compreendida a partir da família de D. Laura, Kubeu (77 anos), nascida no rio Querari na Colômbia, filha de dois pais Kubeu, que se casou com um *hohodene*, há quase 50 anos. A filha do seu irmão Rafael, Juviela, casou-se com Ambrósio, filho de D. Laura, um casamento de primos cruzados que repete o padrão de união matrimonial entre Baniwa *Hohodone* e Kubeu. Esse casal vive em Ucuqui há 15 anos, ao menos, desde que nasceu a filha mais velha do casal. Alguns anos depois, os pais de Juviela, Rafael e Lilian, decidiram sair da Colômbia definitivamente, fixando residência no lado brasileiro, e trazendo consigo seus outros filhos⁵⁸. Na sequência, o terceiro irmão de Rafael e D. Laura, Alberto, também emigrou, trazendo seus filhos e netos para Ucuqui-Cachoeira, formando assim uma extensa família, com 4 casas.

Diagrama 6: relações de parentesco entre os kubeu e hohodene em Ucuqui-Cachoeira



O trânsito entre as fronteiras é intenso para essas famílias, com idas e vindas. Os filhos de um mesmo casal podem ter nacionalidades distintas. D. Laura, a irmã mais velha dessa família Kubeo, nasceu no rio Querari na Colômbia, mas Rafael e Alberto seus irmãos mais novos nasceram em Jurupari-Cachoeira, última comunidade do rio Aiari. Eles foram, quando moços, trabalhar com *caucheiros*, ou seja, no ciclo econômico da borracha. Os irmãos contam que aprenderam o espanhol para trabalhar com a seringa e até hoje não dominam o português, mesmo tendo nascido do lado brasileiro. Rafael conheceu sua esposa, Lilian, na Colômbia, que morava no rio Cuduari, próximo a Mitú, assim como Alberto, que hoje é viúvo⁵⁹.

A disjunção pertencimento exogâmico/língua que observei em Assunção parece também existir na comunidade vizinha Jurupari-Cachoeira: ela é reconhecida como território Kubeo, ou com prevalência de homens Kubeo, no entanto, a língua predominante é Baniwa, pois há muitas mulheres, esposas dos Kubeo, da etnia baniwa. A família de Lucas D'ávila, professor em Ucuqui-Cachoeira exemplifica isso. O seu sogro, Pedro Paiva, é kubeo mas não fala a língua da sua própria etnia, pois aprendeu o baniwa com a sua mãe e casou-se com uma mulher igualmente baniwa. E assim se repete a história de Rosália, a filha deste casal: ela carrega a etnia do pai, Kubeo, e fala a língua da mãe, Baniwa, mas também aprendeu o Nheengatu ao se casar com Lucas, da etnia baniwa cuja língua materna é o nheengatu. Jurupari-Cachoeira é uma comunidade com intensa troca com Ucuqui-Cachoeira, sendo as duas católicas, em distinção à maioria das comunidades evangélicas, e há extensas trocas de casamentos entre elas, ao longo das gerações, de modo que continuamente as pessoas se visitam.

Quando cheguei pela primeira vez em Nápoles, Alberto tomava vinho de buriti, enquanto Juviela, sua sobrinha, torrava massoca na casa de forno ao lado da casa. Mais tarde soube que ela e sua família kubeu não mantêm o hábito do consumo do caribé de massoca, mas costumam torrar para obter trocas por produtos industrializados, especialmente com Graciliano Baniwa. Minhas principais interlocutoras nesse nexos familiar foram Lílian Gomes (47 anos), cunhada de Alberto, e sua filha Cecília (22 anos), solteira e mãe de uma menina de 2 anos. Certa vez, antes de irmos à roça, a família me ofereceu um mingau de goma temperado com limão, algo menos frequente nos hábitos alimentares do Rio Negro. Igualmente, eles costumam comer manicuera

⁵⁹ Lílian e Rafael são ambos do grupo exogâmico Kubeo, provavelmente de sibs diferentes. Note-se que os Kubeo são os únicos da família linguística Tukano Oriental cujo sistema de parentesco possibilita casamentos entre Kubeo, de sibs diferentes.

fervida com cubiu, algo que no baixo Uaupés foi relato como “costume dos antigos”. Em outra manhã, também antes de seguirmos para a roça, comemos mingau de abacaxi com goma e quinhanpira. Havia duas panelas – ambas com bastante pimenta e pescado fresco, uma com maniwara e outra sem. Para acompanhar, havia um beiju amarelinho bem fofo (*poheikalo*), recém preparado, e um seco ao sol (*karaino*). Notei que não havia tucupi na quinhanpira, e as mulheres me confirmaram: eles nunca adicionam tucupi na quinhanpira.

Lilian costuma passar o dia todo na roça, seja no terreno mais próximo de casa (uns 15 minutos de caminhada), seja no mais distante (30 min.). Por vezes, Cecília segue com ela de manhã, volta com a filhinha pequena para casa, e depois retorna sozinha levando xibé para a mãe comer e ainda trabalhar mais com ela na parte da tarde.

O irmão de Cecília, Diego, também solteiro, costuma ser o responsável da caça. Ele segue regularmente para a floresta com espingarda e na companhia de seu cão, e costuma trazer paca, macaco, anta, aves grandes (como gavião), jacaré. Uma das comidas preparadas por eles é o tradicional *sancocho* colombiano: um cozido de galinha (criadas no quintal), banana comprida/pacovã verde, milho e macaxeira.

Há nessa família extensa, outro casal também extremamente dedicado à roça: Mercedes, que estava grávida de 8 meses do seu 3º filho, e seu marido Elieser, sobrinho de Lílian. Eles possuem uma casa (emprestada de um parente), próxima à casa de Lílian, onde ficam durante a semana para viabilizar a presença dos seus filhos na escola. Aos finais de semana, sempre repousam em sua casa própria, num sítio localizado à jusante do rio Waraná, onde possuem a sua principal roça. Mercedes e Elieser se deslocam com as crianças de rabetá aos finais de semana ou a pé, por cerca de uma hora, todos os dias durante a semana, enquanto as crianças estudam. Eles colhem os frutos de tanta dedicação ao roçado, com uma diversidade impressionante de cultivares, em abundância de alimentos, conforme apresento no próximo capítulo.

1.4.3 Refeições e festas coletivas

Em Ucuqui-Cachoeira, as refeições comunitárias matinais ocorrem 3 ou 2 vezes na semana, a depender do chamado do capitão responsável por tocar o sino. Normalmente, Gracialiano e sua esposa Judite são os primeiros a chegar, sempre levando uma panela de quinhanpira, por vezes abastada de peixes, por vezes só o caldo da pimenta com formigas maniuaras. As panelas são posicionadas na mesa central da

maloca, os homens sentam-se nos bancos de um lado, à direita da porta dianteira, e mulheres do lado esquerdo. Essa divisão da ocupação espacial por gênero é bem semelhante ao que se vive no rio Uaupés, conforme relatei na seção de Matapi.

Nas refeições durante a semana, comparecem ao centro comunitário os moradores da parte central da comunidade (sendo boa parte Baniwa), em torno do gramado. Somente aos domingos ou nas ocasiões de festa, alguns Kubeu de Napoles costumam comparecer, e sentam-se no fundo da maloca, entrando pela porta dos fundos que dá acesso à trilha para o seu bairro.

Depois que certos recados são dados pelo capitão, alguns voluntários – normalmente, jovens rapazes – vão ao centro para servir a comida. Um deles pega uma panela e segue para a sua esquerda, em sentido anti-horário, e outro segue para a direita em sentido horário, servindo um a um dos presentes. Desse modo, homens e mulheres, embora estejam separados, começam a comer ao mesmo tempo. A seguir uma descrição etnográfica da comensalidade na maloca.

Em certa ocasião, um domingo chuvoso em que haveria de missa na capela, Graciliano, o capitão, e outros homens foram para a cachoeira de Apuí ajudar a transportar mercadorias trazidas por Daniel, seu irmão mais novo. Esse tipo de mutirão é comum entre as famílias, posto que a travessia de Apuí para continuar subindo o rio Aiari é deveras penosa. O catequista tocou o sino da missa mais tarde, quase 09h da manhã, por causa da chuva. Quase todos os comunitários foram para a capela. Ao final, as mulheres voltaram em casa para buscar suas panelas de comida e retornaram para o centro comunitário, na maloca.

Havia na mesa central um panelão de mujeca, outro grande de arroz com paca cozida. Levei mingau de aveia para a partilha matinal. Os rapazes passaram servindo beiju, e dentre os disponíveis havia um bem amarelo e fofinho feito no dia que logo se acabou. As pessoas pegam a comida nos copos e canecos. Mônica, esposa de Pedro, me ofereceu um prato de vidro para comer, considerando que o utensílio seria mais apropriado para uma branca comer. Depois das opções salgadas da refeição, serviram xibé de patauí, mingau de farinha e caribé de massoca. No fim de ano, é tempo de patuá na região e, assim, o vinho de patauí era servido todos os dias em abundância. Com menos frequência, havia também o vinho de buriti ou o mingau de buriti.

Refeições comunitárias na maloca de Ucuqui-Cachoeira



Quando a maloca está esvaziada num dia de refeição comunitária, as pessoas podem se deslocar até a mesa e comerem diretamente na panela ao mesmo tempo, regra semelhante ao que ocorre em Assunção. Pedro afirma que desde que é criança a comida é servida assim na sua comunidade, mas antigamente, segundo sua mãe (D. Maria), cada família comia num canto da maloca, sentados ao chão. Apesar da mudança do chão para o banco, a localização das pessoas em cada trecho do banco corresponde a grupos familiares. D. Maria sempre senta no mesmo lugar, independentemente de o espaço estar cheio ou esvaziado, e ao seu redor, sua filha, sua nora e Albertina, sua vizinha. Vianna (2017) observa que a ocupação do centro comunitário em Santa Isabel do Aiari corresponde à mesma lógica de divisão por gênero e também por clãs/famílias, o que nos permite pensar um modo comum de servir a comida para toda a calha do rio Aiari.

Além da separação das pessoas por gênero e clãs, há a separação da comida em si para os momentos de compartilhamento coletivo. Quando as famílias se preparam para levar alimentos à maloca, reservam sempre algo para a sua cozinha interna, particular. No caso das famílias kubeu, percebi três instâncias de compartilhamento das refeições. A primeira é com a família nuclear (pai, mãe e filhos): com quem se toma o primeiro gole de mingau, a primeira bocada de quinhanpira com beiju; a segunda ocorre na cozinha maior da família estendida (a casa de Lílian agrega boa parte dos aparentados kubeu); e a terceira na maloca comunitária. Na cozinha da família estendida reservam metade dos peixes disponíveis, metade do mingau e metade dos beijus. A outra metade dos alimentos é levada para a maloca, em oferecimento aos demais. Quando chegam à maloca, já estão parcialmente satisfeitos.

Nas famílias com número reduzido de pessoas, e que dispõem de menos quantidade de peixe (D. Maria, por exemplo), o preparo da comida – normalmente mingau da farinha – segue diretamente para a refeição comunitária. Desta forma, a partilha de alimentos nas refeições comunitárias tende a atingir um equilíbrio de troca e doação, com algumas famílias ofertando parte do que têm em abundância e outras muito do que têm em escassez.

Os antigos rituais de oferta de alimentos realizados entre grupos (sibs) Baniwa fazem parte das memórias das pessoas adultas com 40 anos ou mais. Assim como entre os povos Tukano, os povos Baniwa faziam **Dabucuri** / **Poose** de caça, de peixe e de fruta. A razão de oferta e o modo de fazê-la foi modificado, mas permanecem os momentos em que várias famílias se juntam para reunir alimentos e ofertá-los a alguém. Preferencialmente esse momento é seguido de uma festa com danças e consumo de

caxiri. Segundo Paulo Fontes, o dabucuri que mais se aproxima da festividade tal como ocorria no passado é o que se realiza dia 19 de abril. Nesse dia, os homens ofertam peixes e caça às mulheres e elas ofertam beijus e maniwaras aos homens, mas “quando tem muita fruta, fazem só de fruta, com oferta de patauá, açaí ou seringa, por exemplo”, complementa.

Atualmente, essas festas foram absorvidas nas datas cívicas ou religiosas (dias de santo) e a oferta em si dos alimentos costuma ser direcionada a um agente do Estado ou parceiro institucional da comunidade. Em Ucuqui-Cachoeira, no período em que estive na comunidade, houve uma comemoração comunitária para celebrar a independência da República do Brasil (15 de novembro) e ainda um **poose** por ocasião da visita da equipe de secretária de educação.

No 15 de novembro, houve uma missa cedo, depois mingau na maloca com quinhanpira, vinho de patauá, mingau de farinha, seguido de campeonato de futebol, com jogos finais dos times masculino e feminino. Perto do meio-dia, algumas mulheres levaram na maloca grandes panelões para o almoço comunitário: uma de carne de paca pilada/desfiada, outra com feijão e macarrão, outra com arroz. Os itens industrializados chegaram à Ucuqui-Cachoeira através da prefeitura por ocasião de construção de novo centro comunitário. Na mesa tinha caldo de peixe com postas grandes, o que até então era uma raridade. No meio da tarde, começaram as danças, e o caxiri oferecido em vários baldes. A música mesclava as flautas tradicionais **cariçu** e **japurutu**, com **kuximawara**, “o ritmo das três fronteiras”.

Nesta ocasião, Rosa e Abel fizeram aluá de abacaxi, e as demais pessoas ofereceram caxiri: Mônica preparou de **duhtu** (uma tuberosa da espécie *heliconia hirsuta*), Judite e Hortência, ambas wanano, coincidentemente fizeram caxiri de cará roxo. Cecília (kubeu) ofereceu caxiri de macaxeira, junto de sua mãe, Lílian, mas todos os homens da sua família optaram por não comparecer na festividade e beber separadamente, em Nápoles.

Poucos dias depois do feriado, a equipe da SEMED (Secretaria Municipal de Educação) chegou a Ucuqui para realizar algumas atividades de monitoramento com as escolas. Ao final de três dias da presença da equipe, a comunidade organizou um **dabucuri** nesse formato contemporâneo para agradecer à presença dos pedagogos, sendo um deles, Afonso, membro da comunidade, irmão do capitão. Eles convidam a equipe para a maloca e as famílias oferecem os alimentos disponíveis, seguindo o mesmo

padrão observado nas demais comunidades do Alto Rio Negro (descrito na seção dedicada à Matapi) .

1.4.5 Deslocamentos e adaptações

Felícia Fontes, Baniwa nascida em Ucuqui-Cachoeira, filha de Dário um morador antigo e importante da comunidade, retornou para seu local de nascimento depois de 35 anos morando no rio Negro. Ela foi jovem para São Gabriel e casou-se com um Baré. Os dois moraram no sítio Turí, acima de Ilha das Flores, na calha do Negro, a poucas horas da cidade (para quem se desloca com rabetinha) e decidiu retornar depois de ter se tornado viúva. Conversávamos sobre essa mudança recente de vida (ela havia retornado há um ano), quando ela me disse que se arrependera de ter voltado:

estou quase acostumando, mas ainda não... Lá tinha muito peixe. E quando a gente voltava da cidade, chegava no mesmo dia, uma da tarde se saísse cedo da cidade. O frango não tinha nem descongelado. Aqui não tem merenda. A comida acaba. Não adianta só mingau, vinho de pataúá, beiju, se não tem peixe ou caça. O pessoal daqui acostumou só com fruta. Eu não. Pra ficar bonito, tem que ter arroz, feijão e macarrão quando não tem peixe ou caça para o beiju. (Caderno de campo, novembro de 2019).

A fala de Felícia, melancolicamente, costura diferentes modelos alimentares coexistentes no Alto Rio Negro. Com mais de 50 anos e seis filhos para cuidar, essa mulher fez um movimento de mudança de vida contrário ao movimento mais comum de descimento do rio, em direção à urbanização amazônica. Seu relato também destaca nas entrelinhas a importância do papel masculino na provisão alimentar: é o homem que garante a oferta de pescado e caça, que conjuntamente aos alimentos vegetais da roça e da floresta, além das formigas, compõe uma comida completa. Felícia vivia uma penúria alimentar, assim como outras mulheres, por não ter marido e seus filhos mais velhos, já rapazes, não assumirem integralmente o papel de provedor alimentar da mãe e dos irmãos. Em suma, Ucuqui-Cachoeira é uma comunidade com grande diversidade étnica, social e linguística – a maior dentre todas as comunidades pesquisadas; maior consumo de alimentos tradicionais, e menor de produtos industrializados, presença bem definida de redes de trocas alimentares baseadas em laços de parentesco e relativa escassez de proteína animal.

A seguir, apresento dois painéis fotográficos sobre o preparo de proteínas animais (pescado e formigas) com conteúdos de diferentes localidades do Alto Rio Negro. As fotos de preparo de moqueado são concentradas do baixo Uaupés onde encontrei mais intensidade da oferta de peixes, mas o peixe moqueado é algo comum a todas as calhas de rio⁶⁰. A forma de conservação do peixe salgado, como dito anteriormente, é uma técnica aprendida com os brancos e só praticada nas comunidades indígenas no baixo Içana ou alto rio Negro. De modo geral, há pouca comida estocada nas cozinhas rionegrinas (possivelmente indígenas), pois os modos de produção da comida fresca fazem parte da vida ordinária. No entanto, há uma época do ano em que preparar uma provisão alimentar é desejável.

No final do ano, aproximadamente final de novembro, quando os rios estão baixando de nível e as praias estão bem à mostra, ocorre em toda a bacia do Rio Negro um repiquete, ou seja, o rio volta a encher. Durante a vazante, há uma facilidade na pesca, pois os peixes ficam mais acessíveis, com menos lugares de esconderijo. Durante o repiquete, no entanto, o nível do rio sobe e dificulta a pesca. As pessoas do Rio Negro dizem que é a cobra grande **buya açu** que aparece no rio e engole os peixes. Certamente é um período em que não se pode contar com a pesca para a alimentação. É muito comum que as famílias façam suas provisões de estoque alimentar. A partir de meados de outubro iniciam os preparativos: vários peixes, pouco a pouco, são moqueados ou salgados ao longo das semanas. As carnes grandes como jacaré ou anta são repartidas para consumo imediato e consumo posterior em forma de salgado ou moqueado, quando possível. Na ausência de pescado (ou de enlatados), as formigas podem ser a única fonte de proteína animal.

⁶⁰ Nicolas Journet (1995) e Milena Estorniolo (2018) afirmam que o processo de moquear não apenas o transforma o peixe cru, perigoso, em alimento comestível, mas igualmente representa uma vitória provisória dos humanos contra os inimigos, donos dos peixes e das caças.

Coleta e preparo de formigas



Saúvas

Assunção do Içana, 2019



As saúvas foram coletadas na roça com caule da pacua caatinga e depois lavadas na peneira. O atrito formado entre as mãos e as saúvas faz as pernas do inseto se soltarem.

Maniuaras

Ucuqui-Cachoeira, 2019



As maniuaras também podem ser coletadas na roça usando folha de bacaba ou patauí

A cabeça e as patas são eliminadas antes do consumo.

O processo de moquear

Os peixes são limpos das víceras e dispostos em cima de um jirau com fogo médio (foto abaixo) por muitas horas. Por vezes, são cobertos com telha de zinco para se criar uma estufa. É necessário que sejam virados de um lado e de outro. Depois de secos (pretos) dos dois lados, eles são mantidos no jirau superior, recebendo fogo brando (foto ao lado).



Matapi, 2018.



Aproveitamento de fogo: tucupi reduzido, pimentas defumando e peixe moqueado. Matapi, 2018.



Seu Francisco, Baniwa, exhibe um peixe moqueado adquirido durante viagem. Rio Aiari, 2019.

1.5 Famílias rionegrinas no Parque das Tribos em Manaus

Como foi dito na introdução, parte da pesquisa também foi feita em Manaus, com um recorte específico sobre as famílias de origem do Alto Rio Negro. Embora alguns objetivos iniciais da pesquisa tenham sido modificados, manteve aqui parte dos dados produzidos que conversam diretamente com o material etnográfico principal, consolidando algumas reflexões no tema da tese.

O Parque das Tribos é uma comunidade, localmente chamada de “bairro”, de ocupação indígena, localizado no bairro Tarumã na porção noroeste de Manaus a 25 km do centro, formado por representantes de 35 etnias de todo o estado do Amazonas. A formação desse território tem origem em um movimento liderado por um homem Baré e uma mulher Kokama, entre 2012 e 2014. O Parque da Tribos é hoje dividido em “etapa 1” e “etapa 2” que caracterizam os períodos de ocupação: começaram onde hoje é chamado de “etapa 1”, mais próximo a uma avenida de maior circulação de tráfego e posteriormente desceram o terreno em direção ao igarapé Tarumã-Açu que atravessa ao fundo, para a abertura de novos lotes. Os lotes seguem um padrão de 10m x 20m, embora alguns lotes sejam maiores. As ruas principais do Parque foram asfaltadas em 2018, mas as ruas da “etapa 2” são vias de terras, com grandes fissuras no terreno, carecendo de terraplanagem para acesso por carro. Embora quase toda a área tenha sido loteada, foram preservados alguns fragmentos de mata nativa, com um buritizal e seus mananciais de água.

Minha pesquisa nessa comunidade começou a partir do diálogo com Miguel Cabral, wanano, oriundo de Caruru-Cachoeira, alto rio Uaupés, e sua esposa Carmem, Baniwa, falante de Nheengatu, oriunda do rio Negro, próximo da foz do rio Içana. Miguel era professor da rede municipal de São Gabriel da Cachoeira e dividia a sua moradia entre os dois municípios, enquanto aguardava a aposentadoria⁶¹. Carmem mora de modo contínuo em Manaus, com seus 5 filhos, desde 2013 e no Parque desde 2016, mas eles eram moradores da cidade de São Gabriel há vários anos. São, portanto, pessoas que não vivem o modo de vida das comunidades em Terra Indígena há muito tempo.

Essa família, inicialmente estabeleceu-se em Manaus por motivo de tratamento de saúde de um dos filhos que foi diagnosticado com câncer. Essa escolha segue um

⁶¹ Miguel é um interlocutor de Janet Chernela, a quem devo a ponte desse contato, e da linguista Cristine Stenzel com quem desenvolve projetos de tradução da língua wanano.

padrão de várias outras famílias que optam por estar mais perto dos serviços de saúde de alta complexidade. Em decorrência do tempo de permanência na capital, com o auxílio do serviço social, conseguiram ganhar um apartamento do programa governamental “Minha casa minha vida”⁶², um bairro da periferia da capital, na zona leste. Concomitantemente foram convidados pelo cacique do Parque das Tribos a se reunir com os demais a fim de ocupar um terreno na ocupação, onde construíram uma casa de 1 quarto, uma varanda de frente e uma cozinha aos fundos, aberta nas laterais, protegida somente pelo telhado. Tábuas de madeira formavam o banheiro da casa: um vaso sanitário e uma caixa d’água de 500 litros. Assim, essa família estava distribuída em duas unidades de moradia em bairros relativamente distantes: os quatro filhos adolescentes moram no apartamento, Carmem, Miguel e uma neta moram no Parque. Adriana, filha mais velha de Carmem (de outro pai) mora na casa da frente com o marido e seus 2 filhos menores. Ao lado direito, descendo a rua, mora Emília (Wanano), irmã de Miguel, com o marido e o cunhado.

Quando comecei a pesquisa de campo, em janeiro de 2019, a configuração familiar estava no auge da concentração populacional. Na casa de Carmem e Miguel chegaram de São Gabriel da Cachoeira: Gabi, irmã de Carmem, com seu marido Jânio, Wanano, sobrinho de Miguel, e seus 2 filhos; de Tefé chegaram Norberta, irmã mais nova de Carmem, com o marido Gilton, nascido em Tefé (não indígena), seus 2 filhos e a mãe das três irmãs, Dona Carolina, Baniwa⁶³. Dona Carolina é viúva duas vezes, tem aproximadamente 80 anos, e tem moradia “nômade”, acompanhando os filhos. Todas essas pessoas – aproximadamente 12 pessoas – viveram na casa de 1 cômodo durante quase 2 meses.

Jânio e Gabi chegaram decididos a viver em Manaus, e construíram uma casa ao lado da casa da Emília. Em março, mudaram-se para a casa quando as paredes de tijolos foram levantadas e o telhado de zinco posicionado. No mesmo lote, aos fundos, onde predominam mandiocas e macaxeiras, Norberta e Gilton pretendem construir uma casa também. Desse modo, havia, em 2019, 4 casas bem próximas referentes a essa família extensa formada pela aliança entre Baniwa/“Bareniwa” e Wanano.

⁶² Programa social do governo federal de concessão de moradias para população de baixa renda.

⁶³ A identificação étnica dessa família daria margem para uma reflexão futura sobre as fronteiras fluidas que ocorrem de maneira minoritária no sistema cultural do Alto Rio Negro. As duas filhas mais novas de Carolina são filhas de um homem korripaco, mas foram registradas no documento expedido pela FUNAI como Baniwa e Baré. Além disso, somente Carmem, a filha mais velha, domina a língua materna da mãe (baniwa), todos os demais foram criados em Nheengatu, a “língua dos Baré”, segundo minhas interlocutoras.

1.5.1 Peixes e produtos da roça: inversão entre São Gabriel e Manaus

Os dados etnográficos produzidos com essa família possibilitaram complementar algumas informações do Alto Rio Negro e ainda jogaram luz sobre a transição alimentar vivenciada pelas pessoas rionegrinas, tanto na passagem para uma vida urbana quanto na mudança que ocorre entre gerações. Na família de Carmem, por terem vivido longos anos em São Gabriel da Cachoeira, onde o acesso aos pescados é restrito e caro, os filhos foram criados à base de comida da cidade, o que inclui arroz, linguiças, ovos, carne enlatada, etc. Segundo minha própria observação em São Gabriel, as pessoas mais velhas, quando têm recurso disponível, compram peixe ocasionalmente, como quem adquire uma iguaria. Em Manaus, por sua vez, se passa o contrário: a cidade é abastecida por peixes da bacia do Solimões, conhecida por sua piscosidade (fartura de variedade e quantidade de peixes), além dos tanques de piscicultura. Assim, moradores da capital do estado, de diferentes classes econômicas, podem ter acesso aos peixes frescos. Como apresento a seguir, a situação do consumo de produtos vindos da roça é simetricamente inversa entre Manaus e São Gabriel.

Quando cheguei ao Parque das Tribos, Carmem talvez fosse a única pessoa a fazer roça e ter um forno de farinha dentro da comunidade. Sua casa fica ao fim da “etapa 2”, próximo ao igarapé tarumã-açu, em torno do qual havia uma mata relativamente preservada, onde uma mulher de São Gabriel da Cachoeira iniciou uma roça e repassou o cultivo para Carmem. As manivas que lá estão, portanto, são de São Gabriel, mas não vieram com Carmem. A área total de plantio é aproximadamente $\frac{1}{4}$ do tamanho de uma roça padrão aberta nas comunidades. O solo é bastante arenoso, o que dificulta o crescimento de outras espécies além das manivas, mas ao menos recebe a irrigação do igarapé no período de cheia, trazendo insumos orgânicos.

Em janeiro e fevereiro, acompanhei Carmem cuidando de suas manivas, fazendo pequenas fogueiras para que elas sentissem o “cheiro do queimado”, fazendo a chamada “*pekuera*”: procedimento comum entre as donas de roças do Rio Negro de capinar, deixar o mato secar e depois queimar em pequenas fogueiras (conforme apresento no capítulo 3). Apesar dos cuidados, estava naquele momento despedindo-se da roça, pois o cacique havia decidido lotear aquela área. Outra parte da roça foi perdida com o alargamento da via perpendicular à mata. De todo modo, eles sabiam que a roça

em um mesmo local não rende mais do que três ou quatro plantios e não haveria outros espaços para o revezamento necessário.

Nesse período, Carmem estava bastante pesadosa com a iminente perda da roça: seu momento de fartura alimentar logo iria se acabar. Com a produção de mandiocas, produziu alguns beijus para sua própria família, torrou uma quantidade razoável de farinha, conservando um estoque para si e vendeu o restante. Comer a quinhapira acompanhada de beiju é a composição ideal da alimentação baniwa, mas pouco frequente na moradia em Manaus. Abaixo seguem imagens da roça cultivada sobre capoeira, as irmãs de Carmem descascam as mandiocas cujas raízes são pequenas em razão da pouca produtividade do solo, e abaixo a produção de beiju conduzida por D. Carolina.

Fotografia 31 a 34 - Imagens da roça ao alimento, num bairro indígena e periférico de Manaus.



Fonte: A autora (2019).

Além dos produtos de Carmem, a casa estava com fartura dos itens trazidos de Tefé por sua irmã Norberta: havia bastante farinha “ovinha” (conhecida na capital como farinha Uarini) e massoca (farinha feita somente de massa fermentada) para vender aos vizinhos e para consumo da casa. Com o passar dos meses, essa fartura de alimentos da

roça acaba, e a única farinha disponível, a bom preço, era a industrializada encontrada no mercadinho do Parque. Essa é uma farinha considerada inferior por não ser feita da mandioca “puba”, e por não ser “bem torrada”, “bem peneirada”. Os beijus e a massoca desapareceram por um tempo.

O acesso a peixe, por outro lado, é fácil: uma kombi passa nas ruas da comunidade vendendo peixes locais e pequenos, tais como o jaraqui, o pacu e o acará. Dez jaraquis por dez reais – proporção interessante, suficiente para fazer comida para muita gente. As mulheres preparam, então, quinhanpira: peixe com bastante pimenta, sal, e tucupi quando há. Uma panela de arroz branco, às vezes uma panela de feijão, e sempre farinha para acompanhar o peixe e o xibé (água com farinha) para beber. Em alguns dias, consomem frango cozido, às vezes preparado com bastante pimenta (como se fosse quinhanpira) ou assado. Carne vermelha raramente aparece na cozinha. Em finais de semana, quando o dinheiro dá, compram tambaqui para comer assado. Cheiro verde (coentro + cebolinha) e limão e/ou tucupi são artigos bem apreciados para se fazer comida boa, mas nem sempre estão disponíveis.

A aquisição de comida se dá por diferentes vias: os itens de rancho, tais como arroz, feijão, macarrão, óleo, sal, açúcar e farinha de trigo, são adquiridos normalmente em grandes supermercados de atacado. Aproximadamente quatro vezes por ano, as famílias recebem a cesta básica pela CONAB, através do cadastro que têm na FUNAI. Quando presenciei a entrega havia: 10kg de arroz, 4kg de feijão, 2kg de farinha de mandioca, 2kg de açúcar cristal e 1kg de leite em pó. Boa parte das famílias moradoras do Parque das Tribos, informaram-me os funcionários da CONAB, são abastecidas pelo programa.

Para itens perecíveis, disseram-me que às vezes vão ao “mercadão” – mercado municipal do centro da cidade, em frente ao porto, onde se encontra a bom preço maior variedade de peixe, e cheiro verde, tucupi, pimentas, macaxeira, abacaxi, banana comprida e farinha boa. Mas essa ida ao centro é rara porque significa um longo e trabalhoso deslocamento de ônibus com as compras pesadas e porque nem sempre se tem o dinheiro necessário para as compras. Dentro do Parque ou nos arredores, compram uma farinha de qualidade inferior, porém barata, e os peixes e algumas frutas nas kombis. Crianças e jovens também pescam no igarapé, e isso é valorizado, mas em pequena quantidade o pescado não sustenta uma refeição coletiva.

Fotografia 35 e 36 - Caminhão de frutas em frente à casa de Carmem. Menino, neto de Carmem, exibe um peixe pescado no igarapé atrás de casa.



Fonte: A autora (2019).

Carmem e suas irmãs dizem que seus filhos comem diferente delas: consomem pouca farinha e gostam mais de salsicha do que de peixe, pois foi assim que os criaram na cidade de São Gabriel. Lá, o valor do peixe é muito caro (entre 20 e 25 reais o kg, a depender da espécie), pois mais da metade da venda provém dos municípios do médio rio Negro, tornando inacessível para as famílias numerosas consumirem todos os dias. Os filhos também gostam bastante de macarrão, e faz falta quando a CONAB não entrega na cesta básica, como havia ocorrido na última entrega. .

A mesma questão apresentou-me a Natalina, Baniwa de Assunção do Içana que chegou em Manaus há poucos meses. Precisa fazer um esforço no orçamento para comprar ovos e salsicha enlatada para os filhos que não tem o hábito de consumir peixe todos os dias, pois foram assim criados na cidade. O cardápio é um dilema geracional: se seus filhos não gostam muito, seu pai, por outro lado, que a acompanhou na mudança por motivo de saúde, adora. Seu René, de 72 anos, nasceu no médio Içana, onde cresceu e viveu boa parte da vida, até se mudar para a parte urbana de São Gabriel, há 22 anos. Ele gosta muito de comer peixes todos os dias e por essa razão a mudança para Manaus adquire outro sentido, além dos procedimentos biomédicos. Seu René me explicou detalhadamente o processo da massa fermentada do japurá (presente no capítulo 5) e, juntamente com sua filha, relatou-me algumas memórias afetivas sobre a alimentação que os remetiam a seu território.

Quando conversava com Carmem e suas irmãs sobre as comidas disponíveis em São Gabriel, falavam bastante da pupunha e dos processos que sabem fazer dela. Pupunha é um dos frutos centrais da alimentação nas comunidades ou em São Gabriel, mas que quase desaparece do consumo diários em Manaus, considerando o seu alto valor para compra na capital. Certo dia, levei um cacho pequeno de pupunha e Carmem optou por fazer um suco com os frutos. Cozinhou, depois bateu no liquidificador com água e açúcar, uma versão “moderna” do mingau de pupunha. Perguntei sobre a farinha de pupunha por vezes comercializada no mercado de São Gabriel. Carmem disse que sabia fazer, mas precisaria de muita pupunha. Então, em outro dia, levei 2 cachos grandes. Carmem comentou pesarosa que aquela variedade da pupunha era muito pequena se comparada àquelas que encontrava na região de São Gabriel. Não iria render “grande” (**turusu**, em Nheengatu, significa “muito” e “grande”), mas ainda assim, animaram fazer. A descrição do processo está apresentada no capítulo 4.

Os processos de transformação dos alimentos ensejam a partilha de muitas memórias e práticas associadas. Ao ver os caroços da pupunha abertos, Carmem lembrou que usá-los na quinhanpira [assim como usar a flor da pupunheira] era costume dos povos do Uaupés, conforme lhe ensinou sua sogra, da etnia Kubeu. Emília, irmã de Miguel, wanano, destaca que quando era criança não consumia tucupi. A quinhanpira era só peixe, pimenta, água e sal, ela nem faz questão de cebolinha, por exemplo.

Miguel reforçou que criou o hábito de consumir tucupi quando se casou com a Carmem. Quando criança, tomava a manicuera (tucupi doce) com farinha. O mingau é hábito comum a todos, consumido pela manhã, mas enquanto Emília wanano toma quase sempre o de goma com sal, Carmem, as irmãs e a mãe tomam habitualmente o de farinha, sem sal. “A gente toma de goma quando tem. Mas o de farinha não falta”, me diziam. Do que pude observar, o uso do sal no mingau varia de família a família, e não entre os grupos étnicos. Mas a presença do mingau de farinha ou de goma no consumo diário dessas famílias em Manaus, especialmente entre os adultos e velhos, indica a permanência do hábito alimentar adquirido nas comunidades. As crianças comem o mingau, mas se satisfazem também com café, leite e bolacha.

A respeito da circulação de alimentos entre São Gabriel e Manaus, por barco, as famílias consultadas no parque das Tribos me disseram que raramente recebem algo de seus familiares que permanecem lá. A resposta é unânime: cobra-se muito pelo envio de um fardo de farinha nos barcos de linha que percorrem o rio Negro, e além dessa taxa, necessitam pagar o frete de um carro do centro para o bairro Tarumã. Também, em

alguns casos, a remessa não vem porque alguns parentes que lá estão não cultivam roça e precisam comprar seus produtos no mercado da cidade, como é o caso dos filhos de Carmem e Emília. Assim, produtos alimentícios de São Gabriel chegam acompanhados de parentes que vêm para visitar, para passar uma temporada.

Durante a pesquisa, presenciei uma ocasião em que a irmã mais velha de Miguel, chegou carregada de farinha, massoca, beiju seco, um cacho de pupunha graúda, e a massa de Japurá, guardada num balde de 5 litros, como uma verdadeira iguaria. O Japurá é consumido na quinhanpira, conferindo um cheiro marcante (desagradável para muitos) e uma textura cremosa para o caldo. Faz parte da memória alimentar dos povos dos rios Uaupés, Tiquié, Içana e Aiari.

A circulação de mercadorias via barco ocorre com mais frequência quando os produtos vêm de Barcelos, por exemplo, metade da distância entre São Gabriel e Manaus, o que torna o custo do transporte mais em conta. Carmem tem duas primas, Deli e Leni, filhas de um irmão de Dona Carolina que moram em Manaus e recebem da mãe os produtos vindos de Barcelos. Essa família vivia na foz do Içana e no alto rio Negro, mas há mais de 25 anos resolveu migrar para o rio Demeni, afluente do baixo rio Negro, no município de Barcelos. As famílias perderam o contato depois dessa migração, e voltaram a ter contato depois que Carmem chegou no Parque. Deli diz que nunca come outra farinha, a não ser da sua mãe, mas por outro lado o seu consumo de farinha não é na mesma proporção que seus parentes. “Minha mãe me manda farinha, beiju, massoca e banana pacovã... e o que tiver na época”. Numa certa tarde, toda a grande família de Carmem comia castanha enviada pela cunhada de D. Carolina através de Deli e Leni.

A despeito dos valores de envio de São Gabriel para Manaus, que são realmente abusivos (se comparados, por exemplo com Tefé do médio Solimões), o que define o envio de farinha e outros gêneros alimentícios é a relação parental e a produção própria de farinha: jovens (estudantes ou trabalhadores), normalmente, recebem dos pais que continuam na lida da roça. Quando são os pais que migram e deixam para trás filhos adultos, casados, que estão vinculados em trabalhos formais em São Gabriel da Cachoeira, a relação de envio de farinha não ocorre com frequência.

1.5.2 *Habitar e plantar*

Estabelecer moradia no Parque das Tribos inclui, depois de levantar a casa, iniciar cultivos para construir um quintal, ao redor da casa, onde houver espaço disponível. As várias plantas pequenas crescendo em vasilhos ou as grandes diretamente no solo transformam o espaço em uma paisagem semelhante de seus territórios de origem. As casas construídas para serem abrigos esporádicos são justamente aquelas nas quais não se vê variedades de plantas. Já nas residências de caráter permanente, o que se vê é a proliferação de uma gama de vegetais formando uma cortina verde entre as casas próximas, inseridas em lotes estreitos, e cobrindo o solo arenoso que seria lavado pela chuva ou estaria coberto de capim. Os pequenos vasos estão posicionados em janelas, dependurados nas laterais das colunas ou em cima de um tanque no quintal. Garrafas pet de refrigerante e latas de tintas tornam-se suporte para o crescimento de plantinhas. Babosa, hortelã, onze horas, amor crescido ou folha de pirarucu compõem a decoração de pequenas proporções vegetais de variados espaços. No quintal de Dona Maria, tukano de Iauaretê, havia a carcaça de um televisor de tubo e um vaso sanitário cheios de terra transformados em grandes canteiros de plantas. Um fogão velho é usado como suporte para outros vasos, aumentando o hibridismo de materiais no cenário florístico. Há extensa criatividade no intuito de favorecer a presença dessas espécies que preenchem a precariedade do espaço físico.

Carmem mostrava-me com carinho todas as plantas que, dia após dia, iam crescendo em seu entorno, criando um portão de boas-vindas aos que chegam, pois, suas plantas estão na frente da casa. Cajueiro, bananeira, macaxeira são as maiores, assim como o arbusto de Carajiru, folha muito usada na Amazônia para tratamentos uterinos. Um mamoeiro mais próximo da casa recebeu uma telha de zinco por cima de sua copa quando a varanda (usada para dormir à noite) precisou ser aumentada. Uma bananeira pacovã e um pé de urucum foram salvos antes que morressem com a ação do trator que alargou a rua próxima, e replantados na lateral da casa. Um arbusto de folha-de-pirarucu (também conhecido como folha da fortuna), cresce na lateral do muro: é usado para *pusanga*⁶⁴: passa no braço da pessoa para evitar que outros fiquem com

⁶⁴ O termo *pusanga* é uma palavra da língua Nheengatu, mas usado de maneira corrente pelas pessoas rionegrinas quando conversam em português. Normalmente o termo é atribuído a plantas de atração e sedução, mas também se refere a feitiços de amor. Ou seja, há uma ambiguidade inerente ao uso: a pessoa que aplica o faz para atingir algo de bom para si (a conquista de um amor) e a pessoa que recebe pode se considerar uma vítima de quem aplicou a *pusanga*.

raiva. Uma grade velha de ventilador forrada com um saco de fibra dava suporte para uma babosa crescer dependurada na varanda. Uma ervilha torta dava seus bagos amadurecidos quando cheguei por ali. Carmem me mostra as menores espécies plantadas diretamente no chão de areia: cominho, chicória, cebolinha e “onze horas”. Alguns pés de macaxeira ajudam a criar uma barreira visual com a vizinha que não faz parte da sua rede de relações. Reparei no jambu, tão apreciados em outras regiões amazônicas, crescendo perto do muro de Gabi e na passagem para a entrada da casa de Carmem: “isso é mato, Lorena. O jambu cresce sozinho”.

Na lateral da casa de Dona Maria, havia uma notável biodiversidade de plantas comestíveis numa estreita área: macaxeira, ingá, cupuaçu, mamão, coco, abacate, açaí cana, caju, banana prata (prestes a ser derrubada pois seus frutos não eram bons), bananas vermelha e pacovã. O povoamento intenso de árvores, palmeiras e arbustos presentes ali há dois anos demonstram cuidado e manejo diários da dona da casa. Na frente da casa, onde conversávamos, havia dois pés de sucuuba, travadas no alto pela lona que cobre a varanda. A presença da árvore num local improvável evocou o compartilhamento de saberes sobre o uso da planta: Carmem dizia que o chá da casca é usado para curar doença de útero e o “leite” da planta se usa para curar diabetes, ou para fechar feridas profundas.

No quintal de Emília, onde predominam mandiocas, macaxeiras e bananeiras, como uma pequena roça, havia também muitos canteiros, em diferentes formatos, para as pimenteiras. No centro do quintal, havia uma armação de madeira, que ela chama de “curral de pimentas”, mas sem nenhuma espécie. Ao redor da porta da cozinha, canteiros de alvenaria foram preparados especialmente para isso, mas estavam vazios. “Queria isso aqui cheio de pimentas! Mas não dá não. A terra é muito ruim. Já coloquei ovos, casca de legumes, já queimei a terra várias vezes... não dá não. Fico muito triste”. Um aspirador de pó e um tronco de árvore servem de bojos para as únicas pimenteiras que estão frutificadas. O investimento para ter essas espécies em sua companhia é grande, mas, como lembra (Haraway, 2003), qualquer relacionamento entre companheiras, além de benéfico e necessário, pode conter perdas, crueldades e indiferenças. Não ter pimentas em casa é o dilema de não ter autonomia na cozinha. O tucupi usado na quinhanpira é bom, mas dispensável para os povos Tukano, diferentemente da pimenta que é associada à proteção dos corpos, usada nos benzimentos ([bahsesé](#)) (Barreto, 2022).

A partir da etnografia em na área periurbana de Manaus, pude perceber que as práticas alimentares e de cultivos das plantas são adaptadas conforme as possibilidades, diante de tantas restrições de consumo e produção. Ao que tudo indica, a rede de compartilhamento de manivas se perde do alto ou médio Rio Negro para Manaus e a rede circulação de alimentos (farinha, especialmente) ocorre com menos frequência do que eu supunha inicialmente. E confirmando uma das minhas hipóteses, as mulheres são as protagonistas dessa circulação, fabricando alimentos, plantas (e pessoas), e fundamentais para a consolidação das novas comunidades que se inserem em Manaus.

Fotografias 37 a 41- Imagens diversas dos quintais das casas do Parque das Tribos.



Fonte: A autora (2019).

1.6 Algumas questões conectadas à alimentação rionegrina

Nesse primeiro capítulo da tese procurei mostrar, a partir da etnografia multisituada no Alto Rio Negro, como as práticas da comensalidade fazem parte de um sistema cultural da região como um todo. Embora o noroeste amazônico seja imenso⁶⁵, com contribuições cosmológicas e linguísticas distintas, e com diferenças visíveis de maior ou menor acesso a bens industrializados, há um eixo comum que se pode caracterizar como “comida do Rio Negro”, pautado em aspectos técnicos da produção e morais. A observação etnográfica em diferentes calhas de rio permite perceber melhor as contribuições de cada região, ou território alimentar, para essa caracterização ampla da alimentação rionegrina. Vou abordar aqui algumas questões, sob determinados recortes, que merecem ser ressaltadas da etnografia, sem pretender, contudo, esgotar o debate. Demais questões que considero relevantes para o argumento principal da tese estão enunciadas nesse capítulo e serão retomadas no capítulo 6 ou nas conclusões finais.

1.6.1 Composição dos alimentos

A quinhanpira e o peixe cozido são preparações que levam praticamente os mesmos ingredientes: pimenta, sal e água, mas em proporções distintas e conseqüentemente com definições específicas. O peixe cozido pode ser servido com ou sem caldo, e preparado com menos pimenta. Já a quinhanpira é essencialmente um caldo de bastante pimenta, em quantidade e variedade, com um pouco de peixe. A quinhanpira (**biatu**; **ttimápa**) é definitivamente a preparação culinária mais característica de todo o Alto Rio Negro. Nas palavras de João Paulo Lima Barreto, antropólogo tukano do alto rio Tiquié:

Os modos de preparo são variados. O pescado e camarão, por exemplo, podem ser assados, moqueados, pupecados, ou cozidos no **biatu** (quinhanpira), isto é, cozinhados à base de água, muita pimenta e sal (...) Entre os povos indígenas do Alto Rio Negro, o **biatu** é servido com peixe ou sem peixe pela manhã (antes de ir ao roçado), ao meio-dia e pela noite como jantar. É um alimento do dia-a-dia e não pode faltar. E também é servido aos visitantes como boas-vindas e aos viajantes como acolhimento e desejo de boa viagem. É um elemento

⁶⁵ São 11,5 milhões de hectares para todas as Terras Indígenas demarcadas no alto e médio rio Negro no Brasil.

central de socialidade (trecho extraído do texto de apresentação do Biatuwí – Casa de comida indígena, localizada em Manaus).

À quinhanpira podem ser acrescentados o tucupi, as formigas (saúva ou *maniwara*), ou massas de frutas, como o japurá e o umari, conforme a localidade, a época do ano, os grupos étnicos e o compartilhamento de gostos e hábitos entre eles. Nas regiões de escassez de pescado (cabeceiras de rio, normalmente), o peixe inserido na quinhanpira recém-preparada pode se acabar logo, mas ela é fervida e servida novamente, por vários dias, tornando o ardor da pimenta extremamente forte. A predileção pelo consumo do peixe na quinhanpira reforça o gosto ameríndio generalizado pela comida cozida, em caldos, tal como apontado por Lévi-Strauss (2006).

Além da quinhanpira, há outro preparo alimentar que nunca falta nas refeições rionegrinas: o xibé (*po'ká*; *pat'axa*), um alimento que é simultaneamente comida e bebida, que tanto sacia a sede como ameniza a fome. Pode ser preparado da umidificação da farinha na água fresca ou nos vinhos de palmeiras. Assim como a quinhanpira, o xibé também é oferecido aos visitantes em sinal de boas-vindas, e sempre presente no início de uma roda de conversa, sendo um veículo indispensável da sociabilidade rionegrina.

A etnografia apresentou uma diferença significativa entre os grupos Tukano e os Baré sobre a relação entre farinha e beiju – os principais veículos de acompanhamento da proteína animal. Para os primeiros, o acompanhamento ideal do pescado é o beiju, em seus diferentes formatos (conforme será abordado no capítulo 4). Só se come a farinha, quando não há beiju. Os tradicionais habitantes do rio Negro desenvolveram, ao longo do tempo, o forte hábito de consumo da farinha, de modo que o beiju, mesmo sendo muito apreciado, perde destaque. Sobre esse aspecto, os Baniwa do baixo Içana ocupam um caráter intermediário, pois o beiju seco está bem mais presente no dia-a-dia, mas a farinha assume o lugar que originalmente seria da goma, como se vê no preparo da mujeca.

O sumo extraído da mandioca é central nas preparações culinárias: pode ser usado em sua versão adocicada na manicuera, ou na versão azeda como o tucupi amarelo, ou ainda o tucupi preto, bastante reduzido - variações tais que serão mais bem compreendidas no capítulo 4. Para a culinária do Aiari (e médio-alto Içana, segundo relatos e breve observação), o principal ingrediente para se cozinhar o peixe é a pimenta

fresca, sendo o tucupi um acréscimo opcional. E o contrário ocorre no baixo Içana, onde as quinhanpiras são sempre preparadas com tucupi preto assumindo a posição de destaque e pouca pimenta, de modo que o comedor pode acrescentar pimenta fresca ou seca (jiquitaia) à gosto no seu próprio prato.

Já entre os povos Tukano do Uaupés os temperos da quinhanpira, além da pimenta, do peixe e sal, são os frutos como o japurá (*erisma japura*), ou umari (*poraqueiba* sp.). José Braga, Tukano, e sua esposa Emília, Piratapuia, nascidos no rio Papuri (Alto Uaupés), residentes em Assunção do Içana, reforçaram essa distinção na preparação da quinhanpira. “Para nós, tempero é japurá e umari, se não tem, fica só pimenta e sal mesmo”. Emília não sabe preparar o tucupi, e José reforça que até come a quinhanpira dos parentes em Assunção feita com tucupi, mas não gosta muito. A tradição alimentar mantida por esse casal, em sua unidade doméstica a despeito da culinária diferenciada dos vizinhos (assim como o casal Kubeu e Tatuyo residentes no sítio de São Gabriel Mirim), me fez perceber a preponderância da escolha e da técnica culinária da mulher, uma vez que ela é a responsável pela produção alimentar. Os maridos, com o passar dos anos, acabam se acostumando a comer a quinhanpira com tucupi, conforme me relataram Miguel (Wanano), em Manaus, Edmilson (Tukano) e Almeida (Tariano), em Assunção, todos nascidos no alto Uaupés e casados com mulheres Baniwa do baixo Içana. Em suma, quando o casal é formado pelo mesmo grupo linguístico, do mesmo território, as tradições permanecem mesmo após uma migração de residência, ao passo que o casal formado por uma mulher baniwa ou baré e um homem do rio Uaupés, diante da divergência de gosto, prevalece a opção da mulher.

Diante da centralidade que a quinhanpira recebe na cultura alimentar dos tukano, em diversas ocasiões ela dá o nome à refeição coletiva em comunidades do rio Uaupés, tal como percebido na frase diversas vezes pronunciada: “Vamos lá [no centro comunitário] comer quinhanpira”. Ainda assim o termo mingau (*yumúku*) também pode ocupar esse lugar de representatividade da comida coletiva. Entre os Baniwa tanto em Assunção do Içana, como no Aiari, o termo frequentemente escolhido é “caribé”, uma variação de mingau normalmente servido frio (mas pela manhã pode ser morno), feito da dissolução do beiju seco ou da massoca, sem sal.

Entre os Baré, o nome dessa refeição matinal quase sempre era “mingau”. Como evidenciei ao longo da etnografia, em todas as comunidades, encontra-se regularmente a presença de quinhanpira e mingau. João Vianna (2017) chama a atenção para essa nomenclatura da refeição coletiva considerando que se trata de um eufemismo,

para que o convite não crie expectativa de comida com peixe, posto que a região do Aiari sofre com certa escassez de pescado. Considero essa leitura interessante, porém, defendo que a metonímia seria a figura de linguagem que melhor explica a denominação de um único prato para designar a refeição completa. Em cada comunidade, ou extensão de rio, elege-se uma comida considerada fundamental.

A observação ampla do consumo dos alimentos tradicionais permite observar certa hierarquização dos alimentos escolhidos para consumo. A análise de Christine Hugh-Jones ([1979] 2013, p. 230) aponta que há uma distinção entre duas categorias alimentícias, identificadas pela autora, sem correspondente na língua tukano. Essa divisão seria entre alimentos preferidos, de maior abundância, e alimentos menos preferidos, ambos com pratos quentes com caldo e temperados com pimenta. O primeiro grupo seria de comidas à base de pescado ou carne de caça, que constituem pratos independentes e o segundo alimento à base de mandioca ou com insetos, peixes muito pequenos ou qualquer outro alimento disponível, que são comidos quando não houve condições para pescar ou caçar. “Em síntese, há as comidas boas e comidas substitutas, do mesmo modo que há comidas de prestígio e comidas básicas que, presume-se, estariam sempre disponíveis” (*idem*, p. 231, tradução minha). O *hiari* (caldo de tucupi e pimenta) seria um desses itens menos prestigiado, mas sempre, invariavelmente disponível. A grande diferença entre os dois tipos de comida apontada pela autora seria a quantidade disponível. Christine Hugh-Jones não cita diretamente, mas podemos deduzir que dentro dessa segunda categoria estaria o consumo de larvas (muxiwas), cogumelos, calangos, etc na classe das proteínas animais e flor de pupunha nos vegetais consumidos de modo raro.

Ao percorrer as comunidades no baixo rio Uaupés, alto rio Negro, baixo Içana e alto Aiari, diria que essa divisão em duas grandes categorias embora aponte para uma classificação preliminar, não dá conta de explicar a riqueza da dinâmica do sistema alimentar. Existe, sem dúvida, um “núcleo duro” da cozinha formado pelos derivados da mandioca, a pimenta, o pescado (por vezes, substituído ou complementado pelas carnes de caça), e os vinhos de palmeiras, dos quais destaca-se o açaí. Se a família tem beiju e/ou farinha, tucupi para os Aruak, peixe e pimenta há refeição suficientemente adequada para se sentir saciado ou abastecido. Os vinhos de palmeiras, embora não estejam presentes todos os dias, são muito frequentes e sua disponibilidade nos quintais, capoeiras e floresta bem distribuída ao longo do ano, de modo que podem ser considerados nesse primeiro núcleo das comidas fundamentais, especialmente o vinho

de açaí. Usando a imagem de círculos concêntricos, em um segundo círculo, imediatamente ao redor do primeiro, encontra-se a diversidade de frutos cultivados como a banana, a pupunha, o ingá, o abacaxi, o abiu, o caju, o umari, etc. E, por fim, há uma enorme diversidade de frutos não cultivados, consumidos nos caminhos da roça, pela mata ou pelo igarapé, que não são responsáveis pela saciedade principal (são frutos de pouca massa, normalmente), mas ampliam a diversidade de sabores e cheiros que compõem a alimentação das pessoas. Esse tema do consumo de frutos cultivados ou não cultivados será especialmente abordado no capítulo seguinte.

Por fim, a composição dos alimentos pode ser compreendida a partir da classificação nativa entre comida que fortalece o corpo e comida que o enfraquece. A primeira categoria expressa pelo termo tukano *tuhtuosé osé* inclui os preparos tradicionais, tais como mingau, quinhãpira, beiju e vinhos de palmeira, ao passo que *bahse inhasé* (alimento morto, em tradução lit.) seriam os industrializados, bolacha, pão e salsicha, por exemplo, tal como me explicou Armindo, tukano de Taracua. O consumo desses alimentos historicamente está associado à instalação das missões salesianas que objetivavam a transformação cultural dos povos em diversos aspectos. Desde a derrubada das malocas, o uso de vestimentas, a imposição da Língua Geral ou do Português até a adoção de um novo hábito alimentar fazia parte do projeto civilizador que atravessou os povos do Rio Negro. Há diferentes relatos sobre a dificuldade inicial de adaptação dos rionegrinos aos alimentos oferecidos pelos padres aos alunos dos internatos (Oliveira, 2016; Andrello, 2006; Higino Tenório, comunicação pessoal, 2018), mas que resultaram ao longo do tempo em adaptação do paladar. Os relatos indígenas sobre esse período marcante de transformação indicam que o consumo dos alimentos dos brancos (conserva, arroz, feijão, macarrão, etc) produzem corpos de brancos (*pehkasã*), por vezes, causando doenças desconhecidas.

1.6.2 O modo de consumir a comida.

Conforme apresentei nas descrições etnográficas das refeições coletivas, é comum a todos os povos do Rio Negro o hábito de se alimentar em pé, diante da mesa central. No entanto, os Baré mesmo que na mesa central mantém seus pratos individuais e colheres, considerados signos de distinção social, ao passo que os Tukano frequentemente usam o beiju como suporte da comida (substituindo o prato). Os habitantes de Assunção do Içana, comem com suas colheres diretamente na panela

coletiva nas refeições coletivas menores, e assim como os Baré, nos momentos de grande concentração populacional (grandes festas), a comida é servida por voluntários diretamente nos pratos individuais das pessoas sentadas nos bancos.

Embora tanto os Tukano como os Aruak (do médio e alto Içana) mantenham a separação social de gêneros no salão comunitário, há uma distinção no momento de servir a refeição: os Tukano (ao menos em Matapi) postulam que os homens devem comer primeiro, enquanto suas mulheres aguardam a vez. Entre os Wanano, povo Tukano Oriental do alto Uaupés, segundo minhas interlocutoras em Ucuqui, a regra consiste em ter uma mesa separada para cada sexo, ao passo que entre os Baniwa do alto Içana e afluentes há uma preocupação de distribuição equitativa, assim como nos demais parentes aruak. Nas palavras de André Fernando Baniwa: “Temos uma preocupação moderna de todos comerem ao mesmo tempo”.

As descrições etnográficas sobre as festas e cerimônias de distintas proporções e sentidos deram um panorama para visualizar como elas são, verdadeiramente, constantes em todas as regiões da paisagem cultural e constituem momentos importantes de comer junto, intensificando a sociabilidade entre as pessoas⁶⁶. Sejam nas festas do calendário cristão, sejam nas datas cívicas ou em grandes torneios e festivais, estar junto, reunindo as famílias da mesma comunidade ou ainda várias comunidades, em grande concentração de pessoas é um motivo para compartilhar do mesmo sabor, da mesma substância que fazem os corpos rionegrinos.

Por um lado, a oferta e a partilha das refeições em momentos festivos contribuem para agrupar pessoas e fazer o social existir, mas por outro, essas ocasiões também podem expressar as diferenças de afinidade, especialmente quando associadas ao consumo de bebidas alcóolicas. Na seção dedicada a Matapi, enunciei as possibilidades de dissidências e conflitos bem característicos após grande consumo de caxiri, tal como já bem elaborado para outros povos amazônicos (Lima, 2005). Por fim, tal como procurei mostrar, os *dabucuris* contemporâneos não seguem mais o modelo tradicional, segundo o qual os convidados são famílias afins (parentes do marido da filha ou da irmã), mas pessoas e coletivos (instituições) estrategicamente são posicionados como o *outro* com o qual se quer fazer troca.

⁶⁶ Por *socialidade* quero dizer fazer relações, e não exatamente sociabilidade que inclui habilidades sociais que propiciem a coesão do grupo.

1.6.3 O princípio da abundância e da troca.

O ritual de oferta do **dabucuri** contém um princípio moral comum na socialidade ameríndia do Rio Negro que pode ser percebido em muitos outros contextos: o ato de oferecer uma comida àquele recém-chegado, seja um parente ou um desconhecido, como demonstração de acolhimento e honraria da família anfitriã. Procurei trazer essa questão na cena etnográfica vivida com Fátima em Assunção: não oferecer comida a um visitante é considerado motivo de vergonha. E a seguir apresento outro exemplo significativo. Um casal de professores de Assunção, Bidoca e Miguel, passou um semestre em São Paulo para atividades acadêmicas na universidade em 2018. Durante aquele período, os dois visitaram uma aldeia guarani, próximo à cidade de São Paulo. No exercício de compreensão do outro a partir da própria cultura, Bidoca dizia-me que ficou impressionada com o fato de não oferecerem nada de comer a eles, na ocasião, os convidados/visitantes: “A gente pode morrer de fome que eles não oferecem nem água! Aqui não. A gente oferece mesmo quando não tem nada, ao menos xibé. Foi assim que nos ensinaram”.

Essa observação nos remete à variabilidade comum dos alimentos: há períodos de maior disponibilidade de frutos e peixes e há períodos de escassez. Da minha experiência etnográfica, a localidade onde mais encontrei a escassez de alimento, especialmente de peixe, foi em Ucuqui-Cachoeira. Como procurei descrever, ali as redes de trocas alimentares entre as famílias estão claramente operantes, permitindo a aquisição de itens necessários através da reciprocidade imediata ou indireta. Milena Estorniolo (2018), a partir de pesquisas no rio Aiari, também aponta essa rede de reciprocidade como a solução social dos Baniwa para enfrentar a sazonalidade dos alimentos e não, por exemplo, a estocagem constante de alimentos. Segundo a autora, “os Baniwa apostam na partilha cotidiana e na solidariedade entre as famílias. O egoísmo é uma falha de caráter que é malvista por todos, e os pais ensinam às crianças desde muito cedo a partilharem a comida com as famílias das casas vizinhas” (p. 17, tradução minha). Essa partilha cotidiana coincide exatamente com a minha etnografia de Ucuqui-Cachoeira, e de certo modo está presente em todas as comunidades rionegrinas onde esta pesquisa foi realizada. No entanto, essa solidariedade constante de complementaridade de itens alimentares percebida no rio Aiari assume linhas tênues e diferenciadas naquelas comunidades onde se tem mais acesso a produtos industrializados comprados mediante dinheiro. No distrito de Assunção, por exemplo,

as trocas não mediadas por moeda persistem na rede de parentesco imediata e entre familiares distantes elas são menos frequentes.

Assim, o princípio da abundância – ou seja, lidar com um recurso como se ele não fosse restrito – permeia as relações alimentares mesmo nos momentos em que há restrição do acesso. É através da troca constante que “o pouco” ou “o muito” circulam, fazendo com que até o “pouco” seja abundante e satisfazendo as necessidades biológicas e sociais dentro das possibilidades sazonais, ecológicas. O imperativo da troca prevalece como a reprimenda sobre atitudes consideradas avarentas; ele é, tal como já apontado por Marcel Mauss (2003) o motor social da comunidade por excelência. Esse sistema de troca está presente tanto no ato alimentar em si, como na doação de manivas das roças, intercambiadas por mulheres, tal como abordado no capítulo 3.

1.6.4. Substância e parentesco

Tal como apontado na introdução da tese, a comida pode ser pensada a partir do prisma da substância e do parentesco. Embora não seja esse o foco deste trabalho, trago aqui breves reflexões sobre o tema que saltam do material etnográfico. O caso de mudança de pertencimento étnico vivenciado por Aparecida Galdêncio em Assunção (cujo pai é Werekena, mãe Kubeu, mas sua própria identidade étnica Baniwa) é similar à situação dos filhos de dois homens Korripako que foram declarados Baré em São Gabriel Mirim: em ambos os casos, a residência comum e a convivialidade numa comunidade, incluindo a partilha de substâncias alimentares conferiram mais peso na definição de pertencimento étnico do que a filiação patrilinear postulada tradicionalmente⁶⁷. Ao adotar um outro modo de vida, o que inclui necessariamente um hábito alimentar específico de cada território, a comida compartilhada produz um efeito de consanguinização parcial. Nas palavras de Emílie Durkheim:

As refeições feitas em comum passam, em múltiplas sociedades, a criar, entre os que delas participam, um vínculo de parentesco artificial. Parentes, com efeito, são seres que são naturalmente feitos da mesma carne, do mesmo sangue. Mas a alimentação refaz sem cessar a substância do organismo. Uma alimentação comum pode, portanto, produzir os mesmos efeitos que uma origem comum. (Durkheim, 1998 apud Poulain, 2004, p. 141).

⁶⁷ Outro exemplo desse mesmo movimento, levantado na pesquisa, é o caso das irmãs de Carmem (Parque das Tribos) que embora tenham pais Baniwa, foram registradas como Baré, por terem nascido e crescido em território Baré.

No mesmo sentido, reflete Joanna Overing (2002, 2006) sobre a paisagem etnográfica das Guianas, onde a “arte culinária” e a partilha do cotidiano produzem uma consanguinização dos afins (cunhados). No entanto, a paisagem do Alto Rio Negro apresenta uma organização social bem distinta das sociedades igualitárias das Guianas (Overing, 2002). Ainda assim, parece-me haver dentro do sistema patrilinear, composto de relações assimétricas, um vetor de contrafluxo ou de atenuação das diferenças através da comensalidade. As relações pautadas pela “diferença” – esse operador conceitual das socialidades ameríndias das Terras Baixas – encontrariam uma contenção diante do fogo doméstico e das escolhas técnicas alimentares feitas pelas mulheres, especialmente quando o matrimônio é formado por grupos de territórios hidrográficos distintos do Rio Negro. Um exemplo é o apresentado na seção dedicada à Assunção, em que Lindalva, Baniwa, ensinou seu marido (Edmilson) Tukano, oriundo do alto Uaupés, a comer tucupi preto como seus parentes o fazem no baixo Içana. Comer como um Baniwa, ou como um “içaneiro”, significa tornar-se um pouco Baniwa, sem deixar contudo de ser e pertencer ao seu clã de origem, conforme o benzimento de nominação ([heriporã](#)) lhe designa.

1.6.5 A cultura alimentar na cidade

A breve etnografia em Manaus, capital do estado do Amazonas, e baixo rio Negro, pode ser melhor compreendida a partir de algumas informações das outras áreas urbanas no mesmo grande rio. Os artigos de Ludvine Eloy (2009) e de Esther Katz (2009) sobre o acesso a comidas indígenas nas áreas urbanas de São Gabriel da Cachoeira e de Santa Isabel do Rio Negro, respectivamente, trazem análises que apontam para a invisibilização da culinária indígena nos comércios e feiras. Nas palavras de Eloy: “As “feiras de comida típica” muitas vezes oferecem um número limitado de alimentos, e não contemplam a diversidade das práticas e saberes das famílias indígenas” (2009, p. 13). A autora demonstra que a soberania alimentar só é garantida para aquelas pessoas que conseguem manter roças nas áreas periurbanas, ou através da migração circular tão recorrente na Amazônia e no Rio Negro, entre diferentes moradias de uma mesma família, distribuídas entre sítios, comunidades e cidades. No mesmo sentido, afirma Katz: “os produtos dos quais há um excedente são

doados ou vendidos a uma rede de parentes e vizinhos. Quase nunca chegam às lojas, já que não existe a tradição de mercados entre os indígenas da região” (2009, p. 34).

O reconhecimento dessa invisibilização da cultura alimentar nas cidades do alto e médio Rio Negro, compostas por maioria de pessoas indígenas, é importante para entender que isso faz parte de um histórico “processo civilizador” de apagamento das tradições e que só se intensifica na capital do estado. Se em São Gabriel ou Santa Isabel é reduzido o acesso às comidas tradicionais no comércio urbano, em Manaus encontrar comidas típicas do Rio Negro é praticamente impossível. Como mencionei, a cidade é abastecida com frequência de produtos que chegam de Tefé, mas não do médio ou alto Rio Negro. A opção por morar na capital, reduz muito as possibilidades do “padrão de residência múltipla” (Eloy, 2009) que é justamente a solução para as restrições que a urbanização intensiva impõe.

De todo modo, não deixa de ser notável que Carmem e sua família, em Manaus, buscaram reproduzir sua vida do Alto Rio Negro ali, nas brechas possíveis da paisagem, dando continuidade a algumas de suas tradições, seja abrindo roça na capoeira, seja no preparo de algumas comidas. A memória alimentar persiste e diante da possibilidade de recursos, os conhecimentos vêm à tona, em sentido semelhante ao afirmado por Garnelo: “a vida de aldeia permanece operando como sistema lógico de referência para os processos de urbanização do modo de vida indígena (Garnelo, *in*: Garnelo; Baré, 2009, p. 8). Por fim, a relação de Carmem e outras mulheres do Parque das Tribos constituída com as plantas nos pequenos quintais reproduzem os princípios de habitação entremeada da diversidade vegetal conhecida nas florestas, capoeiras, roças e quintais das Terras Indígenas, conforme será abordado no capítulo seguinte.

CAPÍTULO 2

FRUTAS, DIVERSIDADE E AÇÕES XAMÂNICAS

O termo “fruta” na classificação nativa designa um conjunto diverso de plantas ou seus constituintes que não necessariamente corresponde com o termo botânico associado ao fruto. A noção de “fruta” abarca, por exemplo, a banana, o abacaxi, a pupunha, a pimenta, o buiuiu e as raízes e tubérculos como os carás, a batata-doce e a mandioca mansa (macaxeira).

Fotografia 42 - Aturá (cesto) de frutas contendo banana maça e prata, umari, periquito castanho, abiu e uma panela de alumínio com açaí chumbinho, em Assunção do Içana.



Fonte: A autora (2019)

Fotografia 43 - Diversidade de tubérculos, considerados “frutas”:
[duhtu/hunai](#), cará aéreo, [marana](#) e cará roxo, em Ucuqui-Cachoeira.



Fonte: A autora (2019)

Dentre essas frutas da categoria nativa, destaco a macaxeira (ou mandioca mansa ou doce) que morfológicamente é idêntica à mandioca brava. Do ponto de vista botânico, as duas plantas são variações da mesma espécie *Manihot esculenta*, sendo a diferença entre elas a toxicidade gerada pela proporção de ácido cianídrico (HCN)¹. Do ponto de vista dos indígenas do Rio Negro, a distância entre essas variedades é grande: para além da toxicidade conhecida empiricamente, a mandioca brava é quem gera os produtos alimentícios mais significativos do sistema alimentar, tais como os beijus, a farinha, a goma, a manicuera para mingau ou caxiri e o tucupi para a quinhanpira. Embora as mulheres reconheçam que é possível extrair goma a partir da macaxeira, esse hábito não existe. Nunca se soube também de uma farinha feita de macaxeira na região, mas ela é considerada como um tempero adequado na produção de caxiri, assim como carás e batatas. Por ser menos tóxica, a mandioca mansa é mais facilmente atacada por predadores (anta, veado, porcos), ao passo que a brava tem mais rentabilidade de massa e de goma, segundo as especialistas da cozinha rionegrina. Assim, por tudo isso, não se abrem roças grandes para o cultivo de macaxeira. Elas entram na roça ou nos quintais ocupando uma proporção semelhante às demais frutas, como a pimenteira, a bananeira ou a cana. Essa categorização da mandioca doce (macaxeira) como uma “fruta” pode ser explicada pelo caráter recente de sua presença na bacia do Rio Negro: ela teria sido introduzida pelos missionários no início do século XX (Emperaire, 2001).

As frutas, em seu conjunto, estão bem distribuídas em espaços distintos e interligados pelo manejo dos humanos: os quintais, as roças, as capoeiras (transição entre roça e floresta) e a floresta que se subdivide em igapó, terra firme e caatinga. Da floresta, os povos indígenas manejam frutos de espécies não cultivadas e obtém uma diversificação do cardápio principal, seguindo a oferta possível de acordo com a sazonalidade das espécies. Normalmente, são frutos menores, com pouca massa, de sabores delicados, às vezes esquecidas por aquelas famílias que buscam pouca diversificação. Da capoeira e da roça, paisagens intensamente construídas que se desdobram a partir da grande floresta, há as “frutas” cultivadas que ocupam um papel importante na composição alimentar. São aquelas muito apreciadas por vários coletivos e famílias, e por isso mesmo dificilmente esquecidas. Em todos os espaços, encontram-se remédios (*pusangas*) indicados para afastamento de doenças, proteção e cuidados de bem-estar com as pessoas (que fogem ao escopo deste

¹ A mandioca brava possui valores acima de 100mg de HCN/kg e a mandioca doce possui de 50 a 100 mg de HCN/kg. Fonte: <http://publicacoesacademicas.unicatolicaquixada.edu.br/index.php/eedic/article/view/4299>. Acesso: 03 mar. 2023.

trabalho) e, ainda, os remédios específicos para a roça e as manivas. Assim, nesse capítulo abordo diferentes dimensões do sistema alimentar rionegrino, tendo como fio condutor o entrelaçamento entre os espaços manejados e cultivados da paisagem vegetal. Uma abordagem sobre os espaços conduz inevitavelmente à uma reflexão acerca da presença de seres não humanos, considerados *donos* dos lugares, que impõem regras práticas e negociações xamânicas sobretudo na floresta, onde exercem com mais força o seu domínio.

Essa parte da tese sobre os alimentos vegetais presentes da floresta à roça foi concebida a partir da imagem de círculos concêntricos que organizam os elementos de espaços e comidas do sistema alimentar e produtivo. Assim, conduzirei o leitor, primeiramente, pelas camadas externas e intermediárias do sistema alimentar: diversidade de frutas não cultivadas da floresta e da capoeira, em seguida, diversidade de frutas cultivadas da capoeira e da roça, para chegarmos depois, no capítulo seguinte, ao cerne do sistema com a supremacia da mandioca brava. Trata-se, portanto, de um recorte arbitrário, mas didático sobre um emaranhado de relações entre humanos, alimentos vegetais, remédios e seres invisíveis. Espero que essa abordagem permita ao leitor perceber a conexão existente entre os espaços manejados e cultivados que compõem a paisagem, bem como as noções conceituais associadas ao conjunto das plantas. As questões sobre saúde e bem-viver atravessam de maneira transversal esse capítulo uma vez que, seguindo a lógica local, é necessário manter as etiquetas de convivência com os donos dos espaços, bem como se alimentar adequadamente para ter integridade física e emocional.

2.1 Diversidade e alimentação na floresta²

A megadiversidade da Amazônia tem suscitado intensos debates nas ciências e tem sido palco de controversos debates políticos em nível nacional e internacional. Se por um lado, há os ambientalistas e políticos que defendem a preservação da floresta a partir da expulsão de coletivos humanos, por outro, há aqueles pesquisadores que têm apontado como causa para a diversidade amazônica precisamente o manejo florestal propiciado por coletivos humanos desde o período pré-colombiano (Balée, 1993; Clement *et al.*, 2015; Levis *et al.*, 2018). Vários autores vêm demonstrando a contribuição dos conhecimentos tradicionais

² Parte do conteúdo presente nesta seção e na seguinte foi elaborado em conjunto com Francy (Francineia) Fontes, e previamente publicado na *Maloca: Revista de estudos indígenas*, no dossiê “Crescer, nutrir e se misturar”. Conferir França e Fontes (2022).

associados, expressos nos modos de coletar, manejar, reproduzir e processar as espécies vegetais que contribuem diretamente para a produção e promoção da biodiversidade (Carneiro da Cunha, 2005; Carneiro da Cunha, Morim de Lima, 2018; Rival, Mckey, 2008; Emperaire, 2005, Cabral de Oliveira, 2012; Morim de Lima, 2016). Para a botânica, a genética e também a ecologia histórica, observar o nível de domesticação das espécies – isso é, o grau de dependência do *domus* (doméstico) para a perpetuação da espécie – é uma chave para compreender essa antiga relação entre humanos e plantas (estamos falando aqui uma escala temporal de milhares de anos). E a partir dos estudos que conciliam a genética e a ecologia histórica, se consegue postular os centros de diversificação de determinadas espécies em diferentes partes da Amazônia (Clement, 1992)³. Um exemplo do fenômeno da domesticação, através da seleção pelo gosto é o caso do umari: a espécie de cor verde (quando maduro, permanece verde, *Poraqueiba sp.*) cujo sabor é considerado “insosso”, “sem graça” quando comparado às outras espécies do fruto, segundo meus interlocutores. É provável que as espécies *Poraqueiba paraensis* e *Poraqueiba sericea* sejam hoje domesticadas e mais abundantes porque o seu sabor agrada mais ao paladar dos povos originários há milhares de anos.

A habitação da floresta, como um lugar marcadamente distinto das aldeias/comunidades, ocorre por meio das “perambulações”, tal como definido por Ingold (2015); durante as caminhadas, se constrói o conhecimento corporificado a partir dos sentidos articulados. As perambulações na mata incluem diferentes objetivos: colher materiais para confecção de artefatos (tais como o tucum e o arumã); coletar frutas especificamente para consumo, coletar de remédios e identificar novas áreas de cultivo, ou acessar áreas já cultivadas. Como será melhor descrito adiante, usualmente, as famílias têm, simultaneamente, três roças, abertas e cultivadas em momentos diferentes para melhor aproveitar os distintos níveis de maturação dos cultivos. Para a maior parte das roças no Alto Rio Negro, o trajeto inclui navegação em rio ou igarapé e uma caminhada curta ou longa a depender da localização da área cultivada. Nos trajetos fluviais, observam-se as frutas de beira de rio, como bacuri (*Garcinia brasiliensis*), **dapadá** ou **grilo resá**. Em trechos de caatinga, a seringa e o umiri são vistos, e perambulando em terra firme aparecem as árvores mais altas e frondosas como o uacu (*Monopterix uauacu*) e o japurá (*Erisma japura*).

³ Não obstante, é preciso deixar claro que a perspectiva ecológica enxerga uma evolução linear das práticas dos “caçadores-coletores” aos “agricultores”, enquanto a prática indígena, calcada em seus preceitos cosmológicos, estabelece relações entre humanos e plantas (e outros não humanos), num *continuum* agrícola (Mendes dos Santos, 2016; Descola, 1996; Morim de Lima *et al.*, 2018).

Fotografia 44 - Família de Francy Baniwa caminhando na floresta. Assunção do Içana



Fonte: A autora (2019)

Há aquelas plantas cujas sementes precisam ser guardadas e transportadas de uma roça para outra ou cultivadas nos quintais, ao passo que as plantas do mato (*káapura itá*) aparentemente “saem sozinhas”, como se diz no português nativo. E, quando olhamos de perto, é justamente o manejo, o uso para diferentes fins – e especialmente o alimentar – que propicia a maior ocorrência de determinadas espécies na floresta. A pesquisa de Steege *et al.* (2013) demonstrou que o açaí-do-mato (*Euterpe precatoria*) é a palmeira de maior ocorrência na Amazônia e que, da megabiodiversidade existente na Amazônia (estimada em >10.000 espécies), 227 espécies ocupam mais da metade populacional da floresta. Levis *et al.* (2017) e Clement *et al.* (1999) afirmam que, além do açaí, também o buriti (*Mauritia flexuosa*), o patauá (*Oenocarpus pataua*) e a bacaba (*Oenocarpus bacaba*) são encontrados abundantemente na Amazônia. A forte presença dessas espécies se justifica pela preferência no paladar dos indígenas, sejam elas cultivadas ou não, domesticadas ou não. O conceito de “hiperdominância” sustentado por Steege *et al.* (2013) reverbera na compreensão de que a floresta é um grande roçado manejado pelos ameríndios, que constroem a paisagem, demarcando domínios, mas sem desassociá-los, posto que fazem parte de um mesmo sistema agroflorestal. Nesse sentido, afirma Philippe Descola:

Esta oposição entre o selvagem e o domesticado não faz sentido na horticultura tropical [*swidden*] por duas razões complementares. Em primeiro lugar, porque a floresta equatorial foi profundamente afetada pela ação humana no decurso de milênios, pelo que é parcialmente antropogênica: a horticultura e a silvicultura completam-se tanto nas técnicas que utilizam como nos resultados obtidos. Em segundo lugar, porque a roça [*garden*] reproduz em menor escala a estrutura multifacetada da floresta,

uma estratificação que diminui os efeitos destrutivos da radiação solar e do branqueamento nos solos geralmente pobres. Assim, a distinção entre a roça diversificada [*polycultural swidden*] e a floresta em que foi aberta está longe de ser clara, por um lado porque a floresta pode ser vista como um macro-roçado, por outro lado porque a roça pode ser visto como uma micro-floresta. (Descola, 2016, p. 6, tradução nossa).

No intuito de demonstrar essa biodiversidade manejada na floresta (a “macro-roça”), pelos povos indígenas do Rio Negro, em parceria com a antropóloga Francly Fontes, realizamos uma sistematização de 61 frutos consumidos pelos Baniwa e seus parentes do baixo Içana (França, Fontes, 2022). A identificação dos nomes científicos de parte deles foi indicada baseada especialmente nas obras de Fernandes (2012) e de Gonçalves (2017), com pesquisas desenvolvidas no médio Içana e baixo Uaupés, respectivamente⁴. No prosseguimento da minha pesquisa, essa tabela foi ligeiramente modificada para ser apresentada a seguir. Os dados foram revisados, eliminando algumas imprecisões, e retirei da lista aquelas espécies exclusivamente cultivadas, para ressaltar aqui o manejo e o consumo de espécies da floresta. Algumas mantêm uma ambivalência porque podem ser tanto cultivadas como não cultivadas, por diferentes razões, ou variedades distintas, como no caso do ingá, ou espécies trazidas da floresta para as roças ou entorno, que se adaptam ao novo espaço, como é o caso do cupuí (*Theobroma subincanum*) da mesma família do cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*). Apresento, então, uma lista de “frutas do mato” – não consideradas “plantas”, uma vez que estas são as espécies cultivadas - *plantadas* - de acordo com a classificação nativa.

As plantas listadas nesse conjunto (conf. tabela 1, em anexo) constituem somente um modesto recorte sobre o consumo de frutas não cultivadas a partir do baixo rio Içana, mas representativa para as outras calhas de rio. Absolutamente não é um levantamento exaustivo de todas as espécies consumidas no sistema alimentar⁵. O entrelaçamento entre cultivados e não cultivados distribuídos em diferentes espaços, a exemplo do caruru (*P. Rivoidea* (rosa)) e do buiuiu (*Solanum* sp.) - espécies não cultivadas presentes na roça, reforçam o argumento de Philippe Descola (2016) sobre a tênue fronteira existente entre roça e floresta.

⁴ Além dessas obras de etnobotânica, Valdely Kinnup (2014), autor de referência sobre as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), também nos auxiliou diretamente na identificação de algumas espécies, a quem agradeço.

⁵ Para uma consulta mais ampla e mais sistemática de espécies vegetais consumidas no Alto Rio Negro, recomendo as teses de Fernandes (2012) e de Gonçalves (2017).

Imagens de frutos da floresta



Buiuiu - *solanum* sp.



Bochecha de velha -
Salacia impressifolia

As quatro fotos abaixo (*Clidemia* e *Sabicea*) correspondem a variedades de Matiti (nheengatu)



Clidemia rubra



Clidemia sp.



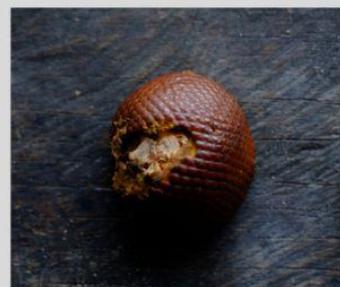
Clidemia urceolata



Sabicea amazonensis



Sororoca
Phenakospermum guyanense



Tulia, a planta e o fruto
Mauritia Armata

Imagens de frutos da floresta



Tucumazinho
Astrocaryum sp.



Periquito Castanho - *Pachira minor*



Tucumã Iyuu iyá (nheengatu)
Astrocaryum sp.



Wapixuna (nheengatu) - *Myrcia* sp.



Yakaré acanga - *Theobroma* sp.



Pirapuku bucho - *Quina Longifolia*

Desse conjunto que totaliza 61 espécies ou variedades, 18 tipos de frutíferas são consumidas a partir de processos alimentares utilizando o fogo para transformação, necessitando de cozimento parcial, cozimento total ou assamento. Algumas delas ocupam duplamente os consumos cru e cozido, como o ingá do mato (*xixi yá*; *Inga edulis* sp.) e o ucuqui (*Pouteria ucuqui*), e todas as demais são consumidas diretamente, sem demais transformações. No entanto, segundo o pensamento baniwa, todas as frutas (e todos os alimentos) são consumidos cozidos, pois o que hoje é consumido *in natura* já foi previamente cozido pelo personagem mítico *Burujá* (Sapo Bamba) a pedido do herói *Ñapirikooli*. Assim, as ações (agencialidades) desses seres sobre os frutos encadearam, num plano metafísico, um processo orgânico que os tornam prontos para o consumo humano.

Todas as frutas que existem no mundo foi *Ñapirikooli* que deixou juntamente com *Káali* para seus filhos. Essas frutas já existiam em seu tempo. O *Ñapirikooli* delegou cada pessoa para cuidar das frutas, pois ele queria fazer tudo perfeito, pois havia planejado tudo na maior perfeição para deixar aos seus filhos, para se alimentarem bem, como abú, cupuí, buyúyu, cucura, frutas que comemos na hora sem precisar cozinhar. Ele delegou cada pessoa para cozinhar, naquela época eram humanos, mas aos nossos olhos hoje são répteis. As frutas que comemos de forma natural, como ingá, cupuí, banana e outros quem cozinhou foi “sapo bamba”, ele passou a noite toda cozinhando sem dormir, por isso existe frutas que comemos de forma cru, pois ele cozinhou bem; o “sapo kururú” cozinhou pupunha, ucuqui, korokoida, cará e outras frutas que precisam ser cozidas para poder comer. Mas ele cozinhou no início da noite e depois dormiu. Todas as frutas que existem na floresta têm suas aparências, suas formas e cores, cada árvore se vê e se sente como *yóopinai* em seu mundo, por isso os benzedores precisam afastar das crianças aquela aparência, para não causar mal-estar, dor de barriga, para não ser manhoso ou ficar cheio de feridas.
(Francisco Fontes, madzero (benzedor), baniwa welipere-dakenai apud França; Fontes, 2021, p. 22- 23. Tradução nossa.)

Esse trecho evidencia vários aspectos importantes para o nosso entendimento. A “aparência” está associada aos corpos que permitem assumir uma perspectiva, tema que será abordado na próxima seção. As árvores carregam aspectos imanentes que advém da origem do mundo (do caos primordial), características tais que precisam ser neutralizadas pelos “benzedores” para serem benéficas para o consumo dos seres humanos. Além disso, a narrativa do Sr. Francisco permite entrever uma categoria fundamental que divide os alimentos: o uso do fogo no cozimento. Como bem marcou Lévi-Strauss ([1964] 2004) no primeiro livro de sua obra *As Mitológicas*, o cru e o cozido – categorias inegavelmente empíricas – são tomados como referências conceituais para organizar o mundo.

Uma boa parte dos processamentos alimentares desse conjunto de frutas se transforma em vinhos de palmeiras e serão abordados no capítulo 5. Trago, a seguir, os processos de preparo de um pequeno conjunto dessas frutas. Segundo Francy, para o consumo da seringa *yá* aguardam ela amadurecer e cair, para então ser feita a coleta. Depois, descascam o fruto, e cozinham para tirar o veneno, até ficar mole, como um sinal de que já está pronto para consumo. Pode-se comer somente a massa, mas também misturar com peixe, conferindo gosto especial na comida. (França e Fontes, 2022). Há um conjunto de frutos que são assados diretamente ao fogo, embaixo das cinzas, técnica denominada *tanimbuca*, como o *itunwã*, *korokoida* (ambos não identificados), a sororoca (*Phenakospermum guyanense*), e o caroço do umari. Segundo Francy Fontes, o *itunwã* precisa ser descascado para tirar o caroço, leva-se ao fogo para assar embaixo do carvão e, quando avermelhado, retiram do fogo com pedaço de pau para extrair a castanha. Em seguida, a castanha é pressionada para ficar em forma de bolacha. O fruto da sororoca é assado no fogo, para isso pode-se cortar ao meio ou posicionar os cachos em cima do fogo.

A *pakua caatinga* (*Renealmia alpinia*), literalmente traduzida seria “banana da caatinga”. Embora ela seja da família do gengibre (zingiberaceae), os Baniwa do baixo Içana não consomem sua raiz, somente o pequeno fruto, de casca roxa, apresentado em cacho (ver painel 17). Com as mãos se consegue abrir a casca que despreza como pétalas e acessar a polpa amarela, com várias sementes pretas semelhantes às da banana. Sua polpa possibilita a produção de uma pasta muito apreciada para passar no beiju. Há duas maneiras de prepará-la: 1) bater a polpa contra uma superfície lisa (como uma tampa de panela), com o intuito de expelir as sementes, acrescenta-se sal e passa no beiju; 2) colocar as frutinhas em água com sal para cozinhar e fazer a pasta cozida, também acrescida ao beiju. O sabor é levemente adocicado (escondido pelo acréscimo de sal), a cor é amarelo suave e contém uma gordura que se assemelha à manteiga ou margarina. Essa espécie consta como cultivada e não cultivada, presente na capoeira ou caatinga, fortalecendo o argumento de continuidade entre os espaços manejados.

Processamento da Pacua Caatinga (*Renealmia alpinia*)



D. Lúcia, Baniwa,
exibe o cacho de frutas



O preparo consiste em bater a polpa
e agregar sal



Bidoca, Korripako, comendo beiju com o
creme da pacua caatinga

2.2 Cheiros, frutas e seres da floresta: etiquetas para garantir o bem-viver

[As] pessoas da floresta efetuam suas ações dando flechadas, lambadas, trovoadas, relâmpagos, ventanias, febre, ferradas, picadas ou mordidas, dor de cabeça, vômito verde, corpo inchado e dolorido, hematomas, bolhas e dores agudas. Todos os alimentos da roça são descontaminados pelo basegi/pajé para se tornarem bons alimentos na formação e transformação social de ser uma boa pessoa para convivência coletiva. (Barreto, 2021, p. 167)

A floresta em constante transformação, origem e destino último de toda roça, é um espaço demarcado, cuidado e protegido por seus donos, seres invisíveis. No baixo Içana e no alto rio Negro, onde predominam a língua nheengatu, as pessoas falam **manjuba** para designar os seres mais que humanos, donos dos lugares e que podem causar mal aos humanos. No médio e alto Içana, o termo em baniwa é **yopinai** e na língua tukano esses seres são **waimahsã**. Seja qual for o nome dado, é comum a todos os povos do Rio Negro, a existência desses seres que demarcam certas etiquetas a serem observadas pelos humanos a fim de garantir a própria integridade física. Essa noção de donos dos espaços foi bem explorada por Carlos Fausto (2008), o qual designa, de modo amplo em diferentes contextos e singularidades na Amazônia, relações intermediadas por esse dono entre um recurso e o coletivo (grupo étnico) ao qual pertence. Ou, como defende João Paulo Barreto (2013) para o contexto rionegrino, eles são os donos *dos lugares*, mais do que donos *das espécies*.

Essa complexa relação de dominação e controle dos lugares por esses seres, com consequências severas para as ações dos humanos, foi bem desenvolvida nas obras de Azevedo (2018), Barreto (2018) e Barreto *et al.* (2018) a partir dos conhecimentos tukano. Em conjunto, os autores indígenas destacam o papel do especialista (**kumu**) para intermediar as relações entre humanos e os **waimahsã**, através do **bahsese** (vulgarmente traduzidos por benzimentos)⁶, a fim de garantir a saúde o bem-estar⁷. Assim, são feitos procedimentos de proteção depois do nascimento de uma criança, antes de abrir uma clareira que se transformará em roça e sobre os alimentos (**base bahse e'kase**), tornando-os livres de

⁶ Esse conjunto de autores indígenas tukano, especialmente João Paulo Barreto, argumenta que a tradução de **bahsese** por benzimento não dá conta da complexidade do conceito e empobrece o seu entendimento. No entanto, é por benzimento que todos os rionegrinos se referem à prática quando usam o português. Outra tradução possível seria “encantações xamânicas”.

⁷ Os conhecimentos associados ao **bahsese** possuem tal profundidade que Azevedo (2018) desenvolveu uma dissertação de mestrado sobre os espaços internos à *Di'ta Nuhku* (terra-floresta) depreendidos a partir da lógica classificatória dos **bahsese**.

substâncias nocivas à saúde, dentre outros contextos sociais⁸. Mas, apesar da proteção (*wetidarese*) conferida pelo *bahsese*, existem etiquetas a serem seguidas para não atrair os seres invisíveis que se sentem atraídos pelo cheiro dos humanos.

Na cosmologia Baniwa, os seres não humanos também têm uma agencialidade marcante na construção da floresta. Thiago Oliveira (2015) afirma que no alto Aiari, onde desenvolveu sua pesquisa, a floresta contém espaços e marcadores que expressam a passagem do tempo, conectando o tempo mítico com o tempo dos humanos. Segundo o autor, uma pequena clareira na mata, sem traços do trabalho humano, corresponde à “derrubada de Kaali”, que atua no tempo presente. Seus interlocutores mostraram ao autor uma palmeira (espécie não identificada), de menos de 1m de altura, com características semelhantes à pupunheira, a qual é chamada de “pupunha de Ñaperikooli” (2015, p. 259-260). O tamanho reduzido seria um testemunho de como o mundo era pequeno antes da expansão no tempo mítico.

Embora a imagem prototípica que possibilitou cunhar o conceito de donos dos lugares seja a da predação animal, busco nesse momento desdobrar a noção para as relações humanas com os vegetais também intermediadas por esses donos.

À medida que nos deslocamos para locais mais afastados da nossa casa, adentramos em lugares que não são de domínio nosso, mas sim de seres da floresta. Isso acontece quando vamos para a roça do igarapé *Uwíya* no pé da serra. Dentro da floresta, colhemos frutos maiores que vieram da roça, da capoeira, dos igapós ou mesmo do mato⁹ e armazenamos dentro do aturá: cubiu, caju, abiu, pupunha, banana, dentre outras frutas. Quando repousamos o aturá no chão para colher outras frutas, antes de carregar o aturá nas costas, tiramos folhas ou galhos para espantar grilos que estavam encostados no aturá, pois eles podem “soprar” o aturá, deixando coisa ruim ali impregnada. Às vezes, as pessoas não sabem como e onde encontraram tal tipo de doença, mas são os *yóopinai* em forma de grilo ou outros insetos que causaram o mal. Por isso, esse ato de pegar folha e bater no aturá antes de colocar nas costas, nos salva de adoecimentos, tais como: tosse, febre, doença de pele, dor de corpo, coceira no corpo. (Francineia Fontes apud França; Fontes, 2022, p. 18)

⁸ Há uma ampla variedade de situações que se fazem os benzimentos (*bahsese*): durante o nascimento da criança e pós-parto para a mulher, rituais de passagem, para abrir uma roça, para situações de doenças. Conforme sintetizou Melissa Oliveira: “Ao benzer, o kumu recita palavras em voz baixa sobre veículos como o tabaco, o carajuru (pigmento vermelho utilizado na pintura facial e corporal, produzido a partir de processamento de folha homônima), breu, alimentos, água e outros líquidos, plantas, que depois serão consumidos/ingeridos pela pessoa, aplicados no seu corpo, defumados sobre objetos e lugares” (Oliveira, 2016, p. 3).

⁹ A expressão “mato” usada nas narrativas indígenas em português refere-se aos locais de floresta densa, considerada por alguns autores da ecologia como “floresta prístina”, intocada por seres humanos. No entanto, nosso entendimento é de que essas regiões são capoeiras muito antigas, manejadas pelos povos originários contribuindo para a atual biodiversidade (Ballé, 1993).

A descrição de Francy Fontes nos apresenta uma cena cotidiana vivida por pessoas rionegrinas na qual, além do interesse pelas frutas que a capoeira e a floresta podem oferecer, é necessário seguir etiquetas para evitar ataques dos *yoopinai* e preservar a integridade do corpo. Além das etiquetas de cuidado mencionadas, é comum que as mulheres passem uma tintura de carajiru previamente benzida no rosto para proteger seus corpos de ataques desses seres, que em português também podem ser chamados de ‘curupira’. Assim D. Natália (Werekena, de Assunção) me explicava quando a vi passar a pintura no rosto tão logo chegou ao porto da roça, localizada na serra de Uwuya, local de terra firme, afastado da comunidade. O seu filho havia sido picado de cobra ali nessa serra, mas era *yoopinai* no corpo de cobra, e por isso, ela repetia com sorriso e temor: “Lorena, cuidado com o curupira!”.

Fotografia 45 - D. Natália, Assunção do Içana, passando carajiru benzido no rosto



Fonte: A autora, 2019

Fotografia 46 - Laura, filha de D. Natália, com carajiru no rosto e aturá na cabeça



Fonte: A autora, 2019

A cosmogonia Baniwa contém informações fundamentais que orientam o *modus operandi* das relações atuais entre humanos e não humanos. No princípio, humanos e animais não tinham formas definidas, conformando uma indiferenciação generalizada entre todos os seres. “O caos primordial remete a um mundo caracterizado por venenos abundantes, doenças diversas e da indiferenciação com a alteridade, neste caso entre animais e humanos”, afirma João Vianna (2012, p. 62). No primeiro ciclo de origem do mundo, destaca-se Ñapirikuli o principal herói dos humanos que, ao lado de seus irmãos, travou batalhas contra seus inimigos “proto-animais” buscando o domínio do mundo. Através do uso e acúmulo de *malikai* (saber/poder próprio dos xamãs), Ñapirikuli queria assegurar a ordem humana sobre o caos

primordial. Num segundo momento de transição da origem do mundo, nasce Kowai filho de Ñapirikuli com Amaro, a primeira mulher. Kowai é o responsável pela criação de todas as espécies animais, que assumem a partir de então suas formas atuais bem distintas dos humanos e também é o responsável pelos rituais masculinos de iniciação, consolidando as regras de convivência entre as gerações Baniwa (Garnelo, 2002; Vianna, 2012). Apesar da relação de filiação, Koawi era *mapatica* (bastardo) e com Ñapirikuli travou constantes batalhas (Fontes, 2019). Kowai representa um personagem malévolo que, embora tenha ofertado vários legados aos Baniwa, também deixou a vingança e a discórdia.

Os *yóopinai*, segundo Luiza Garnelo (2002), possuem um caráter transitante e podem ser associados tanto ao tronco mítico de Ñapirikooli como ao de Kowai. Isso significa dizer que eles são seres que tanto podem ser benévolos, protegendo a floresta, como podem causar mal aos humanos. Alguns são descendentes dos *Awarakuna* (curupira), outros são antigos humanos reduzidos à condição animal (Garnelo, *idem*). De todo modo, ambos os grupos de *yoopinai* usam *malikai*¹⁰ de forma indiscriminada e irresponsável, atacando roubando e agredindo os humanos. Atacam por flechas *walama* e podem causar tempestades, acidentes, naufrágio, etc.

Ainda assim, dizer da ambiguidade desses seres não resolve a complexa definição de *yóopinai*. João Vianna (2015) afirma que a bibliografia sobre os Baniwa usualmente traduz o termo como uma categoria de espíritos que causam adoecimentos. No entanto, o adensamento de seu olhar etnográfico possibilitou questionar essa clássica definição (usada por ele próprio anteriormente). Seu argumento aqui indica que o termo *yóopinai* encapsula outros termos, tais como *itsrinai* (animais) e *oleñanai* (animais da água)¹¹ que se apresentam com o seu duplo humano quando estão na qualidade de *yóopinai*, obscurecendo seus corpos e peles de animais (p. 132). Nesse sentido, o que se passa é um jogo de figura e fundo que alterna o duplo humano e os corpos animais. Ora é revelada a figura nos corpos *itsrinai* e *oleñanai*, como mencionado no caso dos grilos que sopram os aturás com frutas, e não se percebe a qualidade humana, ora “esta relação é invertida quando emerge uma doença ou sonho *yóopinai*, pois

¹⁰ O termo *malikai* (língua baniwa) é conhecido pela autora indígena como “pajé que usa paricá”. Aqui nessa passagem, da tese de Luiza Garnelo (2002), a palavra é considerada um conceito mais amplo que tanto pode exprimir o saber/poder dos xamãs como os cânticos ou rezas usadas por eles. Em uma de suas definições, Garnelo afirma que o termo “expressa a capacidade xamânica de reordenar o cosmos, curar doentes, limpar o mundo do mal e da sujeira” (p. 46)

¹¹ *Itsrinai*: “O termo indica, para os Baniwa, animais caçáveis, como alguns mamíferos e aves, e mais abrangentemente, aqueles seres em que se atira com espingarda ou zarabatana (...) Os *oleñanai*, animais aquáticos, são mais abrangentes que *kophenai*, pois se referem não somente aos peixes, mas também às cobras e aos botos, estes últimos, donos dos primeiros” (Vianna, 2015, p. 131).

então se revela, enquanto figura, o duplo humano, e o corpo animal destes seres passa a ser o fundo” (p. 132-133). Trata-se, portanto, de um entendimento perspectivista sobre esses seres que emanam as variações entre humanos e não humanos, conforme os corpos apresentados. Dentro dessa narrativa, todas as árvores e palmeiras podem ser um *yóopinai*:

Iwáka (céu) vê o pé de patauá como humano, aos seus olhos vê como algo brilhoso, o seu tronco brilha. Ñapirikoli havia deixado sobre os cuidados de Káali, mas o pé de patuá se sente como um ser. Essa palmeira possui talos lisos e afiados, para essa palmeira ele é um ser que tem vida, por isso quando não seguimos as regras, os próprias talos nos causam doenças que chamamos de “*warama*”, [que] é uma doença que está no espaço, entre a terra e o céu, pelo benzimento é dito “*likometá eeno*”. Cada palmeira tem suas próprias aparências, a forma como eles se vêem em seus mundos. (...) A bacaba em sua forma se sente como um *yoopinai* de nariz comprido, pois o seu cacho é grande e comprido, que pelo benzimento é chamado de “*omawali petakopipanawali*” (*yoopinai* que tem nariz comprido). Os buritizais onde têm muitos pés, emitem sons fortes, fazem barulho, pelo benzimento chamamos “*omawali tololonawali*”, “*omawali patorokana*”. A sua forma é o próprio ser em transformação. (Franciso Fontes, *madzero* (benzedor), baniwa welipere-dakenai)¹².

O trecho enunciado confirma o entendimento ameríndio de que os corpos produzem uma perspectiva e a humanidade seria o fundo imanente a todos os seres. No entanto, se a discussão em torno do multinaturalismo e do perspectivismo ameríndio iniciada por Lima (2005) e Viveiros de Castro (1996), desenvolvida por tantos outros colegas, privilegiou as relações com os animais, sob o mote da predação, apresentamos aqui um aspecto da cosmologia baniwa que ecoa com “vegetalidade humana” ou “humanidade vegetal” (Shiratori, 2020; Maizza, 2020). As abordagens das autoras, pautadas em perspectivas feministas, avançam no entendimento sobre as relações e correlações entre humanos e vegetais, sobre o cuidado com as plantas e como elas e seus duplos *afetam* o modo jamamadi ou jarawara de estar no mundo. Enquanto aprendemos com Maizza (2020) sobre o “cuidar” para além do domínio exclusivamente humano, posto que existem relações de parentesco entre “gente-planta” e “alma-planta”, aqui, Seu Francisco destaca a dimensão dos perigos e ataques que podem existir com esses seres mais que humanos, donos dos espaços da floresta. Em outras palavras, percebemos um modo de predação vegetal empreendida pelas palmeiras (e outras árvores) em suas “aparências” de *yóopinai*.

¹² Esse relato foi enunciado em nheengatu, traduzido para o português por Francineia Fontes e onde se lê *yóopinai* foi dito *manjuba*. Os termos foram substituídos para enfatizar que se trata da mesma concepção mencionada pela bibliografia sobre os Baniwa. Todos os demais termos em itálico são palavras na língua baniwa.

Quando estamos acampados em locais longe da comunidade, para passar dias na roça ou pescando, ficamos atentos para não pegar *saruã*. Há uma série de regras a serem seguidas: tomar banho cedo, no máximo ao nascer do sol, não comer com suor no corpo, não deixar a comida transbordar da panela e também não comer comida fria. Estando na roça, não comemos depois do trabalho antes de nos lavar. A farinha para fazer xibé nos acompanha para o trabalho na roça, mas é preciso ter muita cautela de onde deixar a farinha. Depois de retornar da *pecuera* (limpeza do roçado) ou da colheita, lavamos as mãos e o rosto no igarapé para só, então, encher a panela de farinha com água e tomar o xibé. Quando se come suada, pode dar dor de barriga ou dor de dente. Isso acontece porque o cheiro do nosso corpo suado é atrativo para os *yóopinai* e através do alimento ele pode nos causar mal, provocando *saruã*. Além dos sintomas no nosso corpo, essas infrações podem chamar vento e chuva forte. (Francineia Fontes apud França; Fontes, 2022. Grifo nosso).

A partir dessa descrição, podemos compreender *saruã* como um estado de vulnerabilidade ou de insalubridade provocado precisamente pelos seres invisíveis que atacam os humanos após a transgressão de determinadas regras sociais. Esse termo, de origem tupi, é amplamente usado pelos falantes do Nheengatu (Baniwa do baixo Içana e os Baré do alto e do médio Rio Negro). Há uma correlação entre algumas regras alimentares e de cuidados do corpo em geral para evitação de *manjuba*, que têm o poder de imputar *saruã* (ou *saruãçá*) nas pessoas, especialmente nas crianças, cujos sintomas são variados, entre feridas, erupções ou caroços na pele. Segundo relatório técnico-antropológico elaborado por Lúcia van Velthem (2016), sobre o médio Rio Negro, determinadas infrações alimentares podem gerar ataques de “encantados”, tais como “comer comida fria ou de véspera, comer sem tomar banho, comer de uma panela cujo caldo derramou ao ferver, ingerir caça ou peixe malcozidos ou excessivamente cozidos” (p. 244). A autora ressalta que os males causados por essas infrações só podem ser curados com “benzimentos” e remédios da mata. As etiquetas sociais acima mencionadas devem ser observadas especialmente quando humanos estão em locais em que a paisagem é pouco “alterada” pela presença de humanos, ou seja, nos locais em que os espaços da floresta (terra firme, campinarana, igapó) são diretamente controlados pelos seres invisíveis. Quanto mais distante de casa, maior o perigo. Thaynaz Ferraz (2018, p. 78) igualmente reforça o argumento sobre a correlação entre etiquetas sociais e doenças causadas por *saruã* entre mulheres “roceiras” (*sic*) de Santa Isabel do Rio Negro, mas ressalta que em contextos urbanos isso tem sido flexibilizado.

Os sonhos são um importante veículo de comunicação com os seres não humanos e as interpretações feitas a partir deles constituem uma forma de se precaver dos perigos que existem na floresta. Caminhando na mata com aturá cheio de mandiocas na cabeça, Laura e

sua mãe D. Natália, me diziam: “Se sonhar com alfinete, agulha ou espinho no dia seguinte não pode ir para a roça porque é sinal de aparecimento de cobra”. Tal como já foi elucidado acima, esses animais peçonhentos e perigosos, sendo a cobra um dos mais temidos no caminho da roça, é uma forma de revelação de **yoopinai** e mais especificamente correspondente à categoria dos **oleñanai** (Vianna, 2015). Mas, independente do sonho entendido como prenúncio, pode-se fazer como precaução a proteção do corpo com carajiru benzido, prática tanto dos Tukano Oriental como dos Baniwa. Sobre isso, Higino Tenório (Tuyuka), me explicava:

As mulheres passam carajiru para evitar ataques de **waimahsã**, [pois] o carajiru benzido torna [a pessoa] invisível. Ele esconde o corpo da jovem dentro de uma cerca de pari. Ele forra uma esteira e assim não permite o **waimahsã** olhar. Cerca com várias esteiras de paxiúba, jupati, tala de inajá, bacaba, patauá, caranã, quartzo (pedra). O pensamento do **kumu** manda cercar tudo”. (Comunicação pessoal, 2020).

Em outros termos, Higino afirma que as palavras do xamã acionam as propriedades de várias espécies vegetais de sabor travoso e repugnantes (**suêse**, **mukuse**) para criar uma barreira “física”, composta de muitas camadas de proteção sobre o corpo espiritual da pessoa.

Os cheiros dos nossos corpos, sejam eles proveniente de suor, como dito anteriormente, da menstruação ou do sexo são atrativos para os seres invisíveis, e por isso, são perigosos. “Se você sonhar feio [continuava a narrativa de Laura], assim... com homem te levando para o mato, tendo relação [sexual], também não pode ir para a roça. Quando estamos menstruadas (**ixe masisa**, no singular) somos como espelhos para eles”. Quando perguntei o sentido da palavra espelho, Laura me dizia que os seres conseguiriam ver através da nossa roupa, nos enxergando por completo, quando estamos menstruadas. Laura ratificou essa prescrição com um caso recente da irmã que foi à roça no final do seu período menstrual. Ao entrar no igarapé para se banhar, depois do trabalho, ela sentiu um estouro no ouvido que evoluiu para inflamação que durou por vários dias. A cura só aconteceu quando o pai fez um benzimento adequado identificando a origem do problema. A narrativa de Laura reúne os cheiros de sangue menstrual e de sexo que estão reunidos em uma mesma categoria em tukano e em nheengatu - **moastise**; **ypixé**. Por ser um cheiro atrativo para os seres invisíveis aciona um estado de vulnerabilidade e de possibilidade de ataques e doenças. Segundo Higino Tenório, **umã kũ moastisere** (lit. caldo do homem/esperma) seria o termo para o cheiro

invisível produzido durante o ato sexual e que, mesmo após o banho, permanece no corpo. Por esse motivo, segundo as orientações dos *kumuã*¹³ mesmo os homens não deveriam ir caçar ou pescar logo depois do sexo, pois se tornariam atrativos para a captura dos não humanos. A periculosidade do cheiro menstrual e a sua capacidade transformacional percebida aqui é semelhante ao que Luísa Belaunde (2006) reflete sobre vários contextos amazônicos.

Os cheiros também são categorias fundamentais do entendimento sobre os sabores das frutas e dos alimentos em geral. Os termos sinônimos *moastisé* e *ypixé* carregam a dubiedade inerente à relação entre humanos e os não humanos que habitam a paisagem: trata-se de um cheiro bom e atrativo para os *waimahsã/yoopinai/manjuba* e ruim para as narinas dos humanos. *Ypixé*, em nheengatu, designa tanto comida estragada, como xibé muito fermentado, chulé e suor, e também manicuera crua. Especificamente em tukano, *moastisé* designa o cheiro ruim dos peixes: *pitiú*, termo do nheengatu, amplamente usado no português do norte do Brasil¹⁴. No entanto, como me explicou Higinio Tenório, “o cheiro ruim *moastisé* precisa ser eliminado dos alimentos porque ele destrói a vida e traz doença. O *kumu* transforma o *moastigũ* em *añuse kārako* (líquido bom, doce, lit. ‘sumo de buiuiu’)”¹⁵. Na prática xamânica, o especialista lança mão do conjunto de narrativas míticas (*kihti-ukūsé*) e faz um encadeamento de palavras específicas, frequentemente com vocabulário próprio compartilhado pelos *kumuã*, que são articuladas de acordo com a situação sobre a qual se quer atuar (Barreto *et al.*, 2018).

Assim, para transformar os alimentos potencialmente perigosos e ruins, é preciso acionar as qualidades vitais do cheiro doce (*kārako*) presentes em diversas frutas do mato, das quais se destaca o buiuiu, mas também a cucura, a wapixuna, ingá, sorva, abiu, pois esse cheiro contém a propriedade que “sustenta a vida”, como me explicava Higinio. “O *kumu* reúne os sumos dessas frutas, coloca na cuia, como se fosse uma salada, junta tudo e transforma; ele faz assim o *bahsese* da criança, como se fosse transfusão de sangue”. Quando o peixe é transformado em buiuiu ele se torna peixe bom (*ohpekō wai*), pois *ohpekō* (líquido da vida que constitui o corpo ou leite humano) é o principal alimento de geração da vida. No

¹³ *Kumuã* é o plural de *kumu*, traduzido por conhecedores, benzedores.

¹⁴ Em Nheengatu, *ypixé* é um sinônimo de *pitiú*, porém a primeira palavra possui um significado bem mais amplo e a sua utilização varia conforme o contexto, enquanto *pitiú* quase sempre fica associado aos peixes. Considera-se que é necessário usar *tucupí* para tirar o *pitiú* do peixe.

¹⁵ As frutinhas denominadas buiuiu são várias espécies diferentes na classificação botânica, pertencentes à família *melastomataceae*; em português no baixo Uaupés foram distinguidas com 10 nomes diferentes (Gonçalves, 2016).

bojo dos alimentos transformados, Higino acrescentou que até mesmo o leite da vaca, hoje amplamente consumido pelas crianças indígenas, também tem *moastise*, devendo passar pela devida transformação do alimento para que se cumpra o seu papel de nutrir e sustentar o corpo. No intuito de compreender melhor o assunto, perguntei a H. Tenório por que exatamente o sabor doce teria esse poder de transformação. Segue adiante um trecho da nossa conversa:

Eu: Isso é porque o doce é gostoso?
 Higino: Não é bem assim, Lorena. Maçã não é gostoso. É como se fosse a maçã da bíblia. O *kumurõ* [banco tukano, objeto de formação de conhecimento, presente em destaque na cosmologia] também é transformado em *anensé karãco*. Ele não é nada até ser transformado em algo bom, saudável. Como se fosse a hóstia sem consagrar: seria só um pedaço de trigo. (Caderno de campo, janeiro de 2020).

Higino, em sua habilidade de traduzir e conectar os mundos, sintetizou em poucas linhas em que consiste a transformação efetuada pelo *bahsese*. Embora haja uma correspondência com o paladar sensorial sentido pelos humanos, a explicação lógica desses sabores e cheiros provém de um embasamento cosmológico. Ao debater com Justino Rezende esse assunto iniciado com finado Higino, o antropólogo tuyuka lembrou:

Quando eu era criança, minha mãe antes de dar uma comida nova para nós, pedia: ‘meu sogro, tira o efeito do pitiú do peixe (surubim, por exemplo) e transforma em peixe bom’. O sabor do peixe não fica exatamente doce como o buiuiu, mas ele fica com bom sabor e “desintoxicado”, que não faz mal à saúde. Torna-se um alimento que dá saúde, dá alegria, dá entusiasmo. (Caderno de campo, fevereiro de 2023).

Rezende complementou que embora o *moastise* seja o cheiro efetivamente perigoso porque traz doenças, os demais sabores como amargo e azedo também são transformados pelo *kumu* em *kãrako*. João Paulo Barreto, no mesmo sentido, afirma que “no conjunto de fórmulas de *Ba’ase bahse ekase* (limpeza de alimentos), na conclusão das formas canônicas, estão as palavras *opekõ* e *karãko* como agentes de transformação dos alimentos em substâncias saudáveis ao corpo, livres de perigos de contaminação, e portadoras de nutrição e força” (Barreto, 2022, p. 82)¹⁶.

¹⁶ Christine Hugh-Jones ([1979] 2013, p. 169) também faz referência esse tipo de xamanismo, especialmente nos cuidados com os bebês entre os Barasana, usando os frutos *kana* que ela identifica como *Sabicea amazonensis*, que não seria o buiuiu (*Solanum* sp.), mas em língua geral, o matiti. Com isso quero dizer que pode haver variações ou confusões nas identificações das espécies portadoras de karãco, mas elas guardam certa semelhança de sabor e a característica de serem frutas do mato.

Assim como já abordado para outros contextos sociais, do ponto de vista fenomenológico e sensorial, há uma interseção entre as categorias de cheiro e sabor, que conjuntamente conferem o estado de saúde ou doença. O sabor expressamente doce (*ipitisé*; *see*) presente nos alimentos da cidade (bolachas açucaradas, *nescau*, etc) e nas frutas como ingá, goiaba e manga não são indicadas, na prática tukano, logo após o parto, uma vez que se considera que podem enfraquecer os dentes. Segundo as explicações de Higino Tenório, essas frutas contém *Pĩhkõ*: “um pequeno bicho que se alimenta dos dentes”. Eles são atraídos pelo mesmo cheiro *moastise* presente durante a menstruação e o parto, por isso nesses momentos a mulher deve evitar esses alimentos, até que seu corpo esteja limpo e fechado para os ataques.

Durante os mesmos períodos de vulnerabilidade (menstruação e pós-parto), deve-se evitar um conjunto de alimentos vegetais cuja característica comum é “fazer coçar”. Segundo diversas falas de meus interlocutores, de todas as calhas de rio e grupos exogâmicos, as mulheres não deveriam comer cará, cana, abacaxi ou ucuqui e buiuiu pois a propriedade inerente a esses frutos (*wākise*, em tukano) provoca a intensificação do sangramento. No caso do pós-parto, a mulher pode retornar à sua menstruação brevemente se comer alguns desses alimentos, como me reforçava Cleomar e Francy, ambas Baniwa de Assunção do Içana. Se a mulher consegue evitá-los, ela pode ficar sem menstruar - tido como condição desejável - por um ano ou mais. A categoria *wākise* está presente na floresta e na roça, conectando as paisagens: as *yuhkuduká wākise* são as frutas do mato que podem causar coceira, tosse ou alergia, entre as quais estão buiuiu, abiuarana¹⁷ e ucuqui, e as *ohté wākise* são as espécies plantadas que provocam alergia e coceira, como abacaxi, cará, cana, cucura, cubiu e pupunha.

2.3 Construção da roça, diversidade de cultivos

Abordaremos aqui o “reino” das plantas cultivadas. Ainda que a paisagem florestal (e a diversidade que ela contém) esteja em construção pela agência de humanos e não humanos, como descrito anteriormente, existe uma relação diferenciada das mulheres, sobretudo, com o domínio sobre a roça e suas plantas. O sistema de cultivo das roças no Rio Negro segue o clássico modelo de corte e queima praticado por vários povos na Amazônia, que permite esse *continuum* roça-capoeira-floresta (Cabral de Oliveira, 2016; Descola, 2016; Emperaire, 2018). É o revezamento de terrenos abertos para a horticultura que garante a eficácia e a

¹⁷ Abiuarana significa falso (rana) abiu (*Pouteria caimaro*), uma fruta de casca amarela e polpa branca, extremamente doce.

produtividade desse modelo, assim como praticado por diversos povos tradicionais nas Terras Baixas da América do Sul ou mesmo na Melanésia (Hadricourt, 2019).

Do ponto de vista ecológico, para fazer uma roça, há uma sequência de etapas mais ou menos comuns, praticadas pelos agricultores: 1) em área de terra firme, com floresta densa, derrubam as árvores mais altas e antigas, formando uma clareira, delineando um espaço circular – trabalho normalmente feito pelos homens, em *ajuri* (mutirão); 2) esperam a vegetação secar; 3) ateiam fogo na área, que corresponde a meio hectare aproximadamente; 4) esperam a terra esfriar e fazem a limpeza do terreno, preparando os espaços de plantio; 5) iniciam, então, o plantio das manivas que acontece do centro para a borda ou da borda para o centro, conforme a preferência da dona da roça, com os clones das roças anteriores. Além das manivas, que são o principal cultivo e razão de existir das roças, as donas das roças plantam também as pimentas nos pontos de maior adubação provocadas pela queima, e depois os carás e batatas, bananas, canas, abacaxis, e ainda outras frutas que só serão frutificadas bem depois; 6) replantio das manivas e abacaxis nos próximos ciclos. Depois que ocorre a primeira colheita das raízes de mandioca, as manivas são replantadas de modo ligeiramente distintos entre as mulheres, conforme destacarei a seguir.

Uma roça rende em média três ciclos, com diferentes estágios de maturação das plantas cultivadas. Em nheengatu, o primeiro ciclo é chamado de *kupixa pisaçu*, corresponde à roça nova, com as manivas ainda baixas e suas raízes pequenas, mas com pouco mato para arrancar na limpeza da roça. O segundo é a roça madura, *mamaepuka* com raízes grandes e boas, e a presença de todos os cultivares bem crescidos e frutificados, tais como carás, batatas, cana, abacaxi, banana, pimentas. Nesse momento, o cuidado cotidiano com a roça demanda mais esforço para “arrancar o mato”, tal como dizem as mulheres. No terceiro ciclo, as manivas já foram replantadas duas vezes no mesmo local. Essa roça é chamada de *kuekuera*, i.e roça velha, com baixa produção das raízes de mandioca uma vez que os solos não apresentam as mesmas condições de fertilidade. Eventualmente, acontece de as mulheres aproveitarem um quarto ciclo no mesmo terreno, ainda que com pouca rentabilidade. Qualquer que seja o último ciclo (o 3º ou 4º), as donas de roça preparam suas manivas para serem, então, transportadas para uma roça nova. Como aponta a pesquisa intercultural com os agricultores indígenas Oscarina e Rafael, do rio Tiquié:

A família explora a roça conforme suas necessidades. Às vezes a família se alimenta somente de uma roça, enquanto em outros momentos chega a fazer colheita em até quatro roças. Períodos de produção de uma roça são intercalados com períodos sem produção (deixando-se as mandiocas

originais engordarem mais e as novas, de replantio, ficarem maduras), quando a família tira sua alimentação de outras roças. Depois de um tempo, novas roças começam a amadurecer e as velhas roças são deixadas para que a floresta possa retomar a área (Van der Veld; Caldas; Azevedo, 2018, p. 44).

O sistema implica um revezamento contínuo de áreas de plantio, de modo que um terreno, depois de cultivado por três ciclos, irá descansar idealmente por 12 a 15 anos, tornando-se floresta novamente depois de 15 anos. Numa fase intermediária, depois que a roça é abandonada e a floresta se reconstitui gradativamente, surge a capoeira, constantemente visitada, pois oferece diversos frutos cujas espécies são o resultado desse manejo agrícola. O sistema garante, assim, uma sucessão ecológica, com a recuperação das espécies vegetais e o florescimento de novas espécies. No entanto, as comunidades passam por processos de sedentarização por causa da edificação de escolas e de unidades de saúde, o que tem levado à diminuição do tempo de descanso dos solos das áreas cultivadas, replantio em área de capoeira e a uma extenuação do solo, com uma consequente diminuição da produtividade dos cultivos. De modo sintético, o sistema é assim resumido na seguinte passagem do dossiê de Registro do SAT-RN:

A autonomia alimentar de uma família é dada pelo manejo simultâneo de pelo menos três roças. A roça nova, de mata ou de capoeira madura, entra em produção ao cabo de seis a sete meses com as variedades mais precoces; a roça madura, em geral aberta no ano anterior, ou com 18 meses, assegura a parte mais importante da produção; uma ou mais roças velhas, de mais de dois anos, ainda produzem um pouco. Pequenas roças de capoeiras de alguns anos, de caráter emergencial, as petecás, e capoeiras com fruteiras em produção que recebem alguns cuidados, completam a paisagem produtiva. O mosaico de roças, capoeiras e florestas em vários estágios de regeneração dá uma profundidade temporal à paisagem cotidiana. (Emperaire *et al.*, 2019, p. 47)

Os passeios pelas roças em diferentes níveis de maturação eram um roteiro comum nas minhas visitas à produção das mulheres, especialmente quando elas têm roças no mesmo território. É comum também que, ao visitar uma roça, as donas me dissessem: “lá na Serra [nome] tem mais banana, mais pupunha, abiu...do que aqui”, destacando as diferenças entre as roças cultivadas em terrenos mais próximos à comunidade, com solos mais explorados, e as roças cultivadas em áreas de terra firme, mais distantes, com árvores frutíferas mais abundantes. Em Juruti, por exemplo, acompanhando Alcina e Fátima (mãe e filha), numa caminhada de 40 minutos vi desde a etapa de derrubada, em execução pelo marido, uma roça nova, uma roça da vizinha na qual também trabalharam na semana anterior, uma pequena roça

madura e uma roça velha recentemente abandonada. Em Assunção do Içana, igualmente, Cleomar fez questão de me mostrar suas quatro roças, em diferentes estágios de maturação. Ela cuidava mesmo de roças já antigas, com os solos exauridos e me dizia: “Até quando der mandioca vou cuidando. Quando não dá mais, cuido da cana e do abacaxi. Mas tem família que não sei como [mas] arranca só uma vez e deixa”.

Como dito anteriormente, para garantir a segurança alimentar completamente é importante que a família tenha de 3 a 4 roças simultaneamente, em diferentes ciclos de maturação, garantindo, assim, boas raízes de mandioca para o ano todo, além das pimentas e demais frutíferas. As pimenteirinhas crescem e frutificam melhor na roça nova, nas áreas que foram bem queimadas, e próximo aos troncos, pois acessam assim nutrientes, sombra e umidade. Portanto, é mais comum ver uma boa produção nas roças novas ou maduras, e raramente estão boas nas roças velhas. Considerando a importância das pimentas na alimentação rionegrina, os pés de *capsicum* sp. também são cuidadosamente plantados no quintal, transportados da roça para o quintal, ou vice-versa. Nas roças de segundo ciclo (*mamaepuka*), encontram-se bananeiras, pés de canas e abacaxis, embora não seja raro alguma roça feita exclusivamente para o plantio de abacaxi em terrenos arenosos. Já nas roças velhas (*kukuera*) e certamente nas capoeiras, se vê com mais frequência árvores maiores como cajueiro, umarizeiro e pupunheira. As tuberosas como cará roxo ou branco, batata-doce, macoari (*duhtu*) e outros, são de ciclo curto: depois de plantados, podem ser colhidos em aproximadamente 9 meses, portanto, podem ser encontrados em qualquer ciclo de maturação das roças.

As roças normalmente são abertas durante a vazante dos rios, tempo de seca, com altas temperaturas, entre os meses de agosto a novembro. Segundo o calendário astronômico dos Tukano Yepamahsã, o preparo de derrubada das árvores se inicia na estação *Yehe* (garça) e, depois de bem seca a matéria vegetal, a queimada ocorre na estação de *Ayã* (ou *Aña* /jararaca) (Alves Azevedo, 2017, p. 51-52; Maia, 2018, p. 49). Gabriel Maia (2018), da etnia tukano, afirma que as roças de capoeira são queimadas antes, no início de *Ayã*, e as roças de mata virgem são queimadas depois, ao fim desta estação. De qualquer maneira, para queimar um pequeno roçado, em área de capoeira, basta um pequeno verão em diferentes períodos do ano, como pude observar etnograficamente e como aponta a pesquisa intercultural do rio Tiquié (Van der Veld; Caldas; Azevedo, 2018, p. 46).

Fotografias 47 e 48 - Abertura de roça por Francisco e Frank Fontes. Assunção do Içana. 2019.



Fonte: A autora (2019)

Por vezes, logo depois da derrubada, quando se abre a clareira em terra firme, as mulheres optam por cultivar espécies de ciclos longos, cujos caroços demoram a quebrar a dormência, como o tucumã, umari ou a pupunha. Certa vez, vi D. Lúcia, esposa de S. Francisco, levar caroços de tucumã para plantar numa área de roça nova. Sobre isso, ela me disse: “vou plantar tucumã para meus netos comerem”. A queima das árvores, com conseqüente aumento da temperatura do solo possibilita acelerar o processo de germinação das sementes.

Fotografia 49 e 50 - “Vou plantar tucumã para meus netos comerem”, D. Lúcia. Assunção do Içana.



Fonte: A autora (2019)

Em São Gabriel Mirim, no mês de agosto, a família de Clarinha e Alberto intencionava abrir uma roça em terra firme. Haviam queimado uma pequena roça, numa área de capoeira, próximo às casas da comunidade, mas precisavam de uma maior e mais produtiva, que desse conta de alimentar seus cinco filhos. Chamaram seus vizinhos *paisanos* (venezuelanos) para o ajuri, recebendo-os com xibé, bebida-alimento que inicia as relações de hospitalidade entre os Baré.



Fonte: A autora (2018)

Em Juruti, acompanhei uma roça sendo queimada em final de outubro, em área bem próxima ao rio Negro. Rosilene me dizia que uma parte da área delimitada era antes mata virgem e a outra uma capoeira velha que havia descansado por 10 anos. Em toda a área, como de costume, haveria manivas, mas no terreno correspondente à floresta, no solo mais nutritivo, plantou banana, batata doce e cará de vários tipos: o preto (de cor roxa), e três variedades de carás de cor branca, nomeados por “tubo”, “pé de anta” e *xibui* (cará minhoca). Em Assunção, também vi uma roça ser queimada no início do mês de outubro. Era da escola, portanto, o momento de atear fogo reuniu vários parentes comunitários. A professora Bidoca lá estava empunhando um remo e gritando pelo nome de Aru, percorrendo a área que iniciava o fogo. Ela me dizia que Aru, um ser “tipo um sapo” com seu remo ajuda a roça a queimar bem: “Esse remo, quando a gente tem, a gente leva na roça. A gente começa a gritar: ‘*Abu rerui uitu raçapirã sekupixa kairã puranga // vovô, Aru, traz vento pra eu queimar minha roça*’. Ele escuta e vem esse vento e assim queima bem porque ele traz o vento para soprar. Não precisa ir em cada canto queimando”. As narrativas sobre Aru contadas pelos conhecedores de diferentes etnias do Rio Negro são diversas e complementares, mas é constante a associação dessa figura a uma friagem que acomete a região em alguns períodos do ano. Dizem que o personagem Aru avança “de leste a oeste remando rio acima, traz dias de frio e chuvisco, fertilizando roças recém-plantadas e fruteiras silvestres, também da beirado rio” (texto de abertura, Revista Aru, 2017).

Quando a queima da roça não acontece em sua completude, o que não é raro, é necessário fazer a *coivara*: fazem-se novos cortes nas madeiras e galhos, que são reunidos em montes para iniciar uma segunda queima. O termo é utilizado para outros contextos culturais indígenas e rurais. Nas roças do Rio Negro, tal como entre os Krahô, a prática da coivara é

uma ação de complementaridade entre os trabalhos masculinos e femininos, pois, em ambos os contextos, como registrou Morim de Lima, “os homens cortam os paus com machados e as mulheres os recolhem para fazer fogueiras” (2018, p. 164).

O plantio da roça se dá com as estacas que a mulher seleciona das roças anteriores, realizando assim uma reprodução clonal. A dona da roça pode escolher replantar em maior quantidade as manivas que rendem mais goma ou massa, aquelas cujas raízes crescem mais ou resistem melhor às intempéries, sem, contudo, deixar de reproduzir nenhuma variedade. Nesse momento de iniciar uma roça, as mulheres também experimentam acrescentar em sua coleção alguma maniva que foi doada por uma parente ou conhecida distante, embora, na prática uma maniva recém-chegada pode ser replantada rapidamente no próximo replante de uma roça já em curso.

Fotografia 52 - Feixe de manivas transportado para roça nova. Assunção do Içana



Fotografia 53 - Gelma faz plantio de mergulho. Assunção do Içana



Fotografia 54 - Plantio em roça “peteká” – roça próximo à casa, terreno já desgastado. Assunção do Içana, 2019.



Fonte: A autora (2019)

Ainda na roça velha, as plantas se transformam em estacas ao eliminar as folhas e o toco com as raízes, e assim as estacas são padronizadas todas no mesmo tamanho (aprox. 70 a 80cm) e organizadas em feixes que são amarrados com cipó e transportados nos cestos cargueiros (aturás). Na roça nova, as mulheres cortam as estacas ainda menores, com as mãos ou com auxílio do facão. Existem diferentes formas de plantio das manivas. A mais comum, na extensão total do Alto Rio Negro, é o plantio de mergulho, no qual, com o auxílio de um ferro de cova ou de um terçado, abrem-se buracos na diagonal e depois de abertos em toda a extensão do roçado, as estacas são posicionadas também na diagonal, parcialmente encobertas pela terra. Há também algumas mulheres que optam por abrir uma cova rasa, na longitudinal, de modo que a estaca, cortada ainda menor (40cm aprox.), é deitada sobre a terra. Há ainda um terceiro modo de plantio, residual, que presenciei em Juruti, Rio Negro e em Matapi, Uaupés, feito em terrenos esgotados, que deveriam entrar no período de pousio (descanso), mas sobre as quais há um investimento de aproveitamento da terra, em decorrência de motivos ligados ao sedentarismo. Nesse terceiro modo de plantio, faz-se um montículo preparado com terra afogada pela enxada, chamado em nheengatu de **manicuia** (lit. cuia ou receptáculo da maniva), que são organizados na roça em linhas/fileiras. As manivas entram no solo na condição de “mergulho” (na diagonal), tal como praticado, em regra, pelas mulheres Enawene-Nawe (Mendes dos Santos, 2006) ou pelos Potiguara (Cardoso, 2018).

Conectando a técnica corporal aos aspectos cosmológicos, Christine Hugh-Jones considera, com base na sua pesquisa entre os Barasana (Tukano Ocidental), que o plantio corresponde a um momento de fecundação da terra: a estaca, como um falo, perfura a terra fértil, coberta de cinzas vindas dos líquidos corporais ([1979] 2013, p. 241). Numa outra abordagem analítica, as mulheres mantêm relações de diálogos com suas manivas, caracterizando relações intersubjetivas, como se pode perceber no trecho a seguir, retirado do filme *Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro – Saberes indígenas e Diversidade*:

Quando vão mudar maniva de uma roça pra outra, o capim pergunta pra maniva ‘tu já vai? E ela responde: ‘já! Vieram me conduzir’. Então, o capim fala ‘me leva contigo!’. ‘Pula no meu olho’ [diz a maniva] e assim o capim vai no olho dela. Quando foi anteontem fui pegar essa maniva aqui, eu vi na roça da minha comadre que tinha capim. Aí eu me lembrei dessa lenda, da finada vovó. Então, eu falei pra ela: ‘Olha maniva, eu vou te levar, mas eu não quero que tu conduza capim no teu olho, não! Pode deixar os capim ficar’, eu falei lembrando do que minha vó falava pra mim. Aí eu trouxe

elas. (Laudicéia, Baré, comunidade Campinas do Rio Preto, Santa Isabel, Médio Rio Negro)¹⁸

O diálogo acima evoca ainda relações do tipo multiespécie (Tsing, 2015) – mulheres, manivas e capim – que orientam de alguma maneira as técnicas envolvidas no preparo do plantio e serão exploradas na próxima seção. Retornando à construção da roça, depois que as manivas são plantadas, as raízes estarão aptas a serem colhidas entre 6 ou 7 meses e 1 ano, a depender da variedade. Destaco aqui a variedade nomeada ‘seis meses’ por ter essa qualidade de crescimento rápido. Há mulheres que preferem plantar toda uma área de mandiocas amarelas e outra de mandiocas brancas, o que promove maior eficiência na produção culinária: as raízes brancas dão mais goma e as amarelas, ou meio amarelas, são preferidas para torrar farinha. Mas isso nem sempre ocorre, depende do gosto da mulher. Vi situações em que a mãe faz a separação e a filha não, ou duas irmãs, cada qual optando por separar ou misturar as variedades (cores) das manivas. De qualquer modo, é constante a formação de áreas menores/manchas dentro da roça que correspondem a uma mesma variedade. No momento de plantio, entram em ação os “remédios da roça”, por vezes chamados de *mãe da roça*. Referem-se a um conjunto de plantas cujas raízes fornecem goma e massa, de modo semelhante às mandiocas, e criam com as manivas relações de socialidade. Segundo a pesquisa do Registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, **kupixa pusanga**:

São plantas organizadoras da vida social das manivas (...) O tamborino, o forno, o beiju, o abano, e o jabuti são os principais remédios da roça. Criam no centro do espaço cultivado as condições necessárias à produção de alimentos e à realização de festas e um universo de sociabilidade próprio às manivas. Essas são chamadas para as festas, estão alegres, não passam sede, elementos do bem-estar também alcançado graças ao trabalho da agricultora e ao tipo de relações que mantém com as manivas. Além de atuarem por sua simples presença no epicentro da roça os remédios da roça participam de práticas concretas destinadas a favorecer o crescimento das manivas e mandiocas. Assim, o sumo extraído das raízes é usado para banhar as manivas ou o ferro de cova (Emperaire *et al.*, 2019, p. 65)

Ao longo da minha pesquisa de campo, frequentemente essas plantas apareciam sob o nome genérico de **kupixa** (roça) **pusanga** (remédio, mas também usado no sentido de veneno). Cleomar, de Assunção, tinha dois tipos diferentes em sua roça: **kupixa meyu** (beiju da roça) e **kupixa semae** (mãe da roça), destacando que, às vezes, misturava sua massa no

¹⁸ Filme realizado pelo IPHAN-AM, em 2016, no âmbito da salvaguarda do bem cultural. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=9gqh0lqOekw&t=178s>. Acesso em fev. 2023.

meio das mandiocas para aumentar a produção e “fazer farinha grande”. Do *kupixa semae* ela usa exatamente como citado acima: o sumo é diluído num balde d’água para banhar as manivas antes de serem plantadas. As famílias kubeo em Ucuqui-Cachoeira também afirmaram usar o remédio de maniva (*kuidika kureakæ*) da mesma maneira, e ainda optaram por plantar um cacto doado como remédio da roça ainda que não soubessem o seu nome específico. D. Cecília, Dessana da comunidade de Matapi, dizia, no mesmo sentido, que essas plantas ajudam a mandioca a crescer bem na terra, e a produzir grande quantidade de massa para a fabricação da farinha. No entanto, o seu cultivo demanda uma série de regras a serem observadas rigorosamente: não ir menstruada para a roça, não comer nada enquanto ‘tipicar’ (ato de usar o tipiti) ou ralar a mandioca. Atualmente, ela mesma não os tem com medo das retaliações que podem incidir.

E ela não foi a única a revelar que tem deixado o cultivo dessas plantas. D. Isabel, de Assunção do Içana, não sabia ao certo onde estaria o seu *remédio*, mas tinha (e talvez ainda tivesse) o beiju da roça: uma planta que não tem batata, mas que cresce redondo e achatado, plantada bem no meio da roça para a maniva crescer “bonito”. Ela já teve o abano da roça, e usava muito a “mãe da roça”: raspa e passa no braço quando vai plantar. D. Natália, da mesma comunidade no Içana, ainda mantém seus remédios na roça, mas suas filhas não perpetuaram o hábito. Em Juruti, quando perguntei a Alcina sobre *kupixa puçanga*, ela se lembrou e foi comigo até uma roça velha, onde o marido reencontrou por acaso a planta, depois de roçar o mato. As folhas parecem de taperebá e a raiz é semelhante à de mandioca com casca marrom e conteúdo branco, porém seu formato é comprido e fino. Depois que fotografei, mostrei para algumas mulheres da comunidade que olhavam com curiosidade: umas afirmavam ter e outras afirmavam não ter mais em suas roças. Em suma, a prática de cultivo dessas plantas mantém-se viva, mas não com o mesmo vigor do passado mencionado pelas narrativas das mulheres.

2.3.1 *Um dia na roça de Aparecida*

Fomos de rabeta, descendo o rio Içana, até a foz do igarapé Wuyua e navegamos por ele durante algum tempo. Depois de aportar, andamos bastante no meio da floresta densa, atravessando a serra de mesmo nome. Ao longo do caminho, Aparecida nos explicava o uso de várias plantas que serviam para diversos fins: a “olho de vagalume” ou a “folha de

carrapato”, que servem para proteção da pessoa ou para atrair namorado, a folha “*botepuni*”¹⁹, que contém propriedades antirrugas, a “folha de porco” que se usa para eliminar mau cheiro das axilas. No meio da mata, dominava uma forte umidade e pouca luminosidade provocada pelo porte alto das árvores. Durante as conversas, Aparecida e Fran mencionavam as regras de *saruã* que devem ser seguidas à risca quando estão ali na serra (terra firme). Quando chegamos na clareira, percebi como essa roça da Aparecida era bonita! Na verdade, era um complexo de roças. Na roça principal, havia muitas pimenteiras, várias manivas já maduras de portes médio e alto, bananeiras ainda pequenas e muitos pés de arumã cresciam na divisa da roça. As folhas de carás cresciam rasteiras no solo e havia vários pés de abacaxi com alguns frutos comidos, denotando a presença de anta. Numa parte, separada da roça principal, vimos um bananal com pés enormes, formando uma área bem sombreada. Aparecida contou que plantou boa parte daquelas plantas na época que pariu Domingas, hoje com 9 anos. Ela diz que infelizmente não tem muito tempo para cuidar melhor e ver as bananeiras frutificarem. Seria bom, segundo ela, desbastar as folhas velhas, para enriquecer o solo e jogar manicuera nos pés. Ainda assim o solo da serra é muito bom, e ela nunca fica sem banana. Saindo do bananal, pés de pupunheira (de 8 metros aprox.) compunham uma área de transição da roça em direção à floresta fechada.

No caminho de volta, paramos numa roça velha (*mamaepuka*) para “arrancar” batatas. Por ser uma roça já quase abandonada, o mato estava bem alto, e as manivas resistiam para firmar seu espaço ali em disputa com as ervas daninhas. As batatas-doces têm crescimento rasteiro e, para serem encontradas, Domingas agachava-se no chão e ia identificando os ramos para arrancar e levar os tubérculos para casa. No curto período em que ficamos ali, levamos muitas picadas de formiga de fogo, razão pela qual Aparecida diz ter abandonado o roçado. Jaime, seu marido, aproveitava para colher as mandiocas que ainda estavam boas, em ritmo de despedida da área. Antes de partirmos, Fran pegou uma folha larga a beira da capoeira e espantou os “grilos” (*yoopinai*) que poderiam ter pousado em seu aturá com frutas. Fran carregava o aturá cheio de pupunha, batata-doce, abacaxi, uma penca de banana maçã e duas pimenteiras embaladas cuidadosamente com folhas de embaúba para serem replantadas perto de casa.

¹⁹ Termo de origem tukano, pois foi aprendido com a avó, tukano, mas Aparecida não tinha certeza da pronúncia ou grafia.

Roça da Aparecida na serra do Wuyua



Caminho da roça navegando pelo rio...



... e caminhando pela mata



Roça principal acima,
abacaxi e manivas, à esquerda
pimenta à direita,
batata-doce em roça velha,
abaixo à esquerda
e pupunheiras altas
abaixo à direita



2.3.2 Pimentas: alimento, saúde e diversidade

Dentre as muitas plantas manejadas e cultivadas pelos povos do Rio Negro, ao lado da mandioca, a pimenta certamente ocupa um lugar de destaque, por razões indissociáveis. Seja pelo gosto alimentar e afetivo, seja pela concepção de limpeza e proteção dos corpos, a pimenta é uma espécie que não deve faltar na roça ou à mesa. Compreende-se que a pimenta tem o poder de, juntamente com as palavras do *bahsese* (benzimentos), fazer assepsia dos alimentos que podem provocar contaminações e doenças. Tal como já abordado por C. Hugh-Jones (1979) e Tomas Langdon (1981) para os Baranasa, Goldman (1981) para os Kubeu, Buchillet (1988) para os Dessana e Garnelo (2007) para os Baniwa, as doenças estão ordenadas em diferentes tipologias segundo a classificação nativa e associadas aos ataques dos seres invisíveis (*waimahsã/yoopinai/manjuba*), sendo os alimentos potencialmente uma fonte de doença quando não são devidamente descontaminados e os corpos desprotegidos.

Para os povos Tukano, os alimentos podem ser ordenados em ordem de periculosidade: animais de caça, peixes grandes e peixes lisos são considerados mais prejudiciais e os peixes menores são considerados menos perigosos devido à sua origem cosmológica. A gordura de peixes grandes e lisos, por exemplo, é considerada danosa para o vigor do corpo: seu cheiro torna a pessoa mais suscetível aos ataques dos *waimahsã* (Langdon, 1981; Buchillet, 1988). E nos períodos de liminaridade corporal (nascimento, puberdade, gravidez ou doença) os sujeitos encontram-se mais vulneráveis aos ataques dos seres invisíveis, através dos alimentos. A pimenta é usada nesses contextos de limpeza e proteção xamânica, tendo sido caracterizado como “xamanismo da pimenta” por C. Hugh-Jones (1979). A centralidade da pimenta no sistema alimentar é observada tanto entre povos Tukano como entre os Baniwa.

Segundo conta a narrativa mítica dos Baniwa, quando Ñapirikoli, o demiurgo, casou-se com Omaittadoa (mulher-piranha), ele tinha medo de ser atacado por seu sogro (um inimigo), e ao compartilhar uma refeição com a família da esposa, usou pimentas para se proteger do veneno inserido para matá-lo²⁰. Em outras versões, a pimenta “cozinha” efetivamente, isso é, transforma o peixe cru oferecido à Ñapirikoli (Lopes da Silva *et al.*, 2016). Nesse caso, a pimenta desempenha um papel análogo ao fogo, bem como pode ser entendida como “um disjuntor entre natureza e cultura” (Lévi-Strauss, 2006, p. 447). Há

²⁰ Essa versão está contada no filme “Ñhiãpirikuli o dono da pimenta”, de Emerson Silva e Frank Fontes.

outras passagens na cosmogonia Baniwa que indicam o uso da pimenta para a defesa pessoal do herói quando se encontrava encarcerado dentro da cobra-inimigo. Assim, a pimenta é compreendida para os Baniwa como “remédio que previne (protege), cura (mata doença) e recupera (fortalece o físico depois de matar a doença)” (Lopes da Silva *et al.*, 2016, p. 13).



Fotografias 55 e 56: Cleomar faz benzimento baniwa com uso de cigarro e de pimenta sobre mãe parturiente e recém-nascido.



Fonte: a Autora, 2019

As imagens acima fazem referência ao uso da pimenta como um elemento fundamental na preparação do corpo. Depois de uma restrição alimentar de 7 dias, comendo quase exclusivamente caribé (para os Baniwa) ou beiju e mingau de goma (para os povos tukano), a mulher parturiente recebe um benzimento para poder voltar a comer comida comum, seguindo as lógicas locais de periculosidade dos alimentos²¹. Nessa ocasião, a quinhapira recebeu as devidas encantações xamânicas, a mulher morde um pedaço da pimenta e passa nos lábios do recém-nascido para que seu corpo também fique protegido, ao longo da vida, em suas refeições futuras.

A pimenta também é fortemente indicada para a preparação dos corpos dos especialistas (xamãs/ [kumuã](#)), sendo aspirada pelo nariz, justamente com a restrição de diversos alimentos e abstinência sexual (Barreto, 2022). Segundo nos explica esse autor tukano, somente com o corpo leve e limpo, os especialistas podem efetuar a comunicação com os [waimahsã](#). No entanto, no costume dos antigos, qualquer pessoa deveria aspirar a

²¹ Melissa Oliveira (2016) afirma que entre os Tukano do médio Tiquié, a mãe e o pai, após o parto, só comiam peixe cozido ou mujeca, evitando peixe moqueado e qualquer tipo de carne, inclusive a de rã. A reintrodução dos alimentos ocorre seguindo uma ordem de periculosidade, começando com os peixes menores, depois os maiores, em seguida ingerindo gradativamente as carnes de caça. O peixe moqueado é o último a ser consumido, pois se considera que pode provocar dores de cabeça e/ou zunido no ouvido. Em Assunção do Içana, observei que essa ordenação é ligeiramente diferente, incluindo o frango sem sal como um alimento não perigoso.

pimenta como forma de limpeza, atingindo assim uma pele bonita (oleosa) e saudável que retém a pigmentação da pintura ritual (Barreto, 2022).

Da formulação cosmológica ao prato de comida, as pimentas ganham grande atenção das mulheres nos cuidados cotidianos em suas roças e quintais. A pimenteira (*Capsicum chinense* e *Capsicum frutescens*)²² exige mais nutrientes do solo do que a maniva, de modo que para obter grande quantidade de frutos é preciso cuidados especiais. Naquelas roças com maior abundância dessa espécie, localizadas especialmente na calha do Içana, encontrei extensos canteiros de pimenteiras, no meio das manivas, planejados com sombra e umidade, e cuidados com regularidade pelas mulheres. Enquanto nas comunidades da pesquisa no Uaupés ou Negro havia em cada roça de 7 a 12 pés de pimentas aproximadamente, em apenas uma das roças de Lucila Fontes, em Ucuqui-Cachoeira, havia 33 pés de pimenta, em um “jardim”. Ao lado, no jardim de pimentas da sua mãe, D. Maria, havia 24 pés.

Fotografias 57, 58 e 59 - Variedades de pimenta da roça de Lúcia, Baniwa, Ucuqui-Cachoeira



Fonte: A autora (2019)

Uso aqui a palavra jardim para designar uma área concentrada pimentas que se destaca da distribuição geral da roça, com a diversidade bem distribuída. Para poder produzir uma quantidade maior de pimentas, as donas de roças fazem os plantios ao lado dos troncos de árvores que atravessam o roçado, pois eles permitem fixar as fontes de adubo e a umidade no solo. De modo geral, nas roças há um número médio de pimenteiras e outras tantas cultivadas no quintal, dentro de um cercado que protege de animais competidores, próximo à casa. É relativamente comum o replante de pimenteiras da roça no quintal, ou do quintal para a roça, conforme a avaliação da agricultora.

²² Identificação botânica de Gonçalves (2017) a partir do rio Uaupés. Segundo Lopes *et al.* (2016), a espécie mais encontrada no Içana é a *Capsicum chinense*.

Como mencionado no capítulo 1, Ucuqui-Cachoeira integra o projeto *Pimenta Jiquitaia Baniwa*, executado em parceria entre OIBI/FOIRN e ISA, fornecendo pimenta jiquitaia para a revenda²³. Essa cadeia produtiva é considerada uma importante fonte de renda para as famílias, sendo o principal exemplo da bacia do Rio Negro de projeto socioeconômico que efetivamente gera renda para as famílias, valorizando os conhecimentos tradicionais. A pesquisa intercultural dessa publicação, conduzida em parceria com diversas agricultoras baniwa, identificou ao todo 43 variedades, que circulam por meio de doação entre as mulheres, através de vínculos de parentesco e amizade, especialmente durante as visitas às roças de outrem. Embora o nome do grupo exogâmico Baniwa seja usado na marca do projeto, existem famílias de outras etnias residentes na calha do Içana que integram o projeto, como a família kubeu de Ucuqui-Cachoeira. Adiante, apresento dois painéis com as pimenteiras encontradas nas roças de Mercedes e Elieser, que são os responsáveis pelo manejo da maior diversidade de pimentas (por família) encontrada nesta pesquisa.

Fotografias 60 e 61 – D. Maria Fontes (Baniwa) cuida de seu jardim de pimentas na roça. Ucuqui-Cachoeira.



Fonte: A autora (2019)

²³ O processo de produção da jiquitaia, depois da colheita, será abordado no capítulo 4.

Pimenteiras na roça de Mercedes (kubeu)



Variedades de Pimentas

Presentes na roça de Mercedes, kubeu, Ucuqui-Cachoeira



- 1 - Nhemi kuriká
- 2 - kawaka (urubu)
- 3 - Jueve Campio (nariz de tucano)
- 4 - Koroka (pássaro corocoró)
- 5 - Humenika
- 6 - Opehiõka (bico de moça)

- 7 - Sem nome
- 8 - Nahokohpori
- 9 - Carapuaka (Katoto)
- 10 - Nhama Jakoli (olho de veado)
- 11 - Apuriká



2.3.3 Roças em Ucuqui-Cachoeira, cultivares diversos

Em Ucuqui-Cachoeira encontrei roças com intensa diversificação de espécies cultivadas, para além da mandioca brava, e esse é o motivo de dedicar um item específico para essa comunidade. Como mencionado no capítulo anterior, a importância do alimento cultivado em Ucuqui-Cachoeira assume maior peso diante da relativa ausência de proteína animal, e tendo disponível um território farto de terra firme, as famílias, em geral, dedicam-se às roças com afinco, construindo belas e diversas paisagens de cultivo. Vale ressaltar que

Fotografia 60- Lílian Gomes, Kubeu, cuida de sua roça



Fonte: A autora (2019)

Na foto acima podemos ver Lílian Gomes, Kubeu, acompanhada de seu aturá e de seu cachorro, cão de caça, fazendo os cuidados habituais em sua roça. No primeiro plano, se vê uma bananeira ainda pequena; espalhadas estão as manivas, próximo ao seu pé encontra-se uma vegetação rasteira, semelhante a cará e, ao fundo, a floresta com árvores de porte alto.

A família kubeu em torno de Lílian Gomes (incluindo seus descendentes diretos e Eliezer, sobrinho de seu marido, com a respectiva família) é responsável pelas roças com maior diversificação de espécies encontradas ao longo da minha pesquisa de campo. Os membros dessa família representam uma interessante confluência social: são pertencentes aos povos Tukano Oriental, do Alto Uaupés, mas habitam há vários anos, entre idas e vindas, o Aiari, estabelecendo trocas com pessoas Baniwa. Além disso, há uma confluência social por

nacionalidade dos países vizinhos. Ainda que toda essa vasta região seja amazônica com particularidades ecológicas e sociais independente das fronteiras nacionais, do lado brasileiro ou colombiano se percebem algumas distinções de vocabulário, práticas e gostos.

Foram nas roças de Lilian e de Mercedes (esposa de Eliezer) que encontrei, pela primeira vez ao longo da pesquisa, diversos cultivares como **duhtu**, **maca**, **marana**, **pudjuká**, **waiwairibã** – espécies que inicialmente só conheci com os nomes vernaculares – e também o milho, o tabaco, a coca, dentre outros. O tabaco e a coca são plantas fundamentais no xamanismo dos povos Tukano Oriental, mas seu cultivo é residual, de modo que encontra-los cultivados foi uma agradável surpresa²⁴. O **duhtu** (*Heliconia hirsuta*)²⁵, por sua vez, é uma tuberosa constantemente mencionada pelas produtoras e pelos consumidores de caxiri porque é bastante utilizado nas receitas do fermentado na bacia do Uaupés, no entanto, não o encontrei nas roças de Matapi. Em Assunção do Içana, seu cultivo era discreto, mas em Ucuqui-Cachoeira todas as famílias com quem fui à roça cultivavam a espécie. O termo em baniwa é **hunai**, mas nos diálogos em português as pessoas dizem “duhtu” para fazer a equivalência, supondo que assim eu o conheceria. Ali conheci também a **maca** (*Canna edulis*), que corresponde a “duhtu doce” (**duhtu pa'ta**): essa tuberosa igualmente pode ser usada no caxiri, ou consumida de maneira simples após cozimento.

Fotografia 61 - **Duhtu/hunai**, à esquerda, e **maca** à direita.



Fonte: A autora (2019)

²⁴ A coca especificamente teve o plantio proibido no Brasil, de modo que os indígenas têm medo de serem incriminados pelo plantio. A tese de Gonçalves (2017) aponta que no baixo Uaupés, os cultivos plantados no passado mas que não se planta mais atualmente são justamente: milho, coca e tabaco, além da cucura.

²⁵ Em português, o nome correspondente para a tradução seria macoari, mas considerando que o nome em português é tão desconhecido quanto em tukano, utilizarei somente os termos nas línguas indígenas ou nome científico.

Levei algum tempo até conseguir chegar na identificação botânica e me assegurar das diferenças e semelhanças entre as duas, frequentemente associadas nas narrativas locais sobre as tuberosas comestíveis. As ranhuras dos órgãos tuberosos são bem semelhantes, porém, no paladar fica clara a distinção, uma vez que a maca é bem mais doce. Na roça de Lílian (assim como no quintal de D. Maria Fontes, Baniwa), também encontrei a taioba (*Xanthosoma taioba*) cultivada, chamada em baniwa de **marana** e em kubeu de **turuká boriká**. A taioba é uma espécie relativamente conhecida por suas imensas folhas que podem ser consumidas após cozimento²⁶. A família de Lílian cultiva o **pudjuká**, uma parente da taioba, espécie não identificada (do gênero *Xanthosoma*), cuja batatinha tem uma casca vermelha, bem fina e tem sabor muito apreciado. No entanto, apesar do agradável sabor, poucas mulheres tinham em suas roças: algumas não conheciam e outras simplesmente perderam a planta. O **pudjuká** tem o nome de **kodowhi** em Baniwa, e parece ter sido consumido antigamente, pois D. Carol (63 anos), de outra comunidade do rio Aiari, se lembra que a sua finada mãe o plantava quando ela era jovem. O ariá (*Goepertia allouia*), no mesmo sentido, é uma tuberosa atualmente pouco cultivada. Consta no dossiê do SAT-RN, mas efetivamente poucas mulheres da bacia do Rio Negro o mantém em suas roças. Lúcia, *hohodene*, fez referência a ele como “uma batatinha sem graça, sem sabor (insosso)”, mas o mantinha em sua roça.

Todas elas podem ser adicionadas ao caxiri – o ariá é mencionado por antigos conhecedores do Tiquié com essa finalidade – e podem ser consumidas depois de cozidas. O consumo desses tubérculos variados na alimentação possibilita a diversificação de nutrientes (vitaminas, minerais), sendo que alguns deles, como o tubérculo da taioba, possuem uma quantidade disponível de proteína muito maior do que a encontrada na mandioca, segundo a pesquisa de Darna Dufour (1988).

O cultivo do milho, até onde essa pesquisa alcançou, é exclusivo das famílias kubeu oriundas da Colômbia, onde o milho assume grande importância na culinária dos povos tradicionais. Lílian me explicava que se trata do “milho indígena original”, o branco, pois o milho de coloração amarela é considerado “milho dos brancos”. Eles têm o hábito de comê-lo assado, ou cozido, puro e sem sal. Não fazem nenhum tipo de farinha com milho, mas preparam uma bebida, chamada “garapa”. Para produzi-la, cozinha-se o milho, pila e molha

²⁶ Na roça e no quintal de Cleomar, em Assunção, também há esse cultivo, usado ocasionalmente pelo consumo das folhas, mas não da tuberosa.

com caldo de cana, e deixa descansar por 3 a 4 dias até fermentar. Depois, coa com mais caldo de cana.

Fotografia 62 – Cultivo de milho e mandioca



Fonte: A autora (2019)

Na foto acima, se vê uma plantação de milho entremeada pelos plantios de manivas. As mulheres fazem a limpeza da roça e queimam o mato. À esquerda, se vê uma menina, que é neta de Lílian, brincando com algum objeto, enquanto a mãe trabalha, ao lado do seu pequeno aturá. Esse artefato em tamanho reduzido parece ser uma prática comum aos povos Tukano do Uaupés

O cultivo da cana-de-açúcar é abundante como nas demais roças do Rio Negro, mas entre os Kubeu, especificamente, percebi três variedades: a branca, que é a mais comum, a roxa e uma terceira, normalmente plantada ao redor de casa, usada para fazer a garapa e também rapadura. Nas roças de Mercedes e de Eliezer, encontrei uma espécie plantada que parece ser bem rara no sistema alimentar do Rio Negro, o *waiwairib* (*Maranta arundinacea*)²⁷. O casal me contou que gostam de usar a raiz, descrita como uma cenoura branca, para fazer “arepas” (da culinária tradicional colombiana). Ela é ralada e moldada como um beiju pequeno, que é assado no forno quente. Segundo o levantamento que fiz, e a

²⁷ O nome foi identificado, como outras espécies, através da tese de Gabriela Gonçalves (2017) que me informou, por comunicação pessoal, que só encontrou uma roça com essa planta durante sua pesquisa no baixo Uaupés.

partir de uma roda de conversas entre as mulheres, percebi que, embora a planta seja conhecida do rio Aiari, sob o nome de **wawialhi**, somente Mercedes a cultivava.

Diferentemente das espécies anteriores, o cubiu (*Solanum sessiliflorum*), um parente selvagem do tomate, é um cultivo bastante comum em toda a calha do Alto Rio Negro, mas nas roças de Ucuqui-Cachoeira percebi as duas variedades da espécie com diferentes formatos do fruto. O cubiu se come cru, com sal e com pimenta jiquitaia, especialmente na saída da roça. O sal ajuda a amenizar o sabor extremamente ácido da fruta. Algumas famílias, que têm o hábito de residência temporária na cidade, incorporaram o cubiu no lugar do tomate e o consomem como “salada”, com sal, pimenta e cebolinha verde. Em Assunção do Içana, vi crianças e jovens que gostam de cozinhá-lo com açúcar, formando uma calda espessa sobre a polpa amarelo suave (sem a casca vermelha, que é grossa e difícil de comer). O cubiu em calda de açúcar lembra o aspecto do pêssego em calda. Em Ucuqui-Cachoeira, vi usos ligeiramente distintos do fruto: há pessoas que o acrescentam no cozimento de mingau de manicuera ou fazem xibé, conforme foto abaixo.

Fotografia 63, 64 e 65 – Imagens de Cubiu *in natura* e usado no xibé



Fonte: A autora (2019)

Tuberosas comestíveis

Xanthosoma taioba



Marana (Baniwa)

Turuká boriká (Kubeu)

Xanthosoma sp

Pudjuká (Kubeu)

Kodowhi (Baniwa)



Tuberosas comestíveis

Heliconia hirsuta



Hunai (Baniwa)
Duhtu (Tukano)
Muoká (Kubeu)



Lúcia, Baniwa *hohodene*, em sua roça com a planta *hunai* em primeiro plano



Tuberosas comestíveis

Maca (Baniwa)

Duhtu-pa'ta (Tukano)

Kareká (Kubeu)

Canna Edullis



Considerado uma variedade da maca por esse rajado na folha.
A planta cresce menos e a batata também. As cores das
batatas, porém, são iguais: roxo por fora e branco por dentro.

Tuberosas comestíveis



Maranta arundinacea

Waiwairibu (Kubeu) Wawialhi (Baniwa)

Yai bukuesé koro (Tukano)



Raiz da *Maranta*

Foto de Gabriela Gonçalves,
baixo Uaupés, 2015



Goepertia allouia

Ufiro (Baniwa); Yai (Tukano); Homuká (Kubeu)

Ariá (Português)



Batata doce

Ipomea batatas

Kaliri (Baniwa)

Diapika boriká (Kubeu)

Nahpĩ (Tukano)

Durante as atividades do projeto do Museu do Índio, que me possibilitaram chegar em Ucuqui-Cachoeira, nós da equipe de pesquisadoras realizamos uma atividade entre mulheres, na qual cada participante levou uma amostra dos seus cultivares e falou sobre a sua relação com a roça. Não cabe ao objetivo dessa tese analisar todos os relatos registrados, em sua maioria nas línguas indígenas, no entanto, a reunião de 15 mulheres aproximadamente, em torno do tema, foi um momento significativo do encontro *entre as frutas*, ampliando as possibilidades de troca entre as mulheres, de uma roça para outra. A seguir, algumas imagens do evento: uma foto das mulheres participantes na maloca, com os cultivares intercambiados entre si, e imagens dos cultivares apresentados por três mulheres, dos quais se destacam os de Lílian Gomes, Kubeu, a mulher com domínio da maior diversidade apresentada até aqui. Ao final, apresento uma tabela de plantas cultivadas na roça, na capoeira e no quintal, registradas durante a pesquisa em Ucuqui-Cachoeira, e complementadas com dados de Assunção do Içana. Os nomes científicos foram quase todos encontrados na tese de Gonçalves (2017), o que indica a forte possibilidade de coincidência das espécies entre as bacias do Içana e do Uaupés.

Fotografia 66 – Encontro de Mulheres e Frutas cultivadas na roça



Fonte: A autora (2019)

Fotografia 67 – Cultivares de Lilian (kubeu)



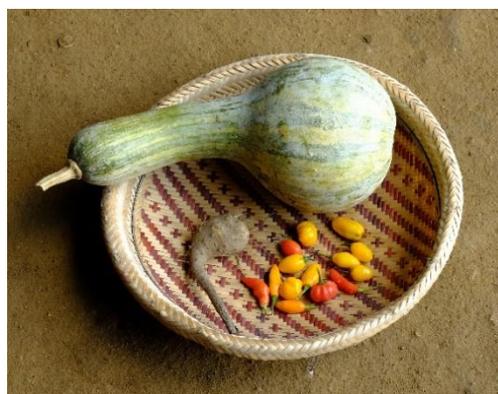
Fonte: A autora (2019)

Na foto acima, com os cultivos especificamente de Lilian, kubeu, se vê: milho, maracujá, maca, batata-doce casca roxa e branca, cará roxo, banana maça, abacaxi “cabeça de anta”, pudjuká, ariá redondo, folha de coca, duas variedades de cubiu e a folha de cacto, como remédio da roça.

Fotografia 68 – Cará pé de anta dentro de cesto trançado



Fotografia 69 - Abóbora, variedades de pimenta e tubérculo (não identificado).



Fonte: A autora (2019)

Imagens do *continuum* roça-capoeira-quintal



Caruru - *P. Rivoide* (rosa)
presente na roça, mas nunca plantada



Aparecida colhe pupunhas - *Bactris gasipaes*
normalmente presente nas capoeiras antigas

Variedades de ingá - *inga edulis* sp.



ingá paté (nheengatu)
plantado na capoeira



Variedades de ingá plantados nos quintais e capoeiras; fotos de Fran Fontes



Imagem feita no quintal de D. Natália, Assunção do Içana.
Na lateral esquerda há pimenteira (cortada), abacaxi e cana, ao fundo bananeira e mandiocas - as plantas mais comuns da roça.

CAPÍTULO 3

MANIVAS E MULHERES

Nesse capítulo apresento um recorte sobre os conhecimentos dos povos indígenas do Rio Negro, especialmente manejados pelas mulheres, associados aos cuidados das manivas na roça como *locus* principal do sistema alimentar. Primeiramente, apresento os modos de produção da roça olhando para as relações de cuidado que as mulheres estabelecem com as plantas cultivadas e, em especial, com as mandiocas. Observam-se aqui as técnicas de plantio, replante e as dinâmicas familiares de produção. Em seguida, busco uma reflexão sobre a noção de pessoa pautada nas narrativas míticas que orientam as relações entre manivas e mulheres, destacando a correspondência analógica entre as partes dos corpos de manivas e mulheres. Na terceira seção, apresento dados produzidos nesta pesquisa sobre a agrobiodiversidade na região, especialmente das variedades de mandioca brava, e teço análises sobre a circularidade das manivas na bacia do Alto Rio Negro e as dinâmicas específicas de troca de variedades de manivas entre as mulheres de cada comunidade.

Fotografia 70 - Rosália (Baré) e suas manivas, São Gabriel Mirim.



Fonte: A autora (2018).

3.1 Prática do cuidado: relações cotidianas na roça

Cotidianamente, as mulheres do Alto Rio Negro seguem para a roça a pé, nas trilhas, ou navegando de rabetinha, pelos igarapés, para fazer os cuidados necessários para manter bonita a sua roça: limpam o terreno, retirando as plantas indesejadas (mato) e queimando-as. As manivas *gostam* do cheiro da fumaça e da terra preta queimada. A capina é normalmente feita pelas mulheres: agachadas no solo, elas arrancam com as próprias mãos as invasoras de suas roças que competem com espaço e nutrientes com as manivas. O companheiro fiel para o trabalho na roça, o terçado, também é útil na capina pois propicia o desbaste de galhos maiores, seja no caminho, ou no próprio terreno. Às vezes esse trabalho é feito em parceria com o marido, que usa o terçado ou raramente a enxada como vi Xavier, tukano de Matapi, fazer numa grande área de roça nova, trabalhando sozinho, com o seu chapéu, ao sol quente, enquanto sua esposa Cecília arrancava mandiocas em outra roça. A parceria desse casal do baixo Uaupés é um exemplo de como a roça é o resultado da complementaridade de gênero em diferentes etapas, tal como se observa em outros povos amazônicos ou de transição Cerrado-Amazônia (Cabral de Oliveira, 2012; Mendes dos Santos, 2006; Morim de Lima, 2016).

Nos dias que precisam “arrancar” mandiocas, as mulheres delimitam a área desejada, observando as manivas que estão já no ponto (maduras o suficiente) para darem boas raízes. Quando a mulher faz o plantio separando as variedades brancas das amarelas, ela arranca seguindo essa lógica, a depender do seu objetivo na produção alimentar: as brancas são melhores para extrair goma e para fazer massoca, enquanto as amarelas são preferidas para a produção de farinha. Depois de arrancar, quebra-se a parte superior das manivas, onde estão os galhos mais finos e as folhas, que são reunidos num monte. As folhas das manivas são associadas aos cabelos das mulheres e por isso, a maioria das mulheres do Alto Rio Negro não as queimam, fazendo montes diferentes para as folhas e para os matos que serão queimados. A parte intermediária do caule (estaca) – chamada de *maniva* pelas mulheres rionegrinas ou por clone na categorização científica – será usado para gerar novas plantas. As estacas são mantidas separadamente e seu destino será abordado adiante. Por fim, arranca-se a parte baixa da haste, o “toco”, separando a raiz. A destinação desse toco é variada. Maristela Silvano, Baré de Juruti, cujas roças mantinha uma produção com mandiocas enormes, desprezava o toco, pois sabia que dali não viria uma raiz grande. Outras mulheres optam

por virar o toco de cabeça para baixo e replantam imediatamente, no intuito de rebrotar mais um pouco. É uma forma de aproveitamento da força das manivas, mas as mulheres que optam por fazer assim sabem que, desse modo, essas mandiocas não crescerão muito. Maristela Kamiko, também da comunidade Juruti, me explicava: “O toco da maniva é como a cabeça”, disse mostrando com a mão a própria cabeça. “Ele não gosta de ficar de cabeça pra baixo (no momento do replante), mas fazer o quê? Assim dá mais raiz”. Percebe-se aqui um ato contraditório ao gosto da maniva, mas uma negociação da mulher com suas manivas para extrair melhor rendimento.

Entre um plantio e outro, as estacas de manivas normalmente ficam na vertical apoiadas em algum monte ou tronco de árvore e aguardam num canto da roça para o momento adequado de replante. Perguntei à Maristela K. porque as manivas não podem ficar deitadas no solo: “assim deitadas elas morrem. *É igual a gente*. Precisa de água para viver. Se ela fica na terra, sente o cheiro da terra e vive...”. Do mesmo modo, como já mencionado, as folhas das manivas merecem tratamento especial: quando suas folhas são queimadas, dá para ouvir o choro agudo, baixinho das manivas, me explicava Nilde, tukano de Matapi. D. Lúcia, em Assunção, sempre deixa as folhas secarem bem ao sol para queimar posteriormente, em sinal de respeito às suas manivas.

Para algumas mulheres, o momento ideal de replante acontece quando as manivas já estão bem “greladas” (termo nativo equivalente a brotadas/germinadas com ramificações e folhas verdes saindo dos nódulos), vários dias depois. Para outras mulheres, como Lúcia, de Assunção, o principal é garantir que a maniva esteja viva, com leite (seiva) e por isso fazem o replante no mesmo dia ou no máximo 3 dias depois de ter arrancado as mandiocas. É assim pouco “grelada” que a maniva vai dar uma boa mandioca *para* a dona de roça. Quando acontecia de se passarem vários dias entre a colheita e o replante, ao ver suas manivas muito brotadas, Clarinha, Baré de São Gabriel Mirim ficava extremamente chateada imaginando que teria uma produção fraca. Mas ao me explicar isso, enfatizava que era exatamente o contrário para a sua mãe: *para* D. Gracimar era vantagem replantar a maniva bem grelada. Ana Gabriela Morim de Lima (2016) argumenta que para os Krahô, povo Jê do cerrado, a batata quando plantada e colhida no tempo certo, não nasce apenas, ela *brotava para* alguém, e assim torna-se visível para a mulher: “As plantas, os humanos e os animais (mamíferos) não “nascem” simplesmente, eles nascem “para alguém”. Existe uma ênfase na relação entre o sujeito que gesta a vida, cuida ou cultiva, e o sujeito que nasce” (Morim de Lima, 2016, p. 160). A análise da autora é pertinente no contexto de cuidados das mulheres rionegrinas

para as suas manivas na roça, posto que não há uma relação causal na qual há uma técnica agrônômica x que resulta em y de maneira uniforme. Além disso, as diferentes qualidades (variedades) de manivas implicam em diferentes temporalidades e resultados produtivos. Trata-se, antes, de uma relação entre sujeitos, como será reenfatizado ao longo do capítulo, sob diversos aspectos.

Fotografia 71 - Imagem da estaca da maniva brotada. Ucuqui-Cachoeira.



Fonte: A autora, 2019.

Fotografia 72 - Cleomar transportando suas manivas para outra roça. Assunção do Içana.



Fonte: A autora, 2019.

Durante o transporte de manivas de uma roça a outra, há variações nas escolhas técnicas utilizadas. Enquanto várias mulheres usam o terçado (fâcão) para padronizar as estacas, Francy, Baniwa de Assunção, afirma que ela e sua mãe usam somente as mãos, pois o fâcão pode secar o leite da maniva. O ferro da ferramenta seria um participante desfavorável, nessa perspectiva, em contraste com outros elementos considerados desejados para o bem-estar das manivas. A fumaça do fogo produzido na queima dos capins (durante a **pekuera**) é considerada desejada (“cheirosa”) para as manivas, assim como a terra bem queimada, onde são incluídas as estacas novas, é também um elemento que garante a formação de uma paisagem compósita. Essa abordagem que leva em conta a relação entre os sujeitos na roça, incluindo vários seres, vai no sentido da perspectiva multiespécie adotada por Marilena Campos (2018). Segundo a autora, os Pataxó da Bahia observam cuidadosamente as necessidades das manivas como seres não-humanos, que fazem parte de suas relações sociais, incluindo aspectos sobre a fase da lua e a qualidade da terra para favorecer o plantio e a diversidade de cultivos. Embora eu considere a riqueza dessa abordagem abrangente sobre diversos seres que

atuam na paisagem, para a construção desse capítulo, optei um enfoque na relação direta entre manivas e mulheres, tal como sugere o título do capítulo.

Fotografia 73 – D. Maria Fontes nos cuidados com a sua roça: arranca o mato indesejado e queima, agradando as manivas com o cheiro da fumaça. Ucuqui-Cachoeira, 2019.



Fonte: A autora (2019).

A seguir, a antropóloga Francy Fontes fala sobre essa questão:

Cada mulher tem um jeito único da relação com a roça. A forma do plantio... algumas mulheres quebram a maniva e já pode plantar que vai dar muita raiz de mandioca. Para algumas elas precisam ser quebradas e depois ficam deitadas, dizem que precisam dormir uns 2 dias, no 3º dia vai plantar para dar muita raiz. Para algumas, ela não precisa ser quebrada, ela precisa ser cutucada sem quebrar e quando tiver caído as folhas, e germinado, aí sim as mulheres vão quebrar [as estacas] e vão plantar. Essa conexão [das manivas] com as mulheres tem a ver com a mão. Dizem que cada mulher tem uma mão específica. As manivas também escolhem. Por exemplo: surubim para algumas vai dar muita raiz, para outras ela não vai querer. Então as mulheres vão estudando e testando o que vai dar certo na roça. A minha mãe [Lúcia] leva muitas pessoas pra roça pra arrancar mandioca. E depois ali onde replantou maniva às vezes não dá bem mandioca. Então, pra essa pessoa não dá bem mandioca, mas pra outras dá... E tem também os remédios... a gente dá uma ajuda pra mandioca. O remédio a gente planta no meio, no início do plantio. O remédio faz com que a roça seja farta, com muita mandioca, assim, com 10 pés de maniva você enche um aturá. Essas mulheres têm confiança nos remédios e nas próprias mãos por muito tempo de experiência. (Comunicação pessoal, 2022).

A narrativa síntese de Francy aponta, portanto, para a dificuldade das generalizações das técnicas, uma vez que o aspecto mais ressaltado é a relação intersubjetiva entre dois (ou mais) seres que possuem desejos e agências, e produzem um resultado singular. Além disso, seu relato aponta também para a relação triangular entre mulheres, manivas e remédios da roça, considerados fundamentais para favorecer o desenvolvimento das mandiocas, tal como procurei mostrar no capítulo anterior. No geral, percebo algo bem semelhante ao que Morim de Lima identificou como “pensamento-sentimento pessoalizado em relação às batatas” krahô: “A batata é tão única quanto diversa, assim como a experiência da agricultora” (2016, p. 156), assim como entendo que é a unicidade e a diversidade das manivas entre as mulheres agricultoras do Rio Negro.

3.1.1 A roça como domínio familiar

As roças de uma mesma família estendida (avó, avô, seus filhos e netos) costumam ter divisões territoriais bem definidas entre as famílias nucleares. Assim, cada mulher casada planta e colhe a sua porção, por mais que trabalhe junto da mãe ou da sogra, a depender do padrão de residência ou da relação afetiva constituída. Em todas as localidades etnografadas encontrei esse formato produtivo: a roça é uma produção da família nuclear. Uma jovem mulher casada pode ir trabalhar com a sua mãe ou com a sua sogra numa mesma canoa, compartilhando o custo de combustível, mas cada qual enche o waturá com as mandiocas recolhidas por si própria correspondente à sua área de cuidado. E depois, na casa de forno, colocam as pilhas para descascar separadamente, ainda que mãe e filha(s) ou cunhadas descasquem juntas. Assim, as porções individuais são mantidas até o fim do processo: na etapa de ralar, extrair goma ou peneirar e torrar a farinha. E toda essa separação por unidade familiar se mantém mesmo que usualmente tenham o hábito de comer juntos todos os membros da família estendida. Foi exatamente o que observei acontecer, por exemplo, com as famílias em São Gabriel Mirim. Irene e Rosália (mãe e filha) que mantinham o hábito de ir para roça juntas, desenvolver todo o trabalho na casa de forno (*yapunaruka*), mas mantendo separadamente o resultado da produção. Suas casas também são separadas, mas comem todos os dias juntas com seus respectivos filhos. Notei que o esquema de produção compartilhado entre Irene e Rosália se devia não apenas ao laço de consanguinidade e das moradias próximas, mas também a um laço afetivo expresso pela afinidade no modo

de trabalhar conjunto. Individualmente, ambas me relatavam que gostavam da companhia uma da outra. Rosália igualmente manteve o hábito de ir trabalhar com a sogra, no período em que ela morou em São Gabriel Mirim. Nininha, irmã de Rosália, diferentemente, já preferia trabalhar sozinha em sua roça, junto do marido, e raramente compartilhava com a mãe um dia na roça, mantendo hábitos de cuidado de suas manivas ligeiramente distintos.

Fotografia 74 – Clarinha (Baré) trabalha na roça com seu marido. Seus filhos rapazes demonstram certa resistência ao trabalho na roça. São Gabriel Mirim.



Fonte: A autora (2018).

Entre as mulheres tukano, há uma clara indicação da moral do trabalho produtivo com as mandiocas que recai sobre toda e qualquer mulher casada: ao se casar, ainda que a mulher usufrua da roça de sua sogra ou cunhada, ela é responsável por produzir alimento, por ter a sua bacia de goma, sua cesta de beiju e por produzir caxiri quando há uma demanda coletiva. Justino Rezende, tuyuka, reforça que se a mulher não colocar o produto de seu esforço na refeição coletiva ela é taxada de “preguiçosa”, envergonhando seu marido e sogros. (Comunicação pessoal, 2023).

Entre os Baniwa de Assunção, Francy mantinha com sua mãe Lúcia a mesma organização de trabalho: cada qual com sua roça, mas normalmente saem a trabalhar juntas. Mesmo morando boa parte do ano no Rio de Janeiro, Francy mandava dinheiro

para algum homem abrir e queimar a roça, de modo que quando chegasse na comunidade pudesse cuidar de sua produção alimentar para si e seus dois filhos. E na sua ausência, que durava alguns meses durante sua formação educacional, seus pais poderiam trabalhar na sua roça. Encontrei uma situação atípica em que uma mãe, em Ucuqui Cachoeira, fazia uma separação interna de sua roça, bem extensa, para seus filhos (entre 9 e 14 anos), de modo que nos dias de trabalho coletivo/familiar cada qual trabalhasse somente na sua porção correspondente. Nesse caso, a mãe esperava que seus filhos se sentissem mais engajados com a sua produção agrícola, mas normalmente as crianças trabalham junto da mãe até que constituam a sua própria família. Também há situações pouco comuns de homens e mulheres que não tem filhos e não se casam, como Paulo, filho de Maria (> 70 anos) e Lúcia, filha de Laura (> 80 anos), ambos em Ucuqui Cachoeira, e permanecem vinculados à roça da mãe por toda a vida. Nesse caso, mãe e filha/o permanece como a unidade familiar, e provavelmente o homem, depois da morte da mãe, será anexado à família nuclear o irmão, beneficiando-se do alimento preparado pela cunhada.

A organização da roça por família também pode ser percebida pelas divisões dos terrenos que seguem a proximidade geográfica e familiar das famílias na comunidade. Isso é especialmente nítido nas roças ao redor da casa, que guardam uma pequena distância dos quintais e são normalmente coladas às umas outras. Em Assunção, em uma caminhada na área rural atrás da concentração das casas, se vê, por exemplo, as roças *petekás* (roças coadjuvantes) de Isabel, Íris e Aparecida, uma contígua à outra, separadas por fileiras de árvores, sendo que a área total conecta as vilas das residências dessas mulheres.

A partir desses exemplos etnográficos fica claro que desde o espaço na roça até o processamento da mandioca há uma correspondência por unidade familiar que é representada pela mulher responsável pela produção do alimento. Ainda assim, há dois momentos de trabalho coletivo na roça que constituem exceções à regra: os mutirões, chamados *ajuri* (termo usado nas frases em português em todas as calhas de rio, mas de origem *nheengatu*: *wayuri*), e as roças coletivas da comunidade ou da escola. Os *ajuris* acontecem por um convite de uma família em específico que necessita de mais mão de obra para abrir a roça. É comum que a mulher do casal prepare com antecedência o *caxiri* (bebida fermentada de mandioca) para ofertar aos homens, animando-os para o trabalho pesado. Quando não há a prática do *caxiri*, como entre os *Baré*, o convite ao *ajuri* é feito, ao menos, a partir do *xibé*, alimento-bebida elementar para a socialidade e

consolidação de trocas. Eventualmente, o trabalho coletivo entre mulheres acontece entre parentes para iniciar um plantio ou para fazer uma grande colheita com um objetivo específico. No caso de iniciar um plantio para ajudar um parente, Francy Fontes ressalta que a mulher costuma plantar exatamente aquelas manivas que sabem que vão dar mandiocas a partir da sua mão, para evitar prejuízo para a outra pessoa.

A segunda exceção refere-se às roças comunitárias, implementadas para algum professor que vem de fora e não tem condições de cultivar sozinho (exemplos: homem não casado, ou cuja mulher não o acompanhou no trabalho, ou casal de professores). Há também as roças cultivadas no terreno da escola com a intenção de levar os alunos para conectar as práticas tradicionais com o conteúdo escolar, além do aproveitamento da produção para alguma atividade coletiva. Na prática, o que acontece é que essas roças não têm a mesma eficiência de uma roça pertencente a uma mulher/família. Normalmente, elas geram o primeiro ciclo de raízes da mandioca, e dos carás/batatas, e talvez o segundo ciclo. Depois de serem arrancadas na primeira produção, o replantio se realiza seguindo orientações diversas e aleatórias, de todas as professoras e professores da escola. Acompanhei de perto esse momento em Assunção do Içana. Depois da alegria dos alunos em arrancarem suas mandiocas, o solo fica bastante pisoteado e as manivas são deixadas à revelia, sem os devidos cuidados que uma dona de roça normalmente tem durante a *pekwerá* nos dias posteriores. No caso das roças cultivadas para os professores, o trabalho coletivo se dá para iniciar a roça, mas não para a sua manutenção que consiste na limpeza constante do terreno, de modo que igualmente se encontra uma queda na produtividade ao longo dos ciclos. Quando os professores que receberam essas roças vão embora, por um motivo ou outro, é comum que a comunidade resolva pegar as raízes para fazer caxiri. Segundo o pesquisador e professor Renato Athias (comunicação pessoal, 2022), a ideia de uma roça comunitária foi trazida pelos padres salesianos nos anos 1970 e exatamente por não comportarem a estrutura de roça ‘privada’ (por unidade familiar) que opera no Alto Rio Negro nunca funcionam devidamente.

3.1.2 Um dia na roça de Maristela Silvano, Juruti, alto rio Negro

Antes de o sol nascer nos levantamos preparando para seguir para o rio logo cedo. Fomos Maristela, Fátima (uma jovem de 18 anos) e sua irmã mais nova, e eu. O caminho pelo rio durou 50min de rabetinha: baixamos o Negro, pegamos o igarapé

Bucuri e depois entramos no seu afluente, igarapé Tatu, sinuoso e fechado pelas árvores do entorno. Depois de amarrar bem a canoa, caminhamos por mais 15 minutos. Ali, Maristela me contava histórias e me alertava para não escorregar na camada de folhas úmidas que cobriam o solo. Mostrou-me o pequiá, apontando para o alto e também os frutos de ucuqui caídos no chão, contando detalhes de como são consumidos.

Quando chegamos, vi uma roça que não é visitada com tanta frequência, como a própria Maristela já havia me advertido. Foi aberta 5 anos antes, mas era o tempo em que dava aula na comunidade São Francisco, longe de Juruti, o que a impossibilitava de cuidar bem da roça. Maristela S. arrancou mandiocas muito graúdas, em 4 aturás bem grandes (aprox. 30kg cada), fazendo valer a fama que lhe cabe de boa dona de roça e boa produtora de farinha¹. Não à toa, quando eu dizia que gostaria de acompanhá-la na roça, ela ria caudalosamente e complementava dizendo que eu *nunca* daria conta de arrancar suas mandiocas. Fiz o que pude para ajudá-la no serviço, mas a minha presença ali provocava muitas risadas sobre a minha aparente fraqueza física, ou medo diante da possibilidade de um acidente, ao carregar um aturá na cabeça. Ao fim de uma exaustiva manhã, sentadas na beira do igarapé, depois de lavar as mãos e o rosto, Maristela me ensinou a comer cubiu com sal e pimenta para tapear a fome. No caminho de volta para casa, a pequena canoa estava carregadíssima. Percorria o leito do igarapé afundada no limite da superfície da água. E num certo trecho, agarramo-nos no meio de troncos e galhos. Maristela conduzia o motor, tentava de tudo mover a pá em direções diferentes, mas por nada nos movimentávamos. A solução encontrada foi Fátima e eu entramos dentro d'água, levantar os aturás um pouco, para sairmos do entrave. Quase na chegada do rio Negro, deixamos a produção toda de molho numa canoa velha, amarrada em árvores, na beira do igarapé Bucuri. Outras canoas, de outras famílias, lá estavam, servindo de paniereiro d'água para abrigar as mandiocas que seriam depois mandioca mole (*manhaca membeca*).

Fátima e sua irmã foram a essa roça de Maristela S. para “varrer *pekwerá*” em nome de Lourdinha. O termo *pekwerá*, segundo o dossiê do SAT-RN, designa o espaço liberado no solo depois das manivas serem arrancadas, e a tradução literal seria “rastros de bicho” (Emperaire *et al.*, 2019: 47). Em campo percebi que quando uma mulher tem uma roça abundante, com certo excedente de mandiocas, ela oferece a outra mulher que

¹ Infelizmente, perdi todas as fotos de Juruti e não poderei ilustrar o tamanho enorme que suas mandiocas atingem.

esteja sem roça ou sem produção suficiente para toda a família, a possibilidade de ir arrancar junto dela, de modo que a convidada leva a colheita para a sua casa. Em troca, ela deve ir posteriormente, “varrer *pekuera*” (ou devolver *pekuera*) que consiste em arrancar as plantas não desejadas – definidas como “mato” – que disputam espaço no solo com as manivas, queimá-las e replantar as manivas que estavam à espera desde a última colheita. Isso deixa a roça “limpa”, ou seja, sem mato, e “bem cuidada”, segundo as mulheres, pois as cinzas são tidas como alimentos para os pés de maniva ou outros cultivares. O verbo “devolver” assume, assim, uma dupla destinação: destina-se a pagar a dívida com a dona da roça e à terra que “gesta” as raízes e alimenta as famílias, tal como traduziu Christine Hugh-Jones (2013)².

Noutro dia, vi Alcina e Fátima “devolvendo *pekwera*” na roça de mulher da comunidade. Na ausência da dona da roça, fizeram tudo o que fariam na sua própria roça: mãe e filha arrancavam o mato e queimavam, produzindo fogueiras. Enquanto isso, eu e a irmã mais nova de Fátima quebrávamos com as mãos as manivas todas com o mesmo tamanho. Ao longo do trabalho, Alcina me contava como se *cuida* das manivas: “elas são gente. Não se pode deixá-las jogadas de qualquer jeito, não se pode queimar as folhas porque são seus cabelos”, ela me dizia. Depois da limpeza, replantaram algumas manivas, para finalizar, assim, o trabalho de “devolver *pekwera*”. Alcina havia escolhido algumas variedades de manivas que não tinha para levar para a sua roça. Arrumou todas as estacas num feixe amarrado com cipó, inseriu no aturá que foi abarrotado, e seguimos juntas para conhecer as suas roças. Nesse caso, observa-se uma troca simples, envolvendo duas famílias.

Na cena etnográfica da roça de Maristela, Fátima iria cumprir uma dívida para uma terceira pessoa, que estava na cidade por um período, mas antes de viajar havia arrancado mandioca na roça da Maristela. Era um contexto de transferência de dívida. E havia algo a mais na relação entre manivas e mulheres: Maristela não queria que Fátima replantasse as manivas, pois ela mantém critérios bem delimitados para o replante que, segundo ela, garantem o sucesso do crescimento das suas raízes. Assim, o ato de devolução tinha um limite imposto pela dona da roça. Maristela argumenta que para “dar bem raiz” é preciso: posicionar sistematicamente todas as manivas para o mesmo lado no solo, nunca enterrar a estaca demais na terra, somente até o 3º “olho” (nódulo,

² Uso aqui o verbo “gestar” em alusão à ideia que a terra seria equivalente a um útero, ideia esta explorada na seção seguinte.

gema lateral da estaca), quebrar a maniva logo depois do “olho” (nódulo). E, por fim, no transporte de feixe de manivas para o novo local de plantio, Maristela observa bem e escolhe aquelas que possuem “leite” (seiva). Além disso, ela não vira o toco depois de arrancar, pois em sua experiência atrapalha na hora de fazer a *pekwera*.

3.1.3 Um dia na roça de Clarinha, de São Gabriel Mirim

Havíamos tomado mingau de aveia partilhado entre duas famílias extensas: de Irene/Chico e da Clarinha/Alberto, com os respectivos filhos. Pouco depois das vasilhas do mingau serem recolhidas, em meio a uma conversa amigável entre os familiares, Irene trouxe peixe para comermos antes de irmos pra roça. “É peixe que sustenta mais para o trabalho”, ela me dizia. A família completa de Irene e Chico seguiria para a roça, e junto a eles, as mulheres da família de *paisanos* (venezuelanos) que morava temporariamente ali. A turma que seguia na mesma canoa se dividiu quando chegamos ao roçado. Na roça mais próxima do igarapé, cerca de 200m, Irene capinava num canto e a cunhada de sua filha noutra parte da mesma roça. Rosália, Cláudia (sua sogra), e mais a mãe de Cláudia seguiram para uma roça mais distante, cerca de 1km da primeira roça, que havia sido abandonada há mais de ano. Eu permaneci no trabalho com Irene, Chico e as crianças. A pequena filha de Rosália e o filho caçula de Irene, ambos entre 4 e 5 anos, brincavam na roça fazendo estilingue, andavam para todo lado, pulando troncos. Ao fim da colheita, sentamos todas para descascar as mandiocas lá mesmo, e os pequenos ajudaram na tarefa com facas pequenas.

Quando acabamos de ajeitar todas as raízes nos aturás, e deixá-los na beira, fomos conferir a roça distante em que estava Rosália. As manivas estavam altas como árvores, entremeadas com muitos outros cultivos da mesma estatura ou maiores, como uma capoeira já iniciada. As três mulheres trabalharam assiduamente para arrancar as mandiocas no meio do mato alto. Rosália me dizia: “eu já tinha desistido dessa roça, só a minha sogra mesmo para aproveitar”. Mas o esforço compensou: as raízes estavam tão maduras e graúdas que reuniram 3 waturás abarrotados. Gabriel, marido de Rosália, carregava um feixe grande de manivas retiradas dali para serem plantadas em outra roça, enquanto as mulheres carregavam os waturás mais pesados. Na saída, andando por entre as trilhas formadas pelas divisões dessas roças, Irene mostrou-me uma maniva trazida de lá da Venezuela, cujo nome estava esquecido, mas Claudia (korripaco venezuelana) a sua dona primeira, me disse o nome: *hoja morada*. As questões

associadas a esse compartilhamento de variedades de manivas serão desdobradas ao final desse capítulo.

Como já apontado no capítulo 1, entre esses dois eixos familiares (os Baré, do Brasil e os Korripako, da Venezuela) havia essa nítida diferença sobre a intensidade de trabalho dedicada à roça pelas mulheres. A fala de Rosália sobre o aproveitamento da roça velha indica exatamente essa diferença de prática, pois a ausência durante vários períodos na roça acarreta o crescimento extenso das plantas indesejadas que se sobrepõem ou competem com as manivas, acarretando, às vezes, na perda da roça.

Fotografia 75 - Rosália e sua sogra Claudia carregam aturás com mandiocas retiradas da roça-capoeira; crianças seguem à frente no caminho. São Gabriel Mirim, 2018.



Fonte: A autora (2018).

3.1.4 O trabalho na roça em Matapi

Conforme já abordado no capítulo 1, as mulheres de Matapi enfrentam dificuldades com a produção da horticultura por conta dos sucessivos alagamentos que acontecem na área, assim como ataques de animais predadores das manivas. Apesar da preocupação expressa especialmente por D. Cecília, ao longo da minha pesquisa de campo, não percebi ausência dos produtos cultivados na roça, possivelmente porque a dedicação laboral compensa a dificuldade encontrada na terra.

Fotografias 76 e 77 – Deslocamento de ida e volta da roça, em rabeta, no igarapé Mutum. Matapi.



Fonte: A autora (2018)

Terezinha, irmã de D. Cecília (apresentada no capítulo 1), morou muitos anos em Manaus como trabalhadora doméstica, desde a juventude. Embora tivesse contato com o universo da roça na infância, e passou a cuidar de uma roça sozinha depois de retornar à Matapi, casar e ter um filho, com mais de 40 anos. Eu a acompanhei pelo igarapé Embaúba, abaixo da comunidade, descendo de rabetinha por 10 minutos o rio Uaupés. Depois de atracar a canoa, caminhamos por mais 20 minutos. Suas duas roças ficavam ali na mesma região e ambas foram abertas em área de capoeira. Em uma delas, há um remédio da roça: uma planta com folhagem bonita, larga, como se fosse folhagem ornamental. Dona Conceição, esposa de João Pedro, que deu para ela. Segundo conta Conceição, esse remédio pega as frutas da capoeira e as transforma em mandioca. Ela havia aprendido com Irene, também de Matapi, a plantar um dia após a queimada. “Se demorar a plantar, o urubu que sobrevoa a roça caga na terra e não dá mais mandioca boa”, completou. Embora eu não tenha compreendido completamente a relação indicada por frase, clara está a associação com outros seres como agentes de construção da paisagem. Suas mandiocas (as que vi naquele período) são pequenas, e “às vezes nem dá”, como me dizia. Possivelmente por isso, Terezinha estava adequando suas técnicas de cultivo, aprendendo com as vizinhas, para melhorar a produção.

Ela carregava consigo uma pimenteira, grande, na intenção de replantar para que não morresse. Estava mal adubada no seu quintal, me disse. Assim, no local onde havia feito uma fogueira com as folhas do mato, replantou a pimenta. Retornando para o porto, paramos em uma roça, pequena, onde ela pegaria lenha para levar para casa. Ali havia muitas manivas crescendo encostadas nos troncos. As raízes eram miúdas e várias

manivas sem nenhuma raiz. Pela primeira vez, eu vi uma situação assim de pouca fartura na roça. Terezinha me explicou que eram manivas que apenas foram deixadas ali para grelar um pouco, depois de serem arrancadas. Ela teve que viajar e perdeu o tempo certo para o replante. Ao observar esse episódio de “fracasso” do cultivo, temos mais clareza da coodependência consolidada entre manivas e mulheres: sem seus cuidados, essas plantas não vigoram e não alimentam as famílias. Esse era um caso extremo, mas ouvi de muitas mulheres como o aumento de agendas de reuniões na comunidade, ou de viagens longas acarreta numa diminuição da dedicação à roça e conseqüentemente na diminuição do alimento local disponível. Considerando que a produtividade das mandiocas nas roças (fundamental para alimentar bem as pessoas) depende dessa estreita relação de cuidado das mulheres com suas manivas, é interessante olharmos para os fundamentos ontológicos e cosmológicos dessa relação desdobrados a seguir.

3.2 Maniva, corpo e pessoa

Como já enunciado em diferentes passagens da seção anterior, as mulheres horticultoras do Rio Negro mantêm relações de intersubjetividade com as manivas, balizando as suas formas de cuidado com as plantas. O tema das relações gente-plantas vem sendo elucidado e desdobrado na antropologia, a partir de diferentes abordagens. A pesquisa de Philippe Descola (1989) entre os Achuar trouxe um marco ao analisar relações do tipo anímico³, consolidando um vasto campo de análise que observa relações de consanguinidade entre pessoas e plantas cultivadas. Mendes dos Santos (2006) sobre os Enawane-Nawe, Maizza (2012) sobre os Jarawara, Cabral de Oliveira (2012) sobre os Wajãpi e Morim de Lima (2016) sobre os Krahô deram continuidade a esse legado do parentesco vegetal, trazendo contribuições sobre as subjetividades partilhadas entre as plantas cultivadas e os grupos humanos.

Como já bem demonstrado na seção anterior, abundam expressões que dotam as manivas de sentimentos e agências. Nas palavras de D. Cecília, dessano: “As manivas são como gente. Se ficam malcuidadas, voltam para a sua roça (casa) de origem. As folhas das manivas são seus cabelos”. “O caule final corresponde ao pé e conseqüentemente os “olhinhos” (nódulos no caule) da maniva devem estar sempre para

³ Os sistemas anímicos, segundo Phillippe Descola, “usam de categorias que estruturam a vida social para organizar, em termos conceituais, as relações entre seres humanos e espécies naturais”, como uma inversão simétrica das classificações totêmicas (1996: 88).

cima. Se virar do sentido contrário, é como se virasse alguém de cabeça para baixo, e a dona da maniva pode sentir isso um dia. As batatinhas miúdas, quando são deixadas para trás, sobem em cima do toco, chorando porque não querem ficar pra trás e dizem: “você pensa que está levando goma com as mandiocas grandes, mas não. Sou eu que tenho goma, as grandes só têm massa”.

Maristela Kamiko, Baré da comunidade Juruti no rio Negro, me dizia que tinha muito trabalho para cuidar de cará: “Não vou mais cuidar de cará. Dá uma vez, depois morre. Das manivas, eu gosto de *cuidar*. Levo até as pequeninas, porque se não [levo], elas choram se ficam pra trás”. Foi essa mesma mulher que me explicou a importância de deixar as manivas em pé para sentirem o cheiro da terra, e assim, se manterem vivas, pois são “igual a gente”. Trago aqui um terceiro diálogo que tive com Cleomar, Baniwa de Assunção do Içana, que expressa a relação consolidada por ela com suas manivas:

A surubim maniwa eu tinha, mas deixei morrer. Gostava muito porque a raiz é branca, mas *não dava pra mim*. Eu falei pra ela antes de mudar: ‘vocês vão ficar aí! porque só me deu prejuízo’. Meu marido gosta de brincar comigo: ‘qualquer hora as manivas vão te responder’. Claro!, eu digo, elas entendem porque são como gente. (Caderno de campo, 2019).

A fim de aprofundar as questões aí anunciadas nessas relações entre mulheres e suas manivas, adentraremos a seguir nas narrativas dos demiurgos que trouxeram a mandioca para a humanidade em diferentes versões dos Tukano oriental e Aruak como uma amostra das cosmologias que compõem o Alto Rio Negro. É certo que cada família linguística possui um corpus mítico próprio com particularidades que seriam infinitas se considerarmos cada grupo exogâmico, clã ou narrador, mas as semelhanças das narrativas me permitem uma aproximação das duas linhagens.

3.2.1 *A origem da mandioca e da comida verdadeira*

A princípio, não existia mandioca para a humanidade. Mas havia um homem chamado Baaribo, quer dizer, aquele “que tem comida”. Baaribo tinha toda espécie de plantas que a gente come no mundo. Ele as tinha em si mesmo, dentro de si mesmo. Transformando-se, ele produzia a comida. A ele, comida nunca faltava (Umusi Pārökumu & Tōrāmu Kehíri, 1995, p. 148).

Assim se inicia a versão dos Dessana, contada por Firmiano Lana e Luiz Lana e publicada na clássica coleção *Os Narradores Indígenas*, vol. 1. A narrativa prossegue

contando sobre a primeira família de Baaribo com a qual o herói rompe, por motivos variados de acordo com a versão. Nesta versão, o filho primogênito brigou com o caçula, por ciúmes, e matou-o. Quando Baaribo descobriu o feito, foi embora, abandonando a primeira esposa, o filho e a nora. Viajando para o sul, encontrou as filhas de Wariro e casou-se com as irmãs, que não tinham boa comida em casa, feita de tubérculos do mato. Mas o próprio Baaribo é o fornecedor de “comida de verdade”. A narrativa prossegue:

De manhãzinha, a casa de Wariro estava cheia de comidas e bebidas. Wariro ficou muito contente de ter arranjado um genro tão poderoso. E as moças também estavam com grande alegria de ter um marido tão poderoso. No dia seguinte, Baaribo disse para as suas novas esposas:

— “Mostrem-me a mata virgem onde vocês gostariam de fazer uma roça”. Ouvindo isso, as moças o levaram na mata e mostraram-lhe o lugar onde queriam ter uma roça.

Então, Baaribo lhes disse: — “Delimitem o tamanho que quiserem, enquanto isso eu fico aqui tecendo aturás para vocês”. As moças saíram marcando sua futura roça enquanto ele foi à mata recolher o cipó chamado em desana puisígãda para trançar os aturás. Passada meia hora, elas já tinham dado volta ao lugar demarcado, porque queriam fazer uma roça circular. Baaribo perguntou-lhes se haviam feito a demarcação bem redonda e elas responderam afirmativamente.

Então, ele disse: — “Agora vocês vão voltando. Esperam por mim no caminho. Não venham olhar, por favor, se vocês ouvem algum barulho”. Elas responderam que sim e foram voltando, segundo a ordem dele. Baaribo foi então até o centro do círculo onde começou a queimar por si mesmo. O fogo pegou nas árvores grandes e foi queimando a mata. Mas ele não ultrapassou os limites marcados pelas moças. As árvores começaram a cair. Ao ouvir o barulho do fogo, a maior das duas irmãs disse: — “Vamos espiar para ver o que está acontecendo”. Mas a menor retrucou: — “Ele nos proibiu olhar, você não se lembra?” Mas a primogênita não escutou e foi olhar. Quando chegou lá, viu Baaribo todo enfeitado queimando no meio do fogo. Mas ele percebeu que ela estava o espiando porque o brinco caiu da sua orelha. Depois de ter olhado, a moça voltou no lugar onde se encontrava a sua irmã e contou-lhe o que tinha visto. Passada meia hora, Baaribo chegou no lugar onde elas estavam e disse: — “Vocês não escutaram os meus conselhos e foram espiar”. Ouvindo isto, a menor disse: — “Só esta que foi espiar”. Mas Baaribo as acalmou para que elas não discutissem muito entre si. Até que voltaram em casa.

No dia seguinte, Baaribo disse para as suas duas esposas: — “Vamos ver se a nossa roça queimou bem”. Saíram cedo e foram para a roça. Quando chegaram lá, encontraram-na cheia de diversas frutas e abelhas que zumbiam tirando o mel das flores das manivas. A primogênita, entusiasmada, saiu correndo para ver de perto — “Minhas frutas e minhas manivas!” (Lana; Lana, 1995, p. 155-156).

Baaribo transforma o próprio corpo para queimá-lo e, assim, garantir a existência de uma roça com fartura. Conforme a leitura de Cristine Hugh-Jones, a incineração do demiurgo é o que respalda a queima anual das roças. É após o segundo casamento e a própria incineração que a roça surge enquanto um espaço coletivo de trabalho: antes os alimentos bons vinham somente do corpo de Baaribo. Melissa Oliveira (2024, no prelo) analisa essa passagem compreendendo que o intercuro sexual do demiurgo com as esposas é o que possibilita a fertilização da terra, tal como C. Hugh-Jones já havia pontuado, e vai além:

Uma leitura possível para o processo de produção da abertura e fertilização da roça através da conjugação entre os poderes xamânicos de Basebo e as ações das mulheres, pode ser de intercuro sexual entre o demiurgo e suas recém-esposas. No trabalho da roça, *bube* (fazer penetrar em; enfiar) é o termo que as mulheres Tukano se referem a atividade de plantar as hastes de maniva na terra. As mandiocas já cultivadas serão por elas colhidas (*sua*, lit. arrancadas) alojadas e carregadas em um recipiente (container), o aturá. (Oliveira, 2024, no prelo).

Temos, portanto, a mudança da forma de se produzir o alimento: do corpo masculino de Baaribo as mandiocas passam, então, a serem frutos da terra, do roçado. Mudando de família linguística, na versão Baniwa, Kaali é herói mítico dono das roças e das manivas. A versão contada por Maria, do rio Aiari é bem sintética: “Do corpo de Kaali que ficou na terra, nasceram as mandiocas. Depois o seu saber foi disseminado por todos os povos. Cada um recebeu uma parte [...]. Ele nos deu de comer o beiju, *pethe*, este é o corpo dele (Oliveira, T, 2015, p. 458). A última frase nos permite pensar um paralelo com a cosmologia cristã: o beiju está o corpo de kaali como a hóstia está para o corpo de cristo. Tomarei como referência a narrativa de S. Francisco Fontes, de Assunção, que agrega outros personagens, além de Kaali: Kallitirai (filho de Kaali) e o demiurgo Kowai.

Quando Ñapirikoli fez tudo, se perguntou quem seria o dono. O escolhido para cuidar foi o Kaaly. Ñapirikoli o chamou e entregou a ele a terra sem nada, já limpa como se fosse uma roça queimada. Entretanto, quem seria a maniva e outras variedades, era ele próprio, o

Kaaly, pois tudo era seu corpo, tais como: maniwa (todas as variedades), frutas (todos os tipos de frutas), todas as variedades que existem no sistema agrícola estavam nele próprio; a cana era o braço dele; o buyuyu eram seus olhos; melancia e jerimum eram sua cabeça; a banana e warinhã eram seu pênis; as batatas eram os seus testículos; a batata que nasce rasteira na roça e vai se espalhando na terra, essa era a sua urina escorrendo. As únicas frutas que não estavam no seu corpo eram o abacaxi e a banana comprida ou banana da terra. A banana era osso de costela de Kowai e o abacaxi era a cabeça dele. (Fontes, 2019, p. 121).

Assim, Kaali fazia roça com todas as frutas comestíveis, mas sem esforço algum. O aturá caminhava por si próprio com as mandiocas que chegavam já sem casca. Uma quebra de regra feita pela nora de Kaali seria o motivo para o trabalho que se tem hoje ao carregar o aturá pesado e descascar as mandiocas, bem como o motivo de conflito do demiurgo com a nora. Após um período de separação de Kaali com toda a família, ele retorna e pede ao filho que prepare uma roça. Assim continua a história:

O filho mais velho fez a coivara, juntou as lenhas, fez o fogo e seu irmão menor disse: “Agora venham me pintar”. Ele ficou perto do fogo. “Assim que terminar pode me empurrar para o fogo”, disse ao seu irmão. O seu irmão mais velho disse: “Mas porque eu faria isso com você, meu irmão?” — “Não!”, falou este, “nosso pai pediu isso!”. — “Tudo bem”, respondeu o seu irmão. Ele empurrou [Kallitirai] para o fogo, jogou lenha em cima dele. As chamas do fogo eram enormes; ele voltou para casa. Na manhã seguinte ele foi ver: tinha todos os tipos de variedades de manivas, a roça estava deslumbrante, com tantas variedades quanto se podia imaginar; era uma roça cheia de frutas. Então ele chamou suas irmãs para ver. Elas chegaram no local e viram o quanto era linda a roça. A sua irmã de tão alegre que ficou e, ao mesmo tempo assustada que estava de ver o tamanho da roça com suas variedades, fez xixi na roça e a partir de lá cresceu o capim; quando a sua outra irmã viu chorou de preguiça. O filho mais velho de Kaaly arrancou mandioca e fez caxiri, conforme o pedido de seu pai. (Fontes, 2019, p. 121).

Como se pode notar nas versões aqui apresentadas (e em muitas outras versões do Alto Rio Negro), há uma constante de elementos que estruturam as narrativas: um demiurgo que detém no próprio corpo as primeiras manivas e outras plantas cultivadas + fogo + quebra de regra por parte das mulheres + surgimento da roça real. Podemos analisar a seguir cada um deles elementos.

As manivas originárias e vários outros alimentos eram o próprio corpo de Kaali/Bahsebo, estabelecendo uma correspondência de analogia entre gente e planta. Essa relação de correspondência também ocorre em outras cosmologias amazônicas, como entre os Apurinã (rio Purus, AM) e os Enawene-Nawe (MT), ambos grupos Aruak. Chagas Filho (2017, p. 52) apresenta um desenho esquemático, de autoria indígena, que aponta precisamente as partes do corpo do demiurgo Apurinã associadas às plantas da floresta e do roçado. Nesse caso, o autor afirma que as plantas recebem características de classificação de acordo com a parte do corpo do qual se originaram. Mendes dos Santos (2006, p. 189) analisa a correspondência detalhada das partes do corpo da mandioca com as partes do corpo da mulher Enawene-Nawe: as raízes seriam os pés, as folhas seriam as mãos, a casca seria a pele, gemas laterais seriam os seios e, assim por diante, configurando uma relação anímica na qual se usam os atributos sociais para fazer classificações na natureza. O mesmo autor (2020), ao ampliar o foco de análise para cosmologias de diferentes grupos amazônicos, compreende que a associação entre espécies vegetais, cultivadas ou não, e o corpo humano é bastante presente. Para demarcar o início da agricultura, grupos indígenas de quase toda a Amazônia “usam como referência o destino final do corpo: sepultado, esquartejado ou incinerado” (Mendes dos Santos, 2020, p. 149). A transformação do corpo humano, então, dá lugar a inúmeras plantas comestíveis que serão cultivadas e apreciadas à mesa.

O fogo, como se pode notar, é um elemento indispensável também no plano mítico, pois transforma o corpo e possibilita o surgimento da primeira roça, como *locus* coletivo do alimento. Embora nesta versão Baniwa o filho de Kaali tenha sido o objeto do incêndio para deixar o legado da roça, em outras versões narradas por conhecedores, isso acontece com o próprio Kaali. É digno de lembrança que o M.1 analisado por Lévi-Strauss ([1964] 2004) na obra que inaugura *As mitológicas* é justamente o da origem do fogo entre os Bororo que foi roubado da onça e, uma vez entre os humanos, demarcou o início da cultura com a comida assada/cozida, relegando a comida crua, isso é, a não-humanidade para a onça. No presente contexto mítico, é o fogo que faz surgir a roça e que, de maneira inaugural, presenteia os alimentos cultivados como produtos do trabalho feminino.

Nas duas narrativas dessana e baniwa, são variados os episódios envolvendo uma regra que sistematicamente é quebrada: não comer enquanto trabalha, não fazer xixi na roça, não olhar para o fogo queimando ou para o aturá que caminhava sozinho, dentre outras. Em todas as versões, há esse destaque para a “desobediência” das

mulheres que traz como consequência o árduo trabalho na roça que hoje se vê. Sobre isso, Silvio Barreto, antropólogo da etnia Bará, afirma que “a urina se transforma no suor na roça” (2021, p. 169). São dois líquidos de excreção humana que passam a atuar de forma complementar na construção da roça. Isso se conecta diretamente com o último aspecto presente nas narrativas: o surgimento da roça real, que se faz cotidianamente a partir do trabalho árduo das mulheres, principalmente. Como bem pontuou Melissa Oliveira (2024, no prelo), inspirada pela análise de S. Hugh-Jones (2012) sobre a cosmologia tukano oriental, há uma passagem do mundo ideal e perfeito narrado no plano mítico para a imperfeição do mundo real, através de uma “progressiva materialização e *embodiment*”. Assim, surgem as roças onde crescem capim rapidamente, o grande peso do aturá com as raízes de mandioca nas costas da mulher e o lento trabalho de descascar as mandiocas.

3.2.2 “A maniva é o osso da mulher”

As narrativas aqui apresentadas foram todas contadas por homens, reconhecidos em seus clãs e grupos como grandes conhecedores. Embora o universo da comida e dos cuidados com as plantas seja expressamente feminino, os conhecimentos teóricos indígenas estão majoritariamente nas falas masculinas em função da divisão de papéis de gênero consolidada no Alto Rio Negro. Adriana Strappazon, cuja dissertação versa sobre manivas e mulheres no rio Tiquié, sintetiza essa questão no trecho a seguir:

[as] narrativas são propriedades do clã e, portanto, transitam pelo universo masculino. Mas são as mulheres quem plantam, cuidam, colhem e processam as raízes da mandioca, dispondo grande parte de sua vida nesse trabalho diário e entrelaçando identidade e prestígio com a prática deste conhecimento. Um conhecimento não sobre as origens, mas sobre a perpetuação. (2013, p. 107).

Ainda assim, algumas mulheres sabem trechos fragmentados dessas narrativas, enquanto poucas sabem reportar com segurança as explicações da origem de criação do mundo, especialmente da roça, em decorrência de sua posição clânica herdada pelo pai e/ou em decorrência do casamento com um mestre de cerimônia (*baya*)⁴, como é o caso

⁴ Uma mulher de alta hierarquia clânica, entre os Tukano Orientais, a depender do nome que recebe durante o “benzimento” (*heriporã bahsese*) é formada para saber com propriedade a origem do mundo,

de Natália. Certa vez, acompanhei na roça Natália (Barasana) e Eugênio (Dessana), um casal de velhos que, apesar da idade, mantinham todo o seu vigor físico. Natália é dessas donas de roça que mantém bem delimitada a área destinada ao plantio de mandiocas brancas e de mandiocas amarelas, ou meio amarelas. Nós duas arrancamos rapidamente um aturá de amarelas e Natália ia já fazendo o replante de manivas, pois não costuma esperar brotar os caules. Enquanto eu e Eugênio raspávamos, sentados no chão da roça, ela continuava a arrancar mandiocas brancas. Com estas, ela ia tirar goma e manicuera. Conversamos sobre a origem mítica das plantas. Eugênio narrou a história de Baaribo, de modo bem semelhante ao que já foi descrito anteriormente e acrescentou que a maniva é o “osso da mulher”. A afirmação me pareceu instigante e inovadora. Quando perguntei o porquê, foi Natália que quis responder, em tukano⁵. Nós três estávamos fazendo o trabalho necessário para levar mandiocas para o caxiri da próxima festa. Enquanto ela raspava o excesso de terra das raízes, acorada sobre seus calcanhares, e a testa suando de calor, me dizia com veemência:

Nós mulheres fomos as mães da mandioca. No início, o demiurgo Bisio espalhou os galhos de mandioca. Depois cada pedaço foi brotando e crescendo. Os galhos da maniva são nossos dedos, dedos das filhas de Basebo (demiurgo da fertilidade). Elas são filhas de trovão, elas que foram plantando. Plantaram também cará, batata, cubiu, cana-de-açúcar. [...]

Natalia prossegue a narrativa explicando que Miriã-porã masu (Gente de flautas cerimoniais, usualmente traduzido por jurupari) era o pai de Basebo. Outro nome desse ser era Dukū-pirō-Basebo (Cobra-mandioca) que está sempre presente nas roças⁶. As primeiras mulheres dos Pamurimasã (gente do surgimento) eram especialistas no cultivo. Havia então duas manivas originais: horia e patíria (maniva que espoca as frutas e espalha as sementes), das quais surgiram outras manivas. Natália fornece, então, uma série de nomes de manivas originadas dessas primeiras, incluindo as manivas que surgiram depois (não originárias)⁷. Sua extensa lista de nomes finaliza com as manivas

origem dos clãs, da roça, etc. Se ela for casada com um *baya* (mestre de cerimônias) precisará reportar esse conhecimento enquanto anfitriã das cerimônias.

⁵ Natália nasceu em um igarapé do rio Tiquié, mas morou longos anos no Pira-Paraná (Colômbia) com o primeiro marido (falecido) que era um *baya*, onde aprendeu ou aprimorou seus conhecimentos míticos.

⁶ Note-se que na obra de Cristine Hugh-Jones ([1979] 2013), a partir dos Barasana na Colômbia – mesmo grupo exogâmico de Natália, o demiurgo tem o nome de Anaconda Pau-de-Mandioca

⁷ É possível que exista, segundo esse ponto de vista, uma hierarquização das manivas originárias de maneira análoga à hierarquização dos clãs na estrutura de parentesco Tukano oriental.

mais “recentes”: mekãdiarã dukũ (saúva-rainha maniva), siripia dukũ (andorinha maniva) e iki dukũ (inajá maniva) “as manivas que as filhas de Basebo geraram”, conclui ela. Essa última frase que destaca o ato de gerar as manivas converge para a análise que Oliveira (2024) apresenta sobre o reconhecimento do papel das mulheres na formação da roça primordial, citado anteriormente. Assim prossegue Natália:

Os Miriã-porã masũ, que são kumuã, deram *heriporã* (“alma/coração”) para as mulheres. Eles destinaram às mulheres para ser a *Ohté-pako* (mãe das frutas), *duku-pako* (mãe das manivas), para ser especialista na preparação do caxiri e especialista na fermentação da bebida. O *kumu* (benzedor) especializado quando faz a nomeação da menina, relaciona a vida dela com a vida da mandioca; uma mulher tukano Yepario (mulher da terra) recebe essas especialidades, de saber cuidar do cultivo, da bebida, da comida em geral. Ela é primeira mulher na nossa hierarquia. Entre os Utãpirõporã (Tuyuka) é Pinódigo. Quando o Kumu dá nome a uma menina ele escolhe um nome que tenha uma conexão boa com essa realidade da maniva e de frutas. E os peixes também fazem parte da maniva (mandioca). As frutas e a pimenta são complementos.⁸

Ao contrário do que eu esperava, Natália não explicitou diretamente a afirmação da maniva ser o osso da mulher – origem da minha interpelação, e por não compreender a língua tukano, não pude aprofundar o diálogo no instante precioso que ocorria. Ainda assim sua narrativa enuncia questões interessantes para se refletir na relação entre as mulheres e manivas. Segundo esta narrativa, são identificadas duas modalidades de relação: 1) as mulheres primordiais são mães das frutas e das manivas e 2) há uma correspondência analógica entre as partes dos corpos humano e vegetal.

A primeira modalidade seria associada ao que já vem sendo apontado em vários outros contextos ameríndios, de relações do tipo consanguíneo entre mulheres e plantas cultivadas (Descola, 1989; Maizza, 2012; Mendes dos Santos, 2006)⁹. De alguma maneira, isso se aproxima à interpretação de C. Hugh-Jones sobre os Barasana do Uaupés colombiano para quem haveria uma correspondência simbólica e analógica entre as mandiocas (raízes), produzidas da união do útero/terra com o falo/maniva, e os bebês humanos – ambos cuidados pelas mulheres (2013, p. 241). De maneira ainda mais

⁸ A narrativa foi traduzida por Justino Sarmiento, a quem agradeço a atenção e dedicação. A estrutura desse discurso difere bastante das narrativas clássicas contadas por narradores Tukano ou Dessano ao associar Bisio, demiurgo das flautas cerimoniais (*miriã porã*), às manivas.

⁹ De modo semelhante aos Achuar, entre os Enawene-Nawe, por exemplo, a mandioca veio do corpo de uma menina, Atolo, que foi enterrada pela própria mãe dando origem à planta. Homens e mulheres conversam e alimentam as manivas, evocando diretamente a relação de consanguinidade com essas plantas (Mendes dos Santos, 2006).

direta, Justino Sarmiento, antropólogo tuyuka, afirma com clareza que “as manivas são filhas da mulher”, uma vez que a roça e todos os seus atributos fazem parte do ser feminino. Segundo a sua análise, na cosmologia tuyuka (ᵐtāpinopona) e de todos os povos do noroeste amazônico, “desde o nascimento da menina, na cerimônia de sua nomeação, [o kumu] inclui em sua vida a maniva como um elemento constitutivo de sua existência e do seu trabalho” (2021, p. 127). No entanto, a análise das narrativas mais clássicas sobre a origem da maniva no corpus mítico Tukano, Dessano e Baniwa não aponta para uma *filiação* explícita entre mulheres e manivas, tal como se percebe para outros povos amazônicos. Para João Paulo Barreto (comunicação pessoal), olhando para as narrativas míticas, a maniva seria extensão do corpo da mulher e faz parte da sua força vital (*numiõ ko kahtirose*), sem necessariamente estabelecer uma relação do tipo mãe e filha. Ao que me parece, essa é uma diferença de interpretação sobre um mesmo fundo ontológico: manivas e mulheres tem uma gênese comum e suas existências são indissociáveis.

A segunda modalidade de relação, creio, foi demonstrada através de diferentes relatos etnográficos da seção anterior. Em diversos momentos minhas interlocutoras, ao transmitirem seus conhecimentos de como cuidar da roça, pontuavam a importância de não maltratar os corpos das manivas (deixando as estacas em pé, não queimando as folhas com o mato, etc) pois sabem das consequências possíveis com suas companheiras. Esse tipo de relação corresponde ao que Melissa Oliveira (2024, no prelo) chama de “analogia ontológica” que provém de uma condição ontológica comum. Ao analisar narrativas de míticas sobre a associação entre o corpo da mulher e da maniva, a autora afirma que:

as mulheres, possuem, assim como Basebo, vidas (*kahtise*)/corpos (*uhp#*) de maniva, e que cada parte da maniva corresponde a partes do corpo e ornamentos da mulher. É por haver essa *analogia ontológica* que o tipo de cuidado que a mulher dedica às manivas tem implicações diretas nas condições do seu próprio corpo.

Nesse sentido, o cuidado das mulheres tukano com o *outro*, isso é, com as manivas é também um cuidado consigo mesmas posto que elas possuem uma origem ontológica comum¹⁰. A afirmação “a maniva é o osso da gente” também foi dita por

¹⁰ A autora se apoia em uma afirmação de seu interlocutor, Rafael Azevedo, segundo o qual na ausência dos devidos cuidados, a dona da roça pode sofrer sintomas de doenças em seu próprio corpo: “Manivas são importantes porque um pé de maniva, é a vida da mulher, é o corpo dela. O cabelo é a folha dela, os

uma mulher tukano do médio Rio Negro, durante pesquisa etnográfica de Ferraz (2018). Para d. Alexandrina, isso se explica no contexto em que a maniva é a responsável pela sustentação necessária à todas as pessoas rionegrinas que, desde os tempos imemoriais, tem se alimentado da mandioca. Nilde, tukano de Matapi, por sua vez, falou-me a mesma frase na sequência de explicações sobre a homologia entre as partes dos corpos, reforçando a ideia de correspondência e de anexação ontológica da mulher à maniva.

Dagoberto Lima Azevedo, antropólogo tukano, ao refletir sobre o consumo do ipadu (folhas de coca processadas) na produção de conhecimentos tradicionais de seu povo, afirma que a planta da coca é a coluna vertebral “do corpo do *Wa’imasu* e *Ye’pamasu*” (2022, p. 169), ou seja, dos corpos dos seres invisíveis (aqui grafados como waimahsã) e das pessoas Tukano. No entanto, é fundamental considerarmos relações de gênero no Alto Rio Negro, pois a centralidade do ipadu está justamente nos círculos de conversa *masculinos* (os mambecedores), algo que a própria descrição etnográfica de Azevedo (2022) pode atestar¹¹. Desse modo, arriscaria dizer que a maniva seria o osso/ coluna vertebral da sustentação dos corpos *femininos*, em todos os seus atributos e funções sociais, assim como o ipadu seria a sustentação dos corpos *masculinos*.

O segundo trecho da narrativa de Natália conecta essas modalidades de relação mulheres e manivas ao *bahsese* (benzimento). O *bahsese* de nominação (*heriporã*) anexa ao corpo da menina todos os artefatos que ela usará ao longo da vida para desempenhar seu papel feminino no grupo: a cuia, o aturá, os colares, brincos, a peneira, o cumatá, o tipiti e também a própria maniva. A lista de coisas e artefatos pode ser bem mais ampla e varia conforme o *kumu*. Em síntese, nas palavras de Justino Sarmiento: “a matéria e o ser estão relacionados pelo benzimento” (Comunicação pessoal, 2022). O agenciamento metafísico realizado pelo *kumu* tem um papel fundamental no desenvolvimento da menina-mulher e no seu desempenho social. Como bem argumenta Oliveira (2024, no prelo), há uma confluência entre xamanismo e experiência que fazem essas mulheres serem o que são e saberem o que sabem: elas recebem benzimentos desde o nascimento

frutos são os brincos dela, a mandioca são os pés dela. Se um benzedor vai benzer, ele menciona isso mesmo. Para todas as mulheres de todas as etnias se benze assim... Tudo isso aqui é mandioca. O corpo dela”.

¹¹ Importante ressaltar que a coca foi terminantemente criminalizada (legalmente e moralmente) no território brasileiro no século XX, de modo que as informações sobre a importância social dessa planta (*Erythroxylum coca*) entre os Tukano Oriental são majoritariamente do território do Uaupés colombiano. Azevedo, embora seja da bacia do Uaupés brasileiro, deslocou-se até a Colômbia para compreender etnograficamente essa questão.

para que as manivas e seus artefatos de produção sejam anexados ao seu corpo, para que tenham força e dedicação no trabalho da roça. Aquelas que passaram pelo ritual de menina-moça igualmente tem essas capacidades reforçadas e após o casamento, quando se torna a principal responsável pela alimentação de uma unidade familiar. É na experiência concreta que a mulher tem a oportunidade de colocar todo esse conhecimento em movimento, consolidando o que chamaria de “conhecimento-prático”¹². Veremos na seção seguinte como essas relações entre mulheres e manivas, fundamentadas em noções cosmológicas, se expressam na manutenção da diversidade das manivas.

3.3 A diversidade de manivas

Retomando o debate apresentado no capítulo anterior sobre a estreita relação entre biodiversidade e os conhecimentos de povos indígenas, essa seção faz um recorte específico sobre a diversidade de manivas plantadas e cuidadas pelas mulheres do Rio Negro. Como já mencionado, os estudos de etnobotânica desenvolvidos no Médio Rio Negro, durante o processo de reconhecimento do *Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro* como patrimônio cultural do Brasil, identificaram mais de uma centena de variedades da *Manihot esculenta* (Emperaire *et al.*, 2019).

O expressivo número de variedades de mandiocas encontrado nas roças está calcado numa rede de trocas de manivas, efetivada principalmente por mulheres. Janet Chernela foi pioneira ao evidenciar que ocorre esse fluxo intenso de trocas de espécies e variedades vegetais a partir da regra de virilocalidade, na qual a mulher se muda para a aldeia do marido, de modo que “as alianças matrimoniais criam canais que possibilitam a troca de cultivares de mandioca” (1997, p. 178). A partir de dados da calha do Rio Negro e das roças periurbanas de São Gabriel da Cachoeira, Laure Emperaire e Ludvine Eloy (2008) argumentam como a rede entre as mulheres - aparentadas ou não - desencadeia essa permuta de plantas cultivadas:

¹² Gostaria de enfatizar que toda essa subseção intitulada “A maniva é o osso da mulher” se concentra em análises a partir do material etnológico dos povos Tukano Oriental, posto que só ouvi essa frase no rio Uaupés, bem como pude aprofundar a análise a partir da bibliografia específica dos Tukano. Então, embora eu procure ao longo da tese aproximar dados e questões dos povos Aruak e Tukano Oriental do noroeste amazônico, nesse aspecto encontra-se um limite.

A alta diversidade levantada resulta fluxos intensos de plantas, principalmente entre mulheres. Os fluxos de plantas materializam relações sociais. Em qualquer ocasião, sementes e mudas circulam. Uma visita a um familiar ou a uma vizinha, uma viagem para uma festa religiosa são ocasiões de dar uma volta nas roças com a sua dona, e de solicitar manivas ou outras plantas. [...] Dar sementes ou mudas é uma obrigação da qual ninguém pode subtrair (p. 206).

Um dos objetivos desta pesquisa é a atualização desse tema da circulação de manivas através das mulheres iniciado por Janet Chernela, nos anos 1980, e desenvolvida de maneira robusta por Laure Emperaire (2005, 2014). Os dados levantados pela minha pesquisa indicam um total de 146 variedades de manivas, número bem semelhante ao que já foi anteriormente identificado no processo de registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro feito no início dos anos 2000 (Emperaire *et al.*, 2019; Emperaire; Eloy, 2008). A seguir apresento representações gráficas desses dados para toda a bacia do Alto Rio Negro, por onde fiz levantamentos, e também para cada calha de rio, observando a circulação local das variedades, a partir de implicações sociais.

3.3.1 As manivas e os lugares na rede de circulação

Em todas as comunidades etnografadas durante esta pesquisa, fiz um levantamento das variedades de manivas cultivadas nas roças pelas mulheres. Os dados produzidos foram modulados em redes a partir do programa computacional *Pajek* que vem sendo utilizado na antropologia para os estudos de parentesco¹³. Em campo, consegui coletar informações de 32 mulheres, de cinco comunidades em quatro calhas de rio, coletando as seguintes informações de cada dona de roça: o nome da variedade guardada, a cor da sua raiz, o nome da doadora, o parentesco ou a relação, e a localização geográfica dessa doadora. Por “variedade”, seguimos com a formulação proposta pela etnobotânica Laure Emperaire, segundo a qual é definida partir do entendimento de agricultores locais: “um conjunto de plantas suficientemente semelhantes entre si e suficientemente diferentes das outras para poder receber um nome próprio e ser objeto de um manejo diferente. Trata-se da unidade mínima de

¹³ Agradeço diretamente ao professor Márcio Silva (USP) pelo estímulo nessa organização de dados, a ele e a Mário Brunoro pela paciência que tiveram comigo ao me ensinar os recursos básicos do programa. Apresentei uma versão preliminar dessa seção da tese no GT organizado por Adriana Testa, Márcio Teixeira-Pinto e Carlos Ferreira sobre novas tecnologias de parentesco na VIII REACT de 2021.

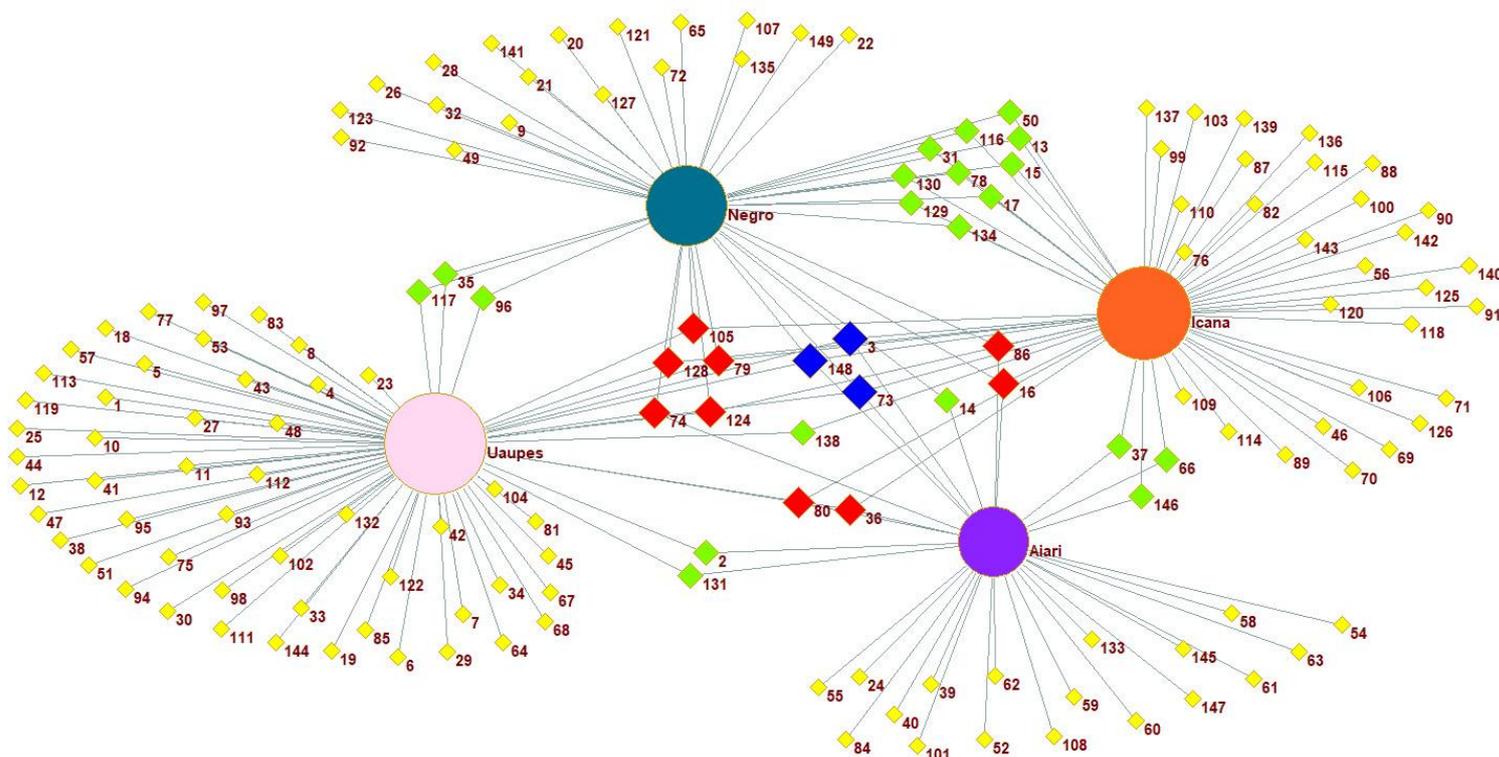
manejo da diversidade agrícola” (Emperaire; Eloy, 2008, p. 204). Assim, na condição de antropóloga, estou levando adiante as diferenças encontradas nas manivas do ponto de vista das minhas interlocutoras. A diversidade de manivas é percebida pelas mulheres através das qualidades sensíveis das plantas. Se um observador externo vê um *degradrée* de manivas indistinguíveis entre si, com suas folhas de cinco pontas e caules esguios, para uma dona de roça as diferenças entre elas mora nos detalhes e são bem perceptíveis. A paca maniva tem folhas pequenas e finas, mas a tapira maniva tem folhas largas, “gordinhas”. Baixo Ipixuna (*wapixuna*, lit. preto) maniva tem o caule escuro, diferente da *hoja morada* maniva, com as folhas escuras, de cor roxa, ou da Cará maniva que tem a casca da raiz da cor roxa. A Micuim maniva tem um “olho” bem perto do outro no caule, enquanto a açai maniva tem as folhas miúdas, seus caules compridos. A Inambu maniva é baixinha e dá raízes grandes, gordas. As diferenças são intermináveis e formam uma miríade de variações que são valorizadas pelas suas donas.

Para realizar esse levantamento das manivas colecionadas pelas mulheres, eu tinha como método principal ir até a roça com a sua dona. Acompanhava seu trabalho, ajudando-a e aprendendo sobre as técnicas de cuidado, e num momento oportuno, antes ou depois da lida pesada, eu gravava os nomes das manivas e as histórias que vinham associadas. Nessas ocasiões, elas me falavam de características específicas das plantas ou de quando visitaram alguém e receberam aquela variedade. À medida que íamos andando na roça, as memórias vinham à tona como se a paisagem atravessasse e constituísse o pensamento. No entanto, o ato de registrar/gravar/anotar as variedades de manivas por cada mulher também aconteceu na casa da pessoa em visitas ocasionais, regada à xibé ou vinho de fruta. Foi o que vivi com D. Isabel Castro, baniwa de Assunção: na minha primeira estadia na comunidade, registrei a partir de uma conversa na sua casa. Na segunda vez, estando com ela na roça, replantando estacas, gravei novamente e chequei as duas listas: D. Isabel se lembrou de mais manivas estando na roça. Assim percebi a diferença na constituição da memória: enquanto o pensamento ocidental se organiza a partir da sistematização e da memória descorporificada (abstrata), o conhecimento e a memória indígena em geral estão estreitamente vinculados às experiências sensoriais. Ver as manivas, suas folhas finas ou “gordas”, de hastes compridas ou baixinhas, entrar em contato com suas qualidades sensíveis aciona a memória e a classificação que se constrói não apenas *sobre* mas *com* essas plantas.

Registrei os nomes das manivas em português e na língua indígena, sempre que possível. Em alguns casos, as mulheres não sabiam a tradução para o português e assim

mantive na língua original (várias manivas de origem Cubeo estão registradas assim). Para as manivas que possuem o mesmo nome em português em diferentes localidades (por exemplo, a paca ou a açai), considerei metodologicamente como sendo a mesma maniva. Dentre as variações morfológicas possíveis, a cor da raiz foi o principal critério de distinção: para um mesmo nome de maniva, caso fosse indicado, pelas mulheres, cores diferentes das raízes, inseri como manivas distintas. Quando os nomes possuem variações mínimas (corruptela), enquadrei como uma mesma variedade (ex: ‘wapixuna’ e ‘iapixuna’ ou ‘micuim’ e ‘mucuim’). E há situações em que embora nomes sejam bem distintos, as agricultoras avisam que se tratam de uma mesma maniva (ex: ‘seis meses’ e ‘lore’). Há situações em que o nome da maniva carrega um segundo nome para especificar a sua qualidade. Uma determinada variedade presente no Içana, Negro e Aiari, cuja raiz é “meio amarela” pode ser mencionada somente como “Baixo **maniwa** ou “Baixo **ke**”, mas se for a Baixo com raiz amarela recebe o nome de “Baixo **itawá**” ou com raiz branca de “baixo **murutinga**”, e ainda há “Baixo pixuna” (caule preto) e “Baixo vermelho” (caule vermelho). Estou ciente de que há uma margem de erro dos dados apresentados, mas certa de que seria menor do que o ganho em refletir sobre um conjunto amplo de plantas cultivadas. De todo modo, ressalto ainda que o número total encontrado na minha pesquisa é bem próximo ao número registrado pela pesquisa de etnobotânica realizado nas regiões do alto e médio Rio Negro nos anos 1990 e início de 2000. Emperaire e Eloy (2008) afirmam que do total de suas pesquisas foram citadas 191 manivas, das quais excluídas manivas sem nome ou com duplo nome, chegando ao total de 142 qualidades de maniva, para um grupo de 32 agricultoras (2008, p. 204). Eu optei por inserir aqui as 7 manivas sem-nome/sem-pai que daria igualmente 142 variedades.

Na primeira rede, as 146 variedades de manivas identificadas estão em relação com os quatro locais da pesquisa etnográfica no Alto Rio Negro - uma comunidade no rio Uaupés, duas no rio Negro, uma no Içana e uma no rio Aiari. Observar as manivas compartilhadas por duas ou mais calhas de rio ajuda a refletir sobre as dinâmicas de relações entre as regiões que compõem o Alto Rio Negro.



Fonte: A autora (2022).

Nesta rede, trabalho com as 146 variedades de manivas levantadas nos quatro locais da pesquisa¹⁴. As manivas estão representadas por losangos, nos quatros lugares da pesquisa, representados pelos círculos nomeados. As cores dos losangos indicam o número de conexões: as manivas apresentam a cor amarela quando estão em somente um local, verde quando estão em dois locais, vermelha em três e azul quando estão nos quatro locais da pesquisa. Do total de 146, somente três manivas estão presentes nas quatro calhas de rio: são as manivas açaí, micuim e yurarará. Existe também uma maniva “paca” nas quatro calhas de rio, porém ela apresenta a raiz de cor amarela no Uaupés, Negro e Içana e a raiz de cor branca no Uaupés, Içana e Aiari¹⁵. Os losangos vermelhos 79, 105, 124 e 128 correspondem à interseção entre Negro, Uaupés e Içana; o losango 74 é o único da interseção entre Negro, Uaupés e Aiari; os losangos 36 e 80 dizem respeito à interseção do Aiari, Uaupés e Içana e por fim, os losangos vermelhos 16 e 86 são pertencentes à interseção do Negro, Içana e Aiari.

¹⁴ Essa rede foi desenhada a partir de um banco de dados com 149 manivas que foi revisto, chegando ao número de 146. A rede modulada, no entanto, não foi refeita, considerando que houve pouca alteração na expressividade das relações observadas.

¹⁵ Esse é um exemplo que elucida o problema das nomeações, pois eventualmente pode haver sobreposição de um termo para tipos vegetais distintos ou de diferentes termos para a mesma variedade.

Encontramos nove manivas presentes em três regiões (losangos vermelhos), sendo que a maior interseção corresponde a cinco manivas presentes no Uaupés, no Negro e também no Içana. Os locais de pesquisa em cada um desses rios são aproximadamente equidistantes de São Gabriel da Cachoeira, cidade onde existem roçados periurbanos que servem de berço multiplicadores das estacas, que são reenviadas para outros locais, conforme se estabelecem novas redes de relação. Emperaire e Eloy (2008) já apontaram como a cidade se tornou um foco de agrobiodiversidade em decorrência dessa ampla circulação de famílias indígenas que tem residências temporárias ou definitivas em São Gabriel. Como exemplo dessa dispersão a partir da cidade temos a variedade Cuia que foi apresentada a Bibiana (Assunção) a partir de uma prima residente na cidade e também a Açaí maniva que chegou em São Gabriel Mirim a partir de uma roça na estrada na área periurbana.

Além disso, no rio Negro e no rio Içana encontra-se a presença minoritária, porém constante de famílias oriundas do “triângulo tukano” (termo referente à área geográfica demarcada pelos três distritos salesianos na bacia do Uaupés: Taracua, Yauaretê e Pari-Cachoeira), sobretudo em decorrência das vagas de professores nas escolas desses rios ocupadas por professores do grupo tukano oriental. Essa prerrogativa de deslocamento de residência possibilita a troca de cultivares. Entre o Negro, o Uaupés e o Aiari, em contraste com a interseção analisada antes, há somente uma maniva (Milho, n. 74 na figura), o que pode ser explicado pela distância grande entre o Aiari e o Negro, são os locais mais distantes geograficamente. Os dados coletados diretamente no Uaupés provêm de sua porção baixa, no entanto, temos dados indiretos sobre a circulação de manivas que conectam o Alto Uaupés (Brasil ou Colômbia) ao rio Aiari e ao rio Içana. Lucila afirma que ganhou a sua maniva Cuia de uma prima que trouxe do Uaupés colombiano, e posteriormente doou para Lúcia em Assunção.

Os dados levantados em duas comunidades do rio Negro expressam 42 variedades de manivas, sendo mais da metade (24) compartilhadas com outras bacias, das quais 10 manivas são diretamente trocadas com o baixo Içana. Assunção do Içana, por sua vez, guarda 55 variedades de maniva, sendo 39% compartilhadas com outras regiões. Já o rio Aiari apresenta 32 manivas, sendo 14 delas (43%) também presentes em outros rios. Por fim, os dados do Uaupés apresentam o maior número desse estudo com 67 variedades, sendo 14 manivas correspondentes a cultivos provenientes do rio Tiquié de Natália, etnia Barasana, casada após a viuvez em Matapi. Ela mantém vínculos de consanguinidade em São Pedro do Tiquié, revisitando regularmente sua

aldeia anterior e mantendo, através das filhas, a reprodução desse conjunto de 14 manivas, mas é responsável por cuidar cotidianamente das manivas de seu atual marido. Optamos por inserir aqui esses 14 nomes, embora a pesquisa não contemple o Tiquié, a pedido de Natália e por considerar que se trata de uma mesma bacia hidrográfica e cultural. Exclusivamente na comunidade Matapi, encontram-se, portanto, 53 variedades, sendo 16 compartilhados com outras regiões da pesquisa.

Charles Clement (1999), pesquisador de ecologia e genética, afirma que a região do Rio Negro, especialmente à montante, é um foco de diversificação de plantas cultivadas, sobretudo a *Manihot esculenta*. Emperaire e Eloy (2008) no mesmo sentido apontam uma maior diversidade à montante quando comparam dados do Médio Rio Negro e do Alto Rio Negro. No entanto, nesse estudo em que as amostras são exclusivamente levantadas no Alto, observamos que não necessariamente quanto mais à montante, maior a diversidade. Na bacia do Içana, os dados apontam uma inversão dessa ideia. A pequena concentração de manivas no Aiari contrasta com a significativa variedade em Assunção do Içana, à jusante, onde foi encontrado mais que o dobro. Para entender isso, levanto dois aspectos: 1) Assunção é um dos distritos semiurbanos do Alto Rio Negro, congregando diferentes instituições: polo de saúde, colégio do ensino médio e igreja, com residência para o padre e um seminário para freiras salesianas. Assim, atraiu, ao longo dos anos, desde a sua fundação, muitos grupos locais que moravam em sítios da região. O trio escola/saúde/religião formam um grande atrativo para congregar muitas famílias no mesmo local (hoje moram nessa comunidade aproximadamente 70 famílias). Além disso, Assunção está numa posição geográfica favorável de parada dos viajantes do médio/alto Içana a caminho da cidade que, por vezes, pernoitam em Assunção. 2) A variedade de manivas em Ucuqui é inversamente proporcional à diversidade de outros cultivos. Além das pimenteirias, abacaxis e bananas que são comuns em todas as roças do Alto Rio Negro, no alto Aiari há uma presença marcante de milho, araruta, diferentes carás e batatas, coca... os quais inexitem ou são residuais nas demais roças visitadas. Isso nos faz pensar que a alimentação à base de produtos agrícolas (e silvestres) é mais diversificada e a noção de beleza da roça não está calcada na diversidade exponencial de manivas especificamente, mas sim de outros cultivares.

Ao olharmos para as dez variedades compartilhadas entre Negro e o baixo Içana, podemos pensar no compartilhamento linguístico e cultural existente, pois se trata exatamente do território nheengatu do Alto Rio Negro. O nheengatu, língua

introduzida pelos padres, predomina no alto e médio curso do rio Negro, e também no rio Içana desde a foz com o Negro até o distrito de Assunção, de modo que nesse território há uma intensidade de relações e casamentos, fazendo circular igualmente manivas e outras práticas do modo de preparo dos alimentos (cf. *infra*). Fazem parte desse conjunto as manivas Traíra, Tucumã, (U)irapuça, Jacundá que são exatamente palavras no vocabulário da língua portuguesa herdadas da língua tupi.

As três variedades compartilhadas entre o Aiari e o Içana (Cumarú, Mamanga e Yamura) contam a história de partilha de casamentos que conectam Ucuqui Cachoeira, no Aiari, e Assunção do Içana. Como dito anteriormente (cap 1), três irmãos (do total de cinco) da família Fontes *walipere-dakenai* nascidos em Ucuqui Cachoeira se mudaram para Assunção: Anita (de 1945) se casou nessa comunidade, levou sua irmã do meio Bibiana (de 1950 aprox.) para também se casar e posteriormente o irmão caçula, Francisco Fontes (de 1959) foi estudar em meados dos anos 1970 e acabou fixando matrimônio com Lúcia. Permaneceram na comunidade de origem Nazinha e Maria. A maniva Yamura foi citada como pertencente à mãe delas e à sogra de Laura Olímpio (de 1930 aprox. também de Ucuqui), o que indica a sua reprodução e continuidade por mais de um século¹⁶. Lúcia Bitencourt, esposa de seu Francisco, pegou Yamura logo que se casou há quase 40 anos, com a cunhada Nazinha, em Ucuqui-Cachoeira numa ocasião de visita ao território do marido. Bibiana conta que ela e Nazinha, sua irmã mais velha, pegaram Yamura na região de Mitu, Colômbia quando trabalhavam (bem jovens) com a seringa entre os caucheiros colombianos. Já a variedade Mamanga, uma das quatro primeiras manivas nascidas do corpo de *Kaali*¹⁷, Bibiana recebeu de sua irmã mais velha ao se mudar para Assunção em função do casamento. A variedade Cumarú mostra o sentido inverso da relação entre as comunidades: Lucila mantém Cumarú *ke* em Ucuqui-Cachoeira a partir da doação da mãe (Maria) que por sua vez ganhou em Assunção. Sobre a profundidade temporal e social dos nomes das manivas, Thayná Ferraz elabora:

¹⁶ Seria possível, noutra pesquisa, observar em profundidade histórica a correspondência entre as trocas de manivas e os grupos/subgrupos através das gerações, tal como fez Haudricourt (2019) ao analisar a correspondência de genealogias entre clãs e clones de inhames na Nova Caledônia (Oceania) ao longo de sete gerações. É interessante notar que, segundo este autor, tanto a origem dos inhames como dos clãs seria de espécies/seres vindas do mato.

¹⁷ Segundo Bibiana Fontes, as manivas Mamanga, Baixo Murutinga (branca), Samuma e Açai vieram do corpo de *Kaali* e o restante chegou por semente. Não terei tempo para aprofundar isso, mas tudo indica que cada clã/fratria dos Aruak ou dos Tukano Oriental possuem um conjunto próprio de manivas originárias.

Os nomes pelos quais uma horticultora chama os tipos de mandioca que existem em sua roça parecem ser os elementos mais perenes da diversidade, sendo repassados e transmitidos ao longo de gerações de horticultoras. Por meio do nome, as mulheres conferem um aspecto mais duradouro e estável ao suporte biológico em circulação. (Ferraz, 2018, p. 86)

Entre o Aiari e o rio Negro, uma troca interessante se dá através da Micuim maniva (presente nos 4 rios): Felícia, Baniwa nascida em Ucuqui, foi casada com um Baré e morou por muitos anos no rio Negro, perto da foz do Içana. Com sua sogra pegou Micuim e doou para sua mãe. Ela própria perdeu essa variedade, e após a viuvez, retornando para a sua comunidade de origem pegou novamente com sua mãe. Essa situação de troca “boomerang” (vai e volta) acontece com certa frequência. Através de Felícia, temos outra interseção: ela possui a maniva Baixo, de raiz branca, que ganhou de sua tia que veio da Venezuela, assim como a mesma variedade está presente em São Gabriel Mirim na roça de Irene Germano e de sua filha Rosália que trouxeram também da Venezuela, do rio Cassiquiare (continuidade do rio Negro). A maniva Cucura é um exemplo da conexão entre o rio Uaupés e o rio Negro, presente em ambos. Dos meus dados, eu não encontrei uma troca direta, como pude perceber nitidamente entre o Aiari e Içana, no entanto, indiretamente ouvi relatos da continuidade entre as bacias através das manivas. Em São Gabriel Mirim, há uma família de Kubeo que veio do rio Querari (afluente do alto Uaupés) há 10 anos. Eles se mudaram com poucas manivas na bagagem, mas aos poucos, constituindo sua roça com as doações locais reencontraram algumas variedades exatamente iguais, como a Cucura.

A totalidade de variedades de manivas encontradas na pesquisa foi organizada em uma tabela seguindo a divisão por cor da raiz (conf. tabela 3, anexo). Foram registradas 67 variedades com a raiz amarela, 69 manivas com a raiz branca e ainda 8 com a raiz “meio amarela”, e 2 variedades cuja cor da raiz não foi registrada. Essa distribuição das cores é relevante para os processamentos culinários: as manivas de raiz branca possuem mais rendimento na fécula (a goma) do que as amarelas, ao passo que estas têm mais betacaroteno que confere a coloração admirada para a farinha. Assim, as brancas são preferidas para extrair goma e fazer farinha de **tipiaca** ou massoca, e ainda preferida pelas mulheres tukano para o processo do beiju. Já as amarelas, são escolhidas para a torragem da farinha, usadas em grande quantidade, e normalmente são usadas no beiju de massa feito pelas mulheres baré ou baniwa, conforme apresento no capítulo seguinte.

É interessante notar que essa distribuição equilibrada entre as cores (67 x 69, além das cores intermediárias e as não registradas) é uma característica da bacia do Alto Rio Negro como um todo, e também presente na comunidade do rio Uaupés. Nas duas comunidades do alto Rio Negro estão presentes somente 21 variedades brancas do total de 69 brancas de todo o ARN, o que indicava claramente a preferência pelas amarelas. O contrário podemos inferir sobre o rio Tiquié, afluente do baixo Uaupés. A pesquisa feita na roça de D. Oscarina (tukano), no médio Tiquié, registrou 17 variedades de manivas de raiz branca frente a 9 variedades de raiz amarela (Pedrosa *et al.*, 2018, p. 52). Em concordância com esses dados, segundo Guilherme Tenório (tuyuka), nascido também no rio Tiquié, antigamente quase não tinha maniva de raiz amarela porque eles faziam tudo com as manivas brancas, incluindo a farinha então consumida, o que foi alterado nos últimos anos. Tais processos de transformação alimentar estão refletidos no último capítulo da tese, mas adianto aqui para o leitor perceber que a diversidade agrícola está associada à diversidade alimentar e possui um impacto do tempo e das mudanças sociais.

3.3.2 *Relações entre mulheres na rede circulação de manivas*

Depois de observar a distribuição das manivas pela bacia do Alto Rio Negro nos quatro rios, apresento aqui outro modelo de rede para analisar os dados obtidos em cada comunidade/rio, destacando as pessoas, sobretudo mulheres nos vértices da rede¹⁸. Nesse modelo, os vértices (círculos) são as pessoas e as linhas representam as manivas em circulação, sendo que a direção da seta aponta para quem está recebendo. Em uma escala menor do que a rede anterior, podemos perceber as dinâmicas das trocas, especialmente a intensidade de doações. Para cada comunidade, optei por gerar duas redes bem semelhantes, mas com variáveis diferentes: na rede 1 de cada local temos representada a quantidade total de manivas que cada mulher mantém em suas roças, enquanto na rede 2 de cada local vemos nos círculos a quantidade de relações que uma mulher articula, através do recebimento de manivas. As linhas sempre expressam as manivas em transferência, sendo que na rede 1 se visualiza a intensidade de doação expressa por números e na rede os mesmos números se transformam em espessura, possibilitando um destaque visual.

¹⁸ Ao observar os dados, percebi que embora as mulheres sejam as principais responsáveis pela circulação, as doações feitas por homens não são desprezíveis – o que se pode perceber pelos nomes dos doadores em todas as comunidades.

Assim, espero que a visualização dessas relações em redes gráficas seja um suporte metodológico para pensar: como podem ser percebidas as circulações de manivas entre as mulheres receptoras e doadoras? Como os vínculos sociais e o parentesco atuam nessa circulação? As relações de parentesco estão representadas nos diagramas do capítulo 1 e retomadas aqui textualmente para compreender as conexões entre pessoas e manivas. A intensidade de trocas sociais é proporcional à variedade de manivas mantidas por cada dona de roça? Como se verá adiante embora haja uma tendência de ser proporcional a quantidade de manivas e quantidade de relações, isso não é uma constância, pois há mulheres que recebem muitas manivas de uma única doadora.

Dados de circulação de manivas no Uaupés

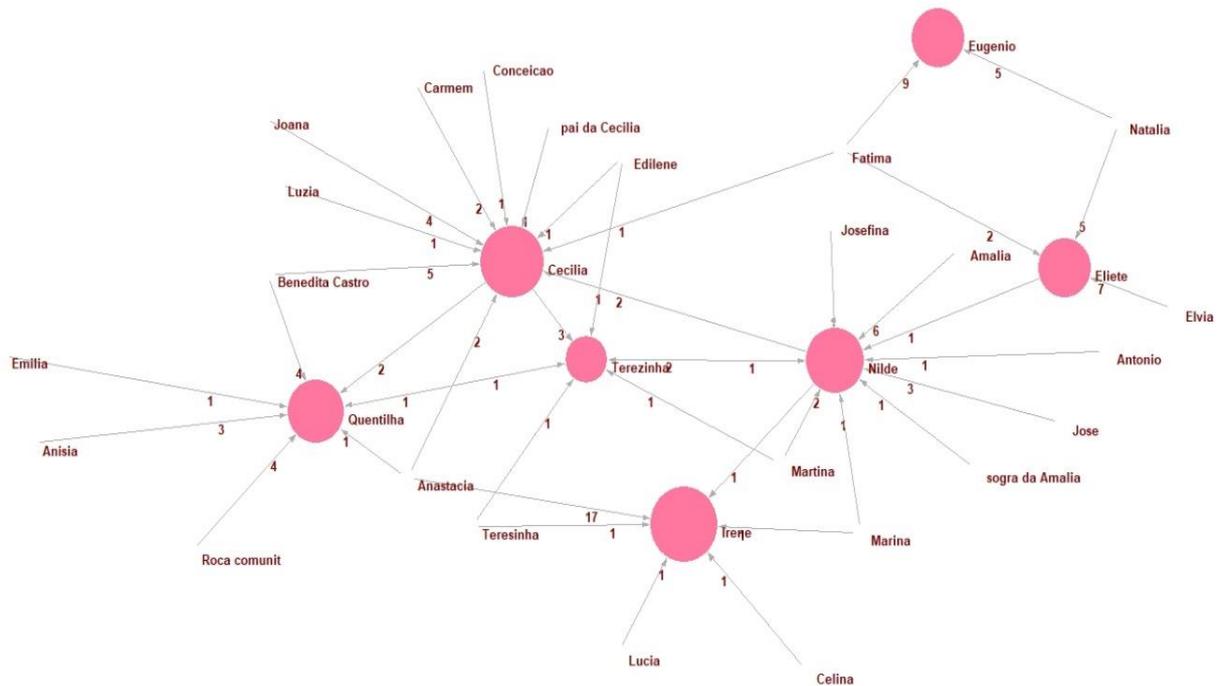
Início a análise de dados com a comunidade Matapi formada por povos Tukano Oriental localizada na bacia do Uaupés, a mesma região estudada por Janet Chernela ([1986] 1997). Quantitativamente, Chernela levantou 137 variedades de manivas em quatro aldeias, pertencentes aos grupos Wanano, Tukano e Arapasso nos rios Uaupés e Tiquié (p. 174). Sua pesquisa, assim como a minha, utilizou como unidade de análise a aldeia e não o grupo (citado como ‘tribo’) e aponta que ali, onde prevalece a regra de virilocalidade, as manivas são doadas principalmente pela mãe e viajam pelo território com as mulheres depois do casamento.

A grande maioria dos cultivares de mandioca foi introduzida por intermédio da mãe ou da irmã da esposa de um membro da tribo, para cuja aldeia ela se transfere, ao casar. [...] as alianças matrimoniais são, portanto, o veículo mediante o qual a mandioca viaja pela bacia do uaupés e as mulheres são a trama que enlaça unidades tribais distintas. (Chernela, [1986] 1997, p. 178).

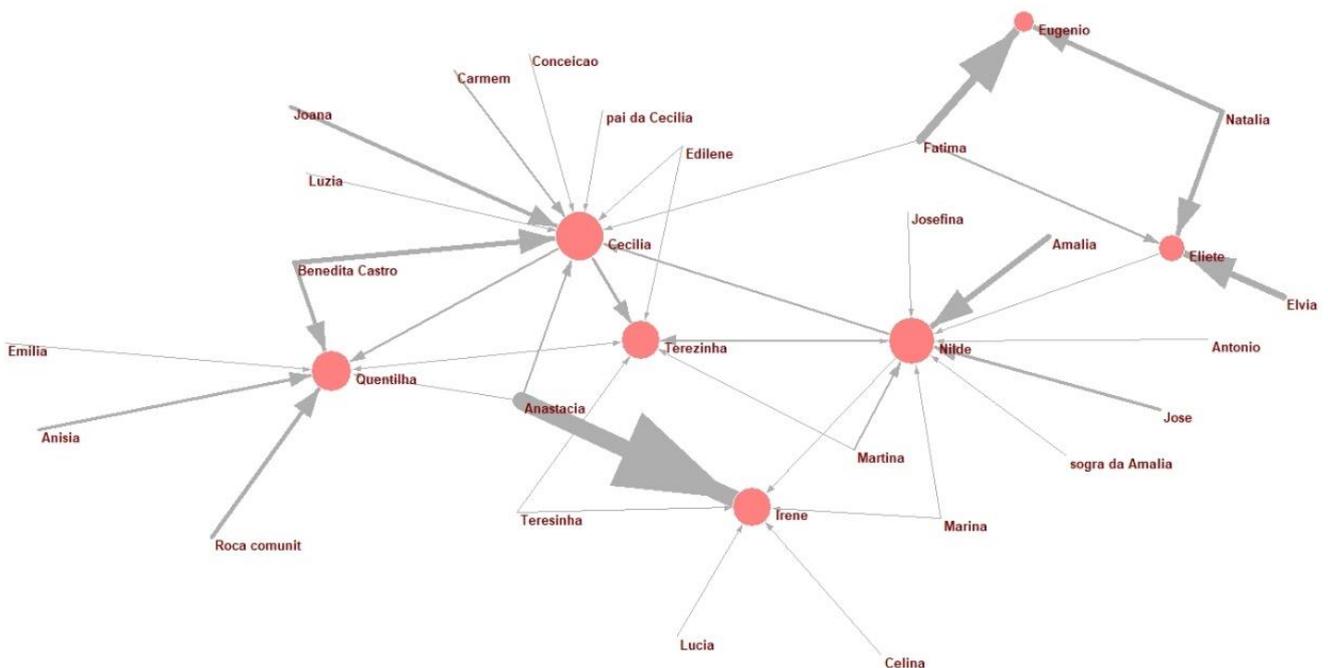
Seguindo o caminho aberto por Chernela, analisarei a seguir os dados que as redes de Matapi evidenciam na atualidade, observando as continuidades sociais ao longo do tempo e as diferenças. As alianças matrimoniais certamente permanecem como o motor social de trocas de muitos bens, dentre os quais estão as manivas, mas o “rígido padrão de residência virilocal” (p. 174) destacado pela autora, que implicaria numa forte herança constituída pelas doações da mãe ou da irmã não coincide com o que se vive hoje no baixo Uaupés. Embora os Dessano, grupo que nomeia a comunidade, seguem, em tese, a regra de virilocalidade, em Matapi a regra de moradia é mista, pois há casais constituídos cujas mulheres dessano nasceram ali - como é o caso de Cecília e Terezinha (irmãs), ou Quentilha (Tukano), casadas com homens Tukano,

Tukano e Hupda, respectivamente. O fato de Matapi ser uma comunidade estruturada com construções (igreja e as escolas de ensino fundamental e médio) cria um polo de atração de comunidades menores e sítios, de modo que influem outros aspectos na decisão de moradia.

Rede 2: Circulação de Matapi do Uaupés: os tamanhos dos círculos exibem a quantidade de manivas mantida por cada mulher



Rede 3: Circulação de Matapi do Uaupés: os tamanhos dos círculos exibem a quantidade de relações mantida por cada mulher



Antes de começar a análise dos dados coletivos da comunidade, expressos nas duas redes, vamos olhar para uma única mulher no intuito de entender os termos aqui utilizados no decorrer da análise. Quentilha tem um total de 16 manivas, a partir de 7 *relações* (i. e. números de setas que chegam a ela). Cada maniva recebida é computada como uma *doação*. A somatória do número de manivas de cada pessoa não corresponde ao total de manivas da comunidade posto que há sobreposições, mas essa somatória indica o total de *doações* efetivas articuladas por esse conjunto de mulheres da comunidade¹⁹. Ao todo, foram levantadas 53 variedades nessa comunidade que foram doadas em 112 relações, a partir dos dados de 7 pessoas²⁰.

Cecília possui uma das maiores coleções de manivas em suas roças (20 variedades), constituída a partir de 10 relações distintas, por isso, ela é representada com o maior círculo na rede 2. Ela articula fontes bem diversificadas, mas as doações recebidas da sogra (Benedita) representam 25% da sua coleção. Os casamentos de Irene e Eliete seguem o padrão clássico: a primeira é Tariano, de Iauaretê, e a segunda é Tukano de Cunuri-Cachoeira. Irene é a mulher com mais manivas de Matapi, 22, sendo a principal fonte de recebimento a sogra (17, ou seja, 77,2% da sua coleção), com pouca diversificação de doadores, assim, sua circunferência é pequena na rede 2. Eliete tem 2 sogras (uma finada e outra atual), de modo que a soma das doações é o mesmo quantitativo de manivas doadas pela sua mãe. Os casos dessas três mulheres são exemplos contundentes que divergem do modelo de doação principal pela linhagem materna, exaltando a aliança na afinidade. Diferentemente, Quentilha e Nilde representariam o modelo visto por Chernela: a primeira é a mulher que mais recebeu manivas da mãe Benedita (4 de um total de 16), e Nilde cuja principal fonte de recebimento é a irmã Amália (7 do total de 17). A principal doadora em Matapi é Anastácia, sogra de Irene, e posteriormente cunhada de Quentilha, que fez doações a 3 mulheres, assim como Fátima, primeira esposa de Eugênio. Há um caso de troca direta entre Nilde e Terezinha, cunhadas. Vê-se doações de filha para mãe (Edilene para Cecília), e de sogra da filha (Luzia para Cecília) ou sogra da irmã (sogra da Amália para Nilde), o que ressalta desdobramentos dos matrimônios na geração - 1.

¹⁹ E não corresponde ao total de doações da comunidade efetivamente uma vez que o levantamento de dados foi amostral e não absoluto.

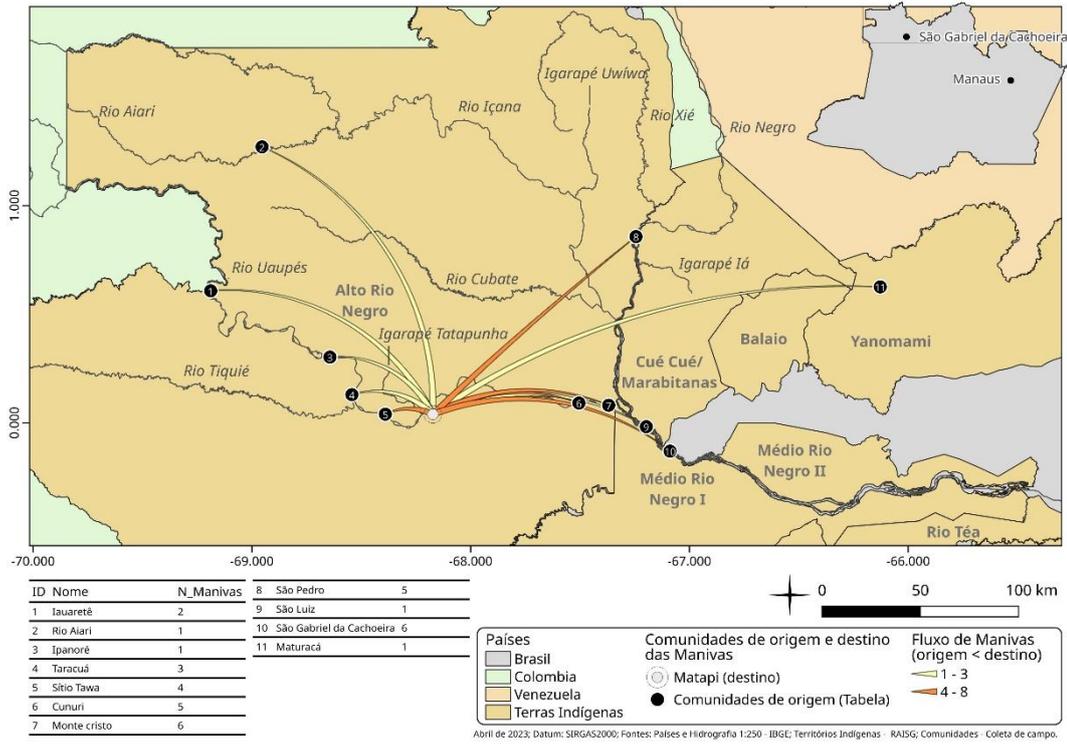
²⁰ Como dito anteriormente, o total de manivas do Uaupés considerado na rede 1 Manivas e Lugares (Fig 5) é 67, incluindo a coleção de Natália, com suas manivas no rio Tiquié, mas na rede específica da comunidade, sua coleção foi desconsiderada, de modo que ela participa somente como doadora.

Tendo como referência a publicação pioneira de Chernela sobre a rede de circulação das manivas no Uaupés, é interessante destacar outra atualização das dinâmicas sociais. Os resultados dessa pesquisa mostram um aumento na proporção de homens que participam das trocas. Isso ocorre tanto nesta comunidade especificamente, como em todas as demais por onde fiz o levantamento, conforme mostrei adiante. Em Matapi, Cecília (órfã de mãe desde criança) recebeu uma maniva do pai; Nilde, casada com o irmão de Cecília, afirma que ganhou três manivas do próprio marido, pois quando se casaram ele já tinha roça²¹, e temos o próprio Eugênio, o único “dono de roça” considerado em toda a pesquisa. Certamente, depois do segundo casamento, sua atual esposa, Natália, ocupa a posição de principal cuidadora das manivas, mas por ele ter cuidado sozinho das roças durante quatro anos (depois da morte da primeira esposa, Fátima) e mantido a coleção formada por doações de sua mãe à Fátima, optei por considerá-lo como vértice da rede, explicitando a contribuição que Natália fez ao chegar em Matapi.

Conforme pode ser observado no mapa adiante, as doações de manivas em Matapi conectam a comunidade a onze localidades diferentes, fora da própria comunidade, sendo seis comunidades ou sítios do rio Uaupés, uma do rio Tiquié, uma no rio Negro, uma no rio Aiari, uma em Maturacá e na cidade de São Gabriel da Cachoeira. É interessante notar que uma mesma pessoa pode doar de mais de um local, como a mãe de Eliete que trouxe 5 de sua comunidade (Cunuri-Cachoeira), 1 de maturacá (território Yanomami, onde o irmão de Eliete se casou) e 1 da parte urbana do município. Do total de 112 doações realizadas por esse conjunto de pessoas, 35 doações (31,25%) vieram de outras localidades.

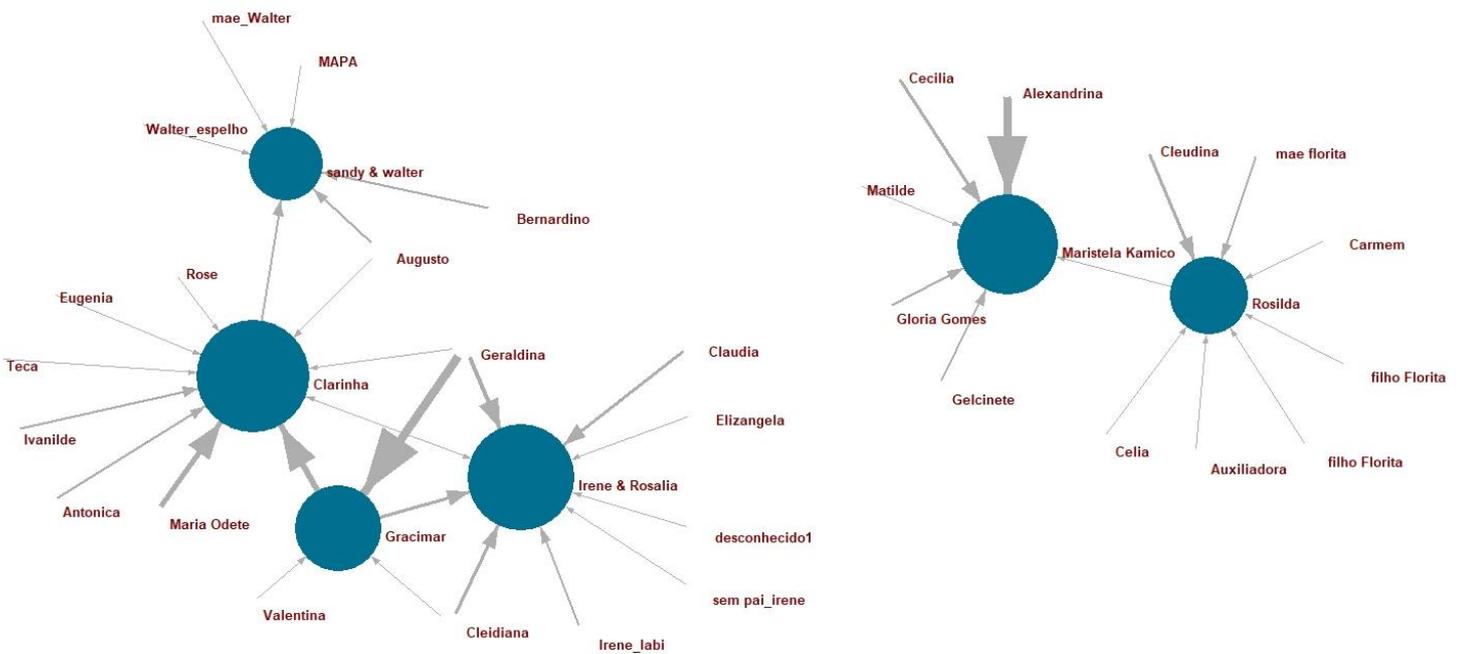
²¹ Esse tipo de doação (marido para esposa) é também registrado por Chernela, de maneira residual.

Mapa 2 – Origem das variedades de manivas doadas para Matapi



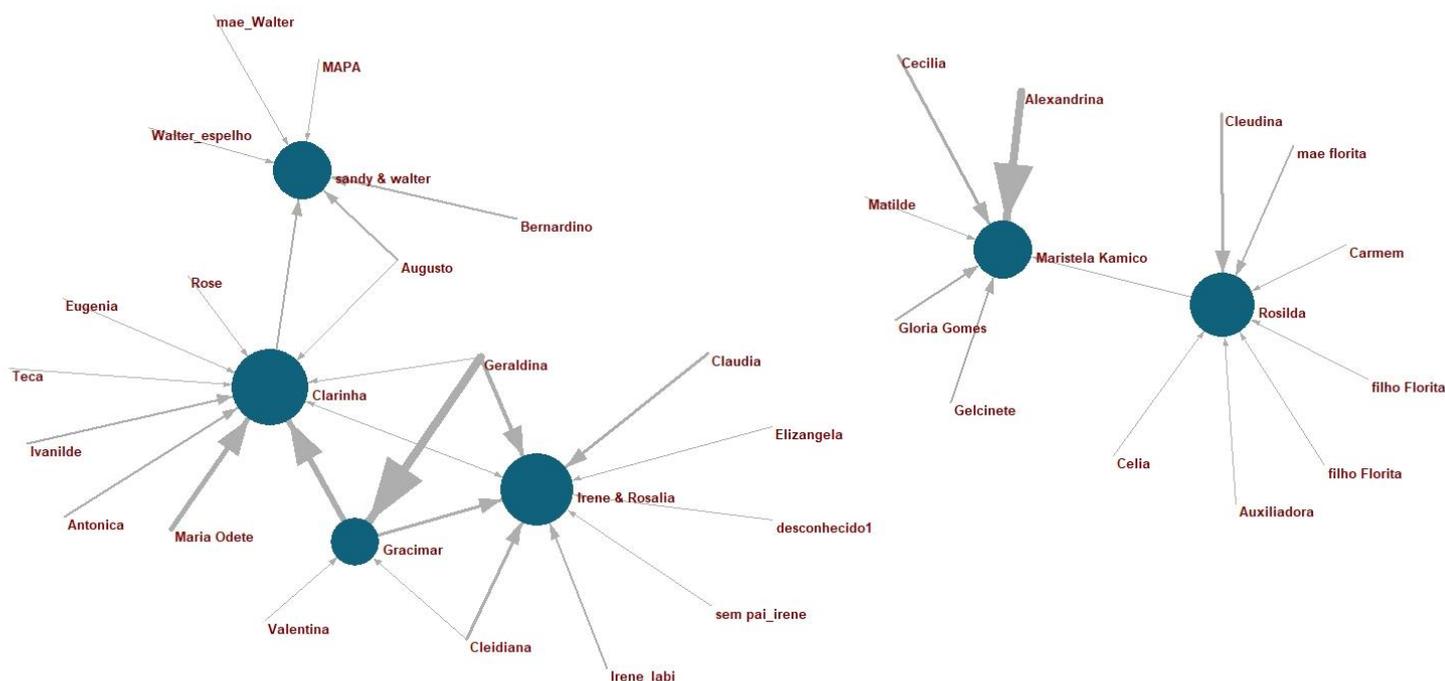
Fonte: Danilo Parra, 2023.

Rede 4: Circulação de manivas no rio Negro: os tamanhos dos círculos exibem a quantidade de manivas mantida por cada mulher



Fonte: A autora (2022).

Rede 5: Circulação de Manivas no rio Negro: os tamanhos dos círculos evidenciam a quantidade de relações articulada por cada mulher



Fonte: A autora (2022).

Dados de circulação no Rio Negro

Nas redes do Rio Negro, temos duas pequenas comunidades representadas: à esquerda São Gabriel Mirim e à direita a comunidade Juruti. Como dito anteriormente (cap 1), são comunidades pequenas de 8 a 10 famílias, e a minha estadia em Juruti foi breve, o que explica a representação de somente duas mulheres desta comunidade. Entre os Baré, não há uma prescrição restrita de casamento, e tampouco de padrão de residência. Em São Gabriel Mirim, todos os homens vieram de outra comunidade para morar com suas esposas, configurando um padrão uxorilocal. Clarinha é a mulher com mais variedade de manivas em suas roças (23), seguida do par Irene & Rosália (mãe e filha) com 19 variedades, sendo que o total de relações articuladas mantém a mesma proporção: 10 e 9 respectivamente. Das relações entre pessoas em São Gabriel Mirim, destaco que o maior eixo de doação se encontra entre Geraldina e Gracimar (mãe-filha), com nove doações, que por sua vez repassou 6 manivas à sua filha Clarinha, e ainda vemos uma devolutiva nessa relação no sentido inverso. Há também uma doação de avó para neta (Geraldina - Clarinha). Embora as relações de consanguinidade sejam prevaletentes, há doações consideráveis das relações de afinidade: Clarinha recebeu 5 manivas de sua sogra (Maria Odete) e 2 de sua cunhada (Antonica), totalizando 1/3 de

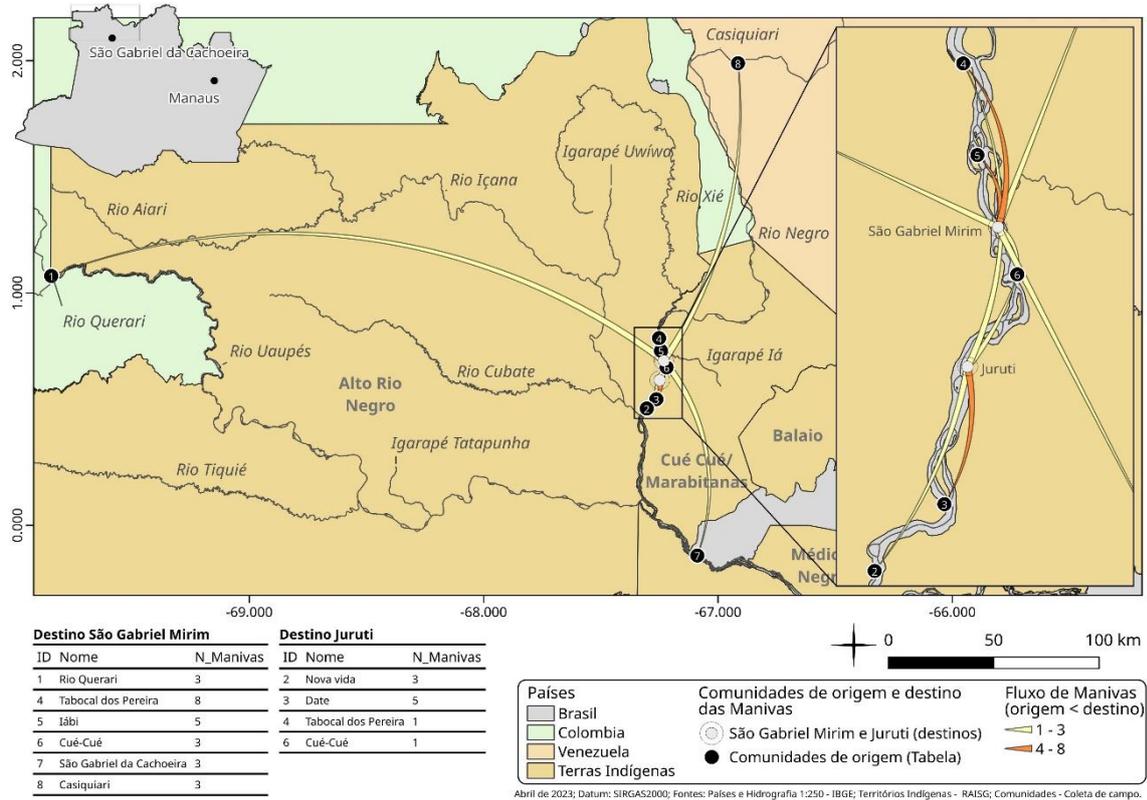
sua coleção total. A análise da coleção de manivas de “Irene & Rosália” é relativamente confusa, pois as duas preferiram me repassar suas manivas conjuntamente, alegando que sempre trabalham juntas e com as mesmíssimas variedades, mas as relações de parentesco certamente são distintas para cada qual. Tomando Irene como ego, há 4 manivas vindas da mãe, e 3 da irmã (Gracimar), 5 manivas vindas de sobrinhas ou esposa de sobrinho, e 3 manivas vindas da sogra de Rosália, consogra de Irene (Claudia, venezuelana).

Sandy (Tatuio) e Walter (Cubeo) são um casal originário de Querari, Alto Uaupés, que reside há 8 anos no sítio na margem oposta à São Gabriel Mirim. Seis, do seu total de nove manivas, provém das relações de compadrio consolidadas com moradores da comunidade principal (Clarinha, Bernardino e Augusto, parentes entre si). De Clarinha, o casal ganhou Cucura Maniva, que é reconhecida como a mesma variedade presente em Querari. A maniva **Kariwa** (branca) foi recebida pelo casal por agentes do Ministério da Agricultura em 2000, e é reconhecida por seu bom rendimento de massa e resistência na roça, por isso foi das poucas manivas trazidas na mudança. A maniva abiu e baixinha também vieram nesse processo de deslocamento, sendo que a primeira Walter reconhece como uma maniva própria, e por isso, entra como doação a si mesmo (“Walter-espelho”).

Do eixo de relações de troca em Juruti, destaco que há uma inversão do tamanho das esferas entre a rede 1 e a rede 2: Maristela Kamiko tem uma quantidade maior de manivas (17), mas Rosilda, com 10 manivas, tem mais relações (7) que Maristela, com 6 relações. Maristela recebeu e manteve 8 manivas que ganhou de sua mãe (Alexandrina) e 2 de sua filha depois que se mudou da comunidade em função do casamento, totalizando 58% da sua coleção na linhagem mãe-filha, em contraste com somente 3 variedades que vieram da sogra e da cunhada. Rosilda era uma mulher adulta, não casada, que mantinha roça com sua mãe Florita, idosa. Existe uma relação de parentesco entre a família de Augusto (na rede de São Gabriel Mirim) e a família de Rosilda: Cleudina, Célia e Auxiliadora – moradoras de Juruti - são cunhadas e irmãs de Augusto, respectivamente.

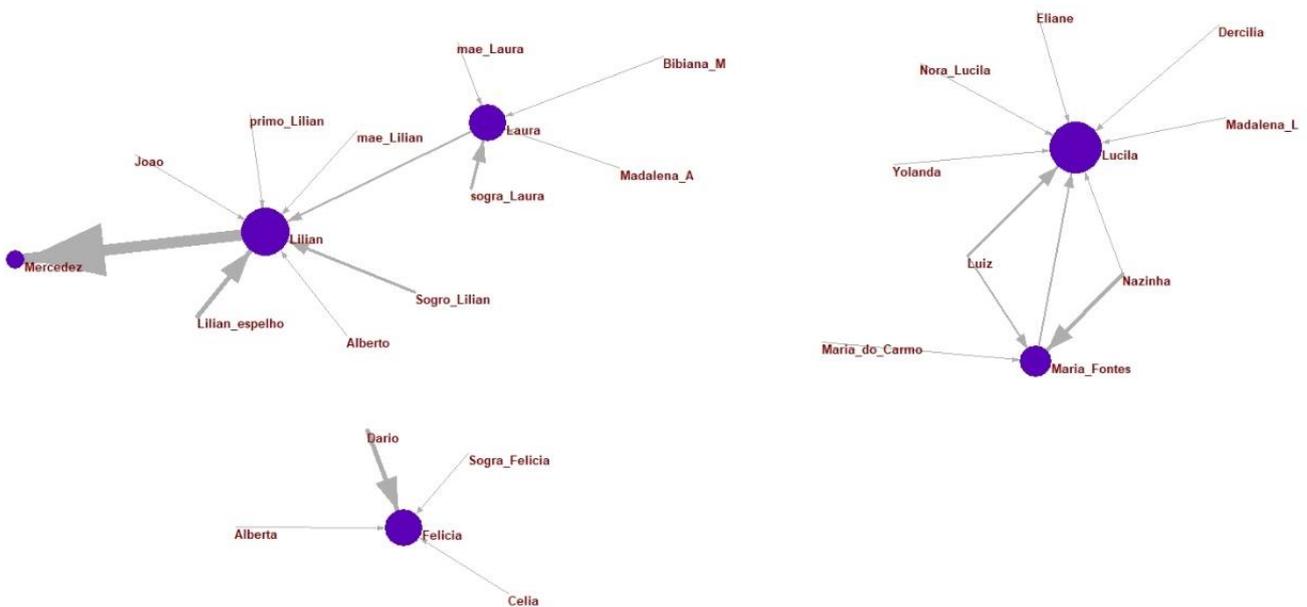
Geograficamente, 39% das manivas cultivadas em São Gabriel Mirim são de fora da comunidade e 38% para as manivas de Juruti, sendo a grande maioria da própria calha do alto rio Negro, chegando à montante no rio Cassiquiari, na Venezuela, e à jusante na cidade de São Gabriel da Cachoeira. A exceção do forte eixo no rio Negro é a conexão com Querari, no alto Uaupés, por conta da família de Sandy e Walter.

Mapa 3 - Origem das variedades de manivas doadas para São Gabriel Mirim e Juruti



Fonte: Danilo Parra, 2023

Rede 6: Circulação de Ucuqui-Cachoeira: os tamanhos dos círculos exibem a quantidade de relações mantida por cada mulher



Fonte: A autora (2022).

Em Ucuqui Cachoeira, temos uma rede fragmentada em 3 eixos. Maria Fontes e Lucila (mãe e filha) possuem 3 trocas, sendo uma direta de mãe para filha e duas intermediadas por Nazinha (irmã mais velha de Maria) e Luiz (pai de Maria). Lucila é a mulher que mantém maior intensidade de relações (7). Diferentemente de sua mãe, além da herança direta pela linhagem materna, ela expandiu as conexões cultivando manivas recebidas de sua nora, de sua cunhada, de sua sobrinha e de sua prima. Note-se que várias doadoras desse eixo - Nazinha, Maria Fontes, Lucila (todas elas de Ucuqui) e Maria do Carmo (de Assunção) - aparecem nas redes de troca de Assunção do Içana.

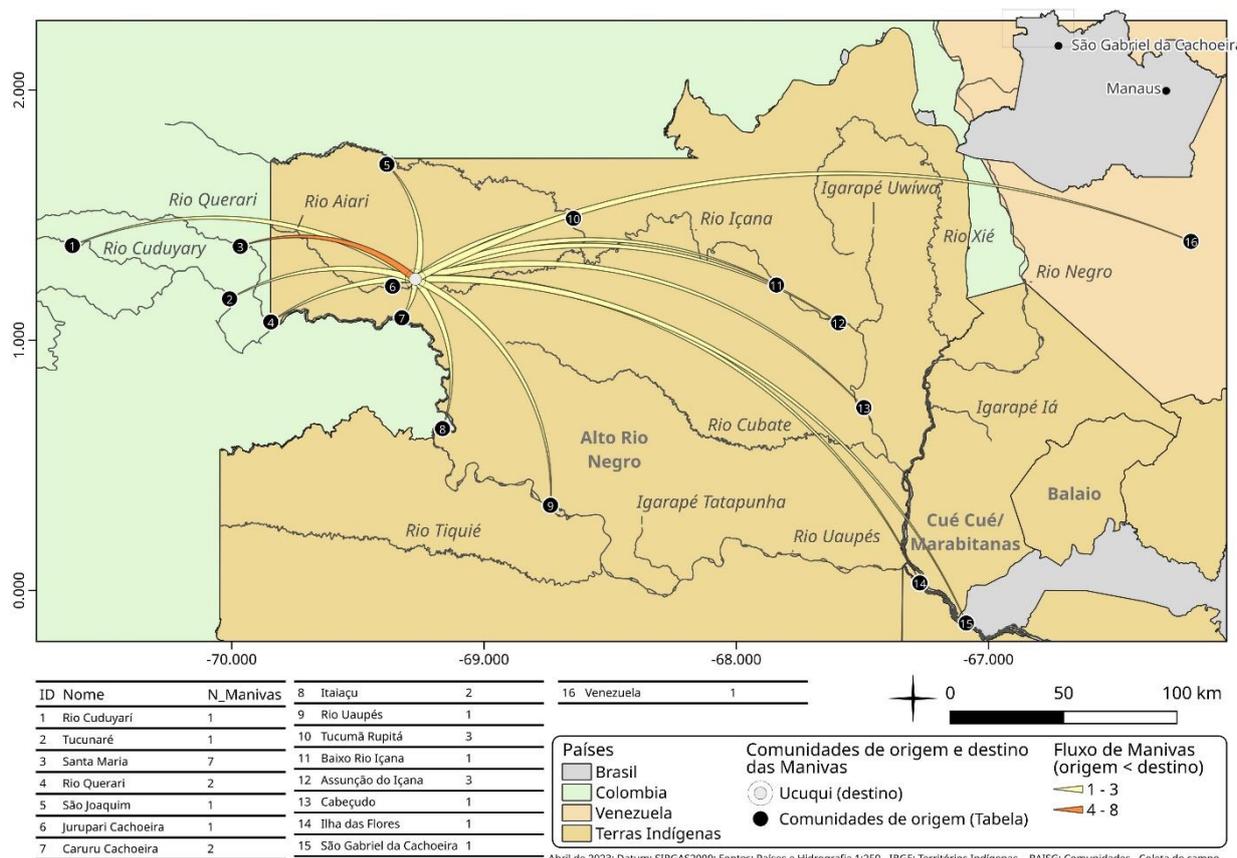
À esquerda temos um eixo formado por mulheres kubo: Laura, Lilian e Mercedes. As duas primeiras são cunhadas (o marido de Lilian, Rafael, é irmão de Laura) e consogras. Como descrito anteriormente (cap 1), as famílias pertencem a nexos familiares e bairros distintos em Ucuqui, mas possivelmente a doação de 2 manivas de Laura para Lillian provém da relação de parentesco entre elas. Lillian é a mulher com mais manivas em Ucuqui (e possivelmente com mais variedade de espécies cultivadas), sendo que do total de 14 manivas, 3 foram recebidas pelo sogro e 3 dos cunhados, totalizando 6 doações das relações de afinidade, em contraste com 1 herdada da mãe. Lillian identificou 5 manivas como próprias, que optei por representar na doação de “Lilian_espelho”, sendo que uma delas, ela achou, no “tempo do caucho”, numa serra, no rio Querari, onde não havia roça. Trata-se de um caso clássico de “maniva sem pai”, nascida espontaneamente, discutido adiante. Uma das manivas de Lillian conecta Ucuqui com São Gabriel da Cachoeira, pois ela pegou com seu vizinho de lote na cidade, João da etnia tukano. Trata-se de um exemplo de como a cidade pode encurtar as distâncias entre pessoas de diferentes calhas de rio.

Mercedes (localizada na extremidade da rede) é casada com Elieser, filho do irmão do marido de Lillian. Em 2019 eles haviam chegado em Ucuqui há aproximadamente 3 anos, oriundos da Colômbia. O casal mantinha relações discretas com o restante da comunidade e cultivava manivas exclusivamente doadas por Lillian. Como se pode ver, há um contraste grande entre a circunferência da quantidade de manivas que Mercedes cultiva (12) na rede 1 e a circunferência das relações que ela articula (1) na rede 2. A única mulher isolada na rede é Felícia que havia retornado há um ano para sua comunidade de nascimento depois da viuvez, como mencionado anteriormente. É interessante destacar que Felícia é irmã mais velha de Gelma, residente de Assunção, mas não há conexões de trocas de manivas entre elas. Felícia cultivava manivas que pegou com o pai, com a mãe, com a irmã da mãe e manteve somente uma

maniva de sua sogra baré, do Rio Negro, mantendo a regra geral, cuja herança de manivas por consanguinidade é intensa.

Na distribuição geográfica, as manivas de Ucuqui-Cachoeira são as de origens mais diversas: 29 doações do total de 45 são de fora da comunidade. Como se pode ver no mapa, Ucuqui está conectado ao território colombiano, nos rios Querari, Cuyari e o Waupés colombiano; no Uaupés, em território brasileiro (caruru-cachoeira, tucunaré), à porção alta do rio Içana (São Joaquim, Tucumã Rupitá), no próprio Aiari (Jurupari), e também no baixo rio Içana (Assunção, Cabeçudo), ao rio Negro (Ilha das Flores), à Venezuela e, por fim, à cidade de São Gabriel. É notável uma aparente contradição: justo onde há menos variedades de manivas, há mais conexões com as localidades do Alto Rio Negro.

Mapa 4 - Origem das variedades de manivas doadas para Ucuqui-Cachoeira



Fonte: Danilo Parra, 2023

A pesquisa de levantamento de dados em Assunção contou com a participação de 14 donas de roça e apresenta, portanto, a redes mais ricas de informações do conjunto das comunidades apresentadas nesta tese. Isso se justifica por dois fatores: Assunção do Içana é um distrito maior, com cerca de 70 famílias (considerando os sítios agregados), e realizei a minha pesquisa no local em três períodos distintos, o que permitiu conferência e ampliação de dados. Assim como nas redes anteriores, a rede 1 de Assunção mostra a variação da quantidade de manivas mantidas por cada mulher e a rede 2 evidencia o total de relações articuladas por cada uma. Assunção apresenta 55 variedades distintas de manivas e 252 doações envolvendo essas 14 mulheres, donas de roça.

Lúcia é a mulher que mais tem manivas no total (38), a partir de 14 relações, sendo que a maior parte foi herdada de sua mãe Cecília (24), moradora de Auxiliadora, baixo Içana. Cleomar e Bibiana, na sequência, mantêm o segundo e terceiro maior conjunto de manivas 32 e 30, respectivamente, a partir de 11 e 10 relações. Os círculos que representam essas três mulheres, nas redes 1 e 2, são equivalentes. Num outro extremo, podemos ver Gelma isolada na rede que mantém em sua roça somente as manivas recebidas de sua sogra Beatriz. Gelma veio de Ucuqui Cachoeira, casou-se há 4 anos, ao final do ensino médio feito em Assunção, e não retornou para a sua comunidade de origem para trazer mais manivas. Na minha última visita a Assunção (2022), perguntei a Gelma se ela havia recebido mais manivas de outras pessoas. Respondeu-me que tentou cultivar Baixo *Maniwa*, mas achou que o rendimento da raiz não era bom, e deixou morrer, mantendo somente as variedades que sua sogra havia repassado. Esse é um caso excepcional em que a diversidade de manivas e de relações não é ressaltada pela mulher. Rose e Josiane são mulheres com semelhanças nas redes: elas têm poucas relações (6 e 4, respectivamente, conf. rede 2) e mantêm com um quantitativo razoável de manivas (24 e 14), com circunferências maiores na rede 1.

Considerando as 14 mulheres internas a essa rede, existem três casos de reciprocidade direta com as manivas: Lúcia e Bibiana (cunhadas), Lúcia e Aparecida Castro (primas bilaterais) e Cleomar e Lúcia. Anita é a principal doadora dessa rede. Embora eu a tenha conhecido em campo, seus doadores não foram computados pois durante o período da pesquisa ela era uma senhora de 80 anos que não mantinha mais suas roças e nem boa memória para identificar a sua herança. Segundo esse levantamento, ela doou para 6 mulheres 35 vezes: 14 para a sua filha Lindalva, 10 para sua irmã mais nova Bibiana, 7 para Cleomar, filha de seu marido, 2 para Lúcia, cunhada

(esposa de seu irmão), 1 para Fátima, nora (esposa do filho de seu marido), e 1 para Virgília (filha de sua irmã Bibiana). Existem duas pessoas doadoras com 3 relações, cujas relações também merecem destaque: Natália é doadora de maniva para sua filha, Laura, para sua nora Íris, e para a sua sobrinha Aparecida. Quintina, moradora da comunidade Auxiliadora, à jusante de Assunção, é irmã do marido de Isabel e, portanto, tia paterna de Josiane, e também tia materna de Rose. A referida comunidade tem uma contribuição significativa na composição social de Assunção, e as trocas de manivas expressam isso claramente: dos dados levantados, 68 doações vieram de Auxiliadora para Assunção. Uma dessas muitas doações seria da maniva **Puraki** que Isabel recebeu de Mário, irmão da sua mãe, quando se mudou para Assunção, há 43 atrás, como parte de sua herança para a nova vida de casada. Isabel e Josiane (mãe e filha) performam um triângulo com Maristela, sogra de Josiane e consogra de Isabel, consolidando um trio de mulheres unidas pelo parentesco e pelas manivas. É interessante destacar, ainda, mais dois aspectos que envolvem Isabel: ela cita quatro homens da sua rede de parentesco como seus doadores (pai, irmão do pai, irmão da mãe e irmão do marido), o que reforça o argumento dito anteriormente sobre o aumento da presença masculina nos cuidados com a roça. E, por fim, é curioso notar que Isabel, assim como Quentilha na rede de Matapi, recebeu manivas da roça comunitária e deu continuidade às variedades em sua própria coleção, sem identificar uma doadora singular. Como dito anteriormente, a roça comunitária normalmente não recebe os devidos cuidados e não tem longa perpetuação, mas acaba por funcionar indiretamente como um banco coletivo temporário de conservação *in situ/on farm*.

Na rede de Assunção ocorreram algumas doações duplas, isso é, a mesma variedade foi doada por mais uma pessoa, em momentos diferentes. Esse dado é interessante para perceber a profundidade temporal na composição da coleção de manivas de uma mulher. Lúcia, por exemplo, conta que pegou **Yamura** logo que se casou, há mais de 36 anos, com Nazinha, a irmã mais velha do marido (tal como está representado nas redes), mas depois de algum tempo, a variedade foi perdida e ela pegou novamente com Maria, outra cunhada (relação esta que não está representada). Situação análoga me contou Clarinha, de São Gabriel Mirim, com a maniva Tatu que ganhou primeiramente da sogra e anos depois da própria mãe. Um duplo recebimento também pode ocorrer em função não de perda da variedade, mas de interesse em reforçar a relação com a doadora ou em aumentar a quantidade de estacas de uma determinada qualidade. Nesse caso, Isabel conta que recebeu a **Tapira maniwa** tanto de

Valdina, sua afilhada, como de Maristela, sua “nona” (termo que ela usa para consogra). Para além do problema de representar o duplo recebimento, encontrei outro desafio diante das dinâmicas reais de doação: a relação de Gorete com Lúcia é indireta, pois quem pegou a maniva com a doadora foi Francisco, seu marido, durante uma viagem a trabalho pela calha do rio Içana. Ao visitar a roça de Gorete na comunidade Castelo Branco, que sua filha Fran documentava, Francisco percebeu uma maniva que não tinha na sua coleção e trouxe de lá. Aliás, o nome **Wará** é o mesmo de uma maniva que eles já tinham, mas a cor da sua raiz indicava ser outra. Foi inserida, portanto, como **Wará** amarela. A representação dessa doação poderia ser tanto de Francisco para Lúcia, como de Gorete para Lúcia. Escolhi a segunda opção para expor melhor o local de origem da maniva e por considerar que Francisco é tão envolvido com a roça que ele é também, de certo modo, um “dono de roça”²².

A origem das manivas em Assunção, assim como as demais comunidades já relacionadas, é bem diversificada, reforçando o argumento de que a circularidade intensa de manivas na bacia do Rio Negro extrapola bastante os limites territoriais de cada comunidade. As conexões apontam para 6 comunidades localizadas no curso do rio Içana, abaixo e acima de Assunção, Ucuqui-Cachoeira, no alto rio Aiari. O avô de Lúcia quando jovem trabalhou com a seringa no rio Maraujá e de lá trouxe uma maniva que é reproduzida por ela até hoje. A sogra de Cleomar é baré de uma comunidade do médio Rio Negro (Temendawi), sendo a origem de 4 manivas reproduzidas por Cleomar. Assunção também está conectada com alguma localidade na Venezuela e com Manaus através das relações de Bibiana; por ela e por Lúcia apresentam-se as conexões com a área urbana do município, São Gabriel da Cachoeira.

²² A participação masculina nos cuidados cotidianos com a roça, como venho argumentando ao longo da tese, é considerável e tudo indica que aumentou nos últimos anos com novos arranjos sociais e familiares. No entanto, a grande maioria dos homens faz os trabalhos pesados e mecânicos (capinar, fazer **pekuwera**, carregar waturá, etc) e somente alguns, além disso, *conhecem* as manivas, vêem suas propriedades e sabem identificar os nomes, como é o caso de Francisco Fontes.

retribuição se caracteriza em movimentos indiretos, constituindo uma troca generalizada.

A análise das doações em si, observadas nas quatro calhas de rio – Uaupés, Negro, Içana e Aiari – indica que há dois modelos equiparáveis de doação: um em que a mulher recebe a maioria de suas manivas da sua mãe e outro que ela recebe a maioria da sua sogra. Quase sempre, depois de um primeiro quantitativo suficiente para iniciar, a coleção é incrementada com doações de parentes consanguíneos ou de afins, bem como de vizinhos e conhecidos em comunidades da mesma calha de rio ou da cidade. Ainda que no Uaupés o modelo de casamento pautado na exogamia linguística e na virilocalidade seja visto como um aspecto fundamental que gera a busca por mais variedades (Chernela, 1997), pode-se perceber que na ausência disso (outros padrões de matrimônio e moradia em vigor) as mulheres mantêm coleções bastante diversificadas. O que parece ser mais determinante é a mobilidade das famílias, seja no padrão uxorilocal ou virilocal, e o interesse da agricultora em conhecer e adquirir variedades novas.

Como já apontado pela bibliografia (Chernela, 1997; Emperaire; Eloy, 2008), as visitas a outras comunidades incluem passeios nas roças de outrem e constituem momentos oportunos de receber exemplares de manivas ainda desconhecidas. Chernela especifica que as viagens duravam bastante tempo (anos 1970), o que permitiria com folga esse tempo de visita às roças, mas não é o que ocorre hoje. Apesar do aumento da velocidade de deslocamento com os botes a motor, normalmente os adultos têm compromissos na cidade que os fazem passar rapidamente ou não parar nas comunidades dos parentes. Ainda que as viagens sejam hoje bem mais breves do que outrora, permanece o hábito de mudança de comunidades permitindo a migração de variedades de manivas, tal como vivido pela família baré que morou com os Korripako no Guaiania (Venezuela) e a família kubeu que se emigrou do rio Querari (Colômbia) para Ucuqui-Cachoeira. Argumento, então, que a despeito de todas as mudanças na dinâmica da vida social, encontram-se novas formas de perpetuar a circulação das manivas pela bacia do Rio Negro.

3.3.3 Coleções e nomes: o gosto pela diversidade.

Se as mulheres indígenas (do Rio Negro, mas também Wajãpi, Panará, Kaxiwana, Macuxi etc) reproduzem a *Manihot esculenta* por estaca, ou seja, fazendo clones, como é que se chega a tantas variedades? Após a queima da capoeira ou da floresta para abrir uma roça nova, a dormência das sementes é quebrada (acima de 35°C), possibilitando o surgimento de indivíduos com informações genéticas próprias. No início do seu desenvolvimento, suas qualidades são desconhecidas e são chamadas provisoriamente de “maniva-sem-pai” (ou “sem-nome”) até que sejam nominadas e inseridas na coleção. Entre os Baniwa, essas manivas nascidas espontaneamente também são chamadas de “órfãs de Kaali”, ou “órfãs de Ñaperikooli” (Oliveira, T. 2015, p. 260)²³. Temos, então, um sistema de cultivo que se consolida com a conjugação das reproduções assexuada e sexuada, ou seja: existem conjuntos estabilizados de manivas que são continuamente reproduzidos e temos as incorporações esporádicas de novos indivíduos genéticos.

Os trabalhos de Laura Rival (2001) e de Rival e Mckey (2008) se debruçam sobre a questão da diversidade cultivada num sistema de reprodução por clones a partir do material etnográfico sobre as roças Macuxi, povo que também cultivava uma expressiva diversidade da mandioca brava (76 variedades no total). Inserida no debate sobre o parentesco, a autora considera que a reprodução por estacas corresponderia à relação de consanguinidade e as relações sexuais entre plantas, que dão origem às sementes, corresponderiam às relações de afinidade (Rival, 2001). Essa chave de análise não é o que me interessa aqui, mas sim a reflexão iniciada por ela sobre o sentido da diversidade para os grupos ameríndios. Rival afirma que embora não haja uma narrativa expressa sobre o sentido da diversidade, ela parece ser um interesse próprio das horticultoras motivado por razões estéticas e “recreacionais”.

Laure Emperarie (2005), ao analisar o conjunto de nomes atribuídos às manivas de Iauaretê por mulheres Tukano oriental, compreende que num primeiro plano encontra-se a designação quase sempre feita em analogia a outra espécie. No entanto, num segundo nível de compreensão, há o significado dos nomes em seu conjunto, formando um *corpus* de nomes de espécies cultivadas, caça, peixes, etc. Assim, a autora

²³ Interessante observar que embora sejam as mulheres/mães responsáveis pelos cuidados com as manivas, há um destaque para a ausência paterna nas variedades novas. Possivelmente isso ocorre por causa do sistema de filiação patrilinear praticado pelos povos do Rio Negro.

afirma: “Não é a variedade que é a unidade de manejo da diversidade, mas a coleção de mandiocas cultivadas. A riqueza de denominações, portadora de um significado cultural é sem dúvida nenhuma um fator de alta diversidade local” (Emperaire, 2005, p. 37). É nesse sentido que Carneiro da Cunha (2005) evoca o “gosto pela diversidade” de povos indígenas no manejo agrícola e florestal como um componente para a megadiversidade amazônica.

Apesar do interesse manifesto em manter e cuidar de uma grande variedade de manivas, ocorrem também as situações em que as mulheres perdem ou deixam morrer uma ou outra variedade. Várias mulheres, nos momentos de entrevistas, se lembravam das manivas que tinham e não têm mais. Algumas manifestavam o interesse em retomar, indicando com quem poderia fazê-lo, mas noutras situações as mulheres confessavam uma relação que não deu certo. Depois de listar todas as manivas de suas roças, Cecília (Dessana, de Matapi), se lembrou da Ingá maniva ([meré duhku](#)) e disse: “Essa perdi. Quer dizer, não perdi, joguei fora porque não dava mandioca *pra mim*”. Nilde, também de Matapi, me contou que já teve a maniva [Suiri](#), mas como “o porquinho comeu a mandioca”, ela preferiu não levar para a roça para o porquinho não vir atrás. E há casos em que é a própria maniva que decide a sua presença na roça da mulher. Cleomar (Baniwa, de Assunção) ganhou a Baixo [Pixuna](#) maniva e a Seringa maniva de sua avó paterna (a sua primeira doadora), e ao citá-la para a sua coleção complementou: “Isso é herança. Desaparece e depois volta”. Ainda que a mulher não queira cuidar de uma variedade, ainda assim a maniva não a abandona. A lembrança das manivas que se perderam reforça o argumento sobre o gosto de colecionar: aquelas variedades que foram embora, por um motivo ou outro, continuam presentes no imaginário e na memória.

“Quando a maniva-sem-pai é pequena, ninguém conhece. Quando dá raiz mesmo que a gente conhece. E aí tem que dar nome, se não, morre”, me disse Daniel (Baré), que acompanhava a sua esposa nos cuidados com a roça em Juruti. As plantas são conhecidas e classificadas sobretudo a partir das suas qualidades sensíveis, sejam elas manivas, em diversos roçados amazônicos, sejam castanheiras, como entre os quilombolas do Alto Trombetas (Scaramuzzi, 2018). Por vezes, os nomes denotam o local de origem, como registra este autor, ou remetem à pessoa que fez a doação, como já apresentado por Emperaire *et al.* (2019) a partir do material etnográfico do Rio Negro.

Quando se fala de características sensíveis, lugares ou pessoas, reconhecemos claramente o “lugar social” das manivas/mandiocas na socialidade ameríndia, algo que já foi razoavelmente refletido na bibliografia amazonista. No entanto, a última sentença proferida por meu interlocutor aponta para além. Repito, parafraseando: é preciso dar um nome para não morrer, ou, ao dar nome, dá-se vida. João Paulo Barreto (2022) explica que a constituição do corpo, na cosmologia tukano/yepamahsã, decorre de uma sequência de atos xamânicos (*bahsese*) que anexa elementos imateriais (*kahtise*) ao corpo humano para que ele vigore com força e saúde. Especificamente, o *herioporã bahsese wame* é o momento no qual o *kumu* “injeta” um nome à pessoa ao nascer, a partir de um conjunto de nomes disponíveis no clã de pertencimento, e conecta as qualidades da floresta, do ar, da terra, dos animais, etc ao nome/corpo. Assim, segundo a análise do antropólogo tukano, esse procedimento é fundamental para garantir toda a saúde e vitalidade da pessoa ao longo da vida. No contexto das relações gente-planta, embora a frase tenha sido registrada de um homem, é certo que o ato de nominar uma variedade nascida da semente é atributo das mulheres, mães de suas manivas, e são elas, portanto, que ao darem nome a cada variedade nova garante a sua possibilidade de perpetuação.

Fotografia 78 - Maniva, variedade *kukura maniwa*. Assunção do Içana, 2019



Fonte: A autora (2019).

CAPÍTULO 4

AS TÉCNICAS ALIMENTARES

Esse capítulo aborda os processos sociotécnicos desenvolvidos pelas mulheres rionegrinas na preparação dos alimentos. A atenção voltada para *como* se produz a comida se faz necessária ao considerarmos que as escolhas técnicas – os materiais utilizados, as etapas e as formas finais dos alimentos – são uma expressão genuína de como esses povos atuam, pensam e constroem o mundo. Almeja-se, portanto, jogar luz sobre a materialidade das coisas, compreendendo esse termo não por uma definição restrita e estática, mas sim num significado amplo de matérias que se transformam nas relações entre humanos e não humanos. Para percorrer esse caminho, inicio com uma síntese de alguns autores que vem consolidando o campo de antropologia da técnica e que iluminaram as descrições e análises do capítulo. Em seguida, apresento aspectos principais da cultura material e do espaço culinário do Alto Rio Negro para, então, adentrar nos detalhes de processamentos feitos a partir do fogo, dando um enfoque nos produtos assados e cozidos (ou semi-cozidos). Tomei como empréstimo a ideia do(s) triângulo(s) culinário(s) formulada por Lévi-Strauss ([1968] 2006), e elegi três modos principais de transformação culinária para serem abordados: o cozido, o assado e o fermentado, sem necessariamente levar adiante a forma de análise deste autor¹. Considerando a amplitude de processos envolvidos, nesse capítulo apresento de maneira mais consistente os dois primeiros modos, trazendo descrições sobre os derivados da mandioca, da pimenta, do umari e de frutos da floresta, e deixarei os processos de fermentação para o capítulo seguinte.

O debate sobre técnica como um fenômeno social e cultural iniciou-se com Marcel Mauss no início do século XX. Para o sociólogo/antropólogo, a técnica é definida como “ato tradicional eficaz” (2003, p. 405), evidenciando o caráter da continuidade histórica das práticas que se perpetuaram por serem *eficazes* aos propósitos do grupo humano. Embora a técnica seja primeiramente lembrada por atos empreendidos com ferramentas - que revolucionaram a história da produção e da ação dos humanos no meio ambiente (notadamente na agricultura) -, Mauss destacou o corpo humano como “primeiro e mais natural instrumento do homem”, cujas ações podem ser categorizadas por divisões entre sexo, idades, rendimentos e formas de transmissão. Leroi-Gourhan, aluno de Mauss, converteu-se

¹ O triângulo culinário fundamental e mais conhecido na obra do autor é formado por cru-cozido-podre, mas o próprio Lévi-Strauss desdobra as categorias alimentares (opostas pela intensidade do ar e da água) em outro triângulo, formado analogamente por assado-defumado-ensopado (2006, p. 442). Assim como em outras partes de sua obra, esse autor está interessado nas oposições estruturalistas entre as categorias e como elas possibilitam pensar abstratamente o par Natureza-Cultura, a partir de distintas culturas em diferentes partes do mundo.

aos estudos da etnologia interessado sobretudo nos aspectos materiais das culturas dos povos da Ásia e da África, dando continuidade e formulando propriamente esse campo de estudos da antropologia das técnicas e dos objetos técnicos nos anos 1940. Assim como seu professor, Leroi-Gourhan empreendeu uma sistemática classificação das técnicas, porém a partir de um material mais amplo e observando as ações elementares da ação sobre a matéria (a fabricação), as técnicas de aquisição e de consumo (Magnelli, 2019). Apesar dos grandes avanços dessa abordagem sobre a cultura material, novas perspectivas enxergaram a necessidade de superar o caráter evolucionista e, ainda, de enfatizar a técnica não somente como uma ação humana sobre a matéria, intermediada por ferramentas, mas sobretudo *relações* com o meio. Assim, seguindo o campo maussiano, Carlos Sautchuk sintetiza e atualiza o conceito de técnica como: “técnica é uma ação ou uma relação que abarca humanos e não humanos [...], mediada ou não por objetos, orientada por alguma finalidade, eficácia ou devir” (Sautchuk, 2017, p. 11). Assim, embora esse conceito, que estrutura todo um campo de conhecimento, tenha um foco sobre os aspectos concretos e tangíveis do *fazer*, o termo tem sido compreendido como indissociável dos aspectos abstratos que o engendram: as dimensões intelectuais, culturais, espirituais e simbólicas (Coupaye, 2009).

O desenvolvimento desse capítulo é inspirado também na ideia de que as técnicas empreendidas são uma dimensão fundamental do pensamento nativo. Em outras palavras, olhar para como se fazem as coisas é perceber a outra face da dimensão cosmológica do pensamento ameríndio. De certo modo, seguimos aqui o caminho aberto por Cristine Hugh-Jones ([1979] 2013) que se debruçou sobre as associações entre a dimensão produtiva, reprodutiva e cosmológica dos povos Tukano a partir de uma etnografia nos anos 1968-70 no Pira-Paraná, na bacia do Uaupés colombiano. Embora sua obra tenha sido construída sob a inspiração do estruturalismo, corrente teórica que pouco valorizou a cultura material, a autora foi pioneira ao detalhar o processo de transformação da mandioca empreendida pelas mulheres. A dedicação de seu trabalho ao saber produtivo das mulheres Tukano Oriental se deve ao reconhecimento da íntima conexão que se dá entre *o fazer*, *o conhecer* e *o estar* no mundo. Mais de cinquenta anos depois trago uma atualização dos processos, os quais mantêm uma estrutura comum, mas com novos materiais e novas etapas de produção que dizem respeito a relações e conhecimentos que não existiam naquele momento.

Partindo dessa conceituação abrangente de ‘técnica’, as técnicas em si não são observáveis diretamente, pois, tal como pontuou Sigaut, observamos “as pessoas fazendo coisas” (Sigaut apud Coupaye, 2017, p. 478). Assim, no intuito de trazer à tona os processos técnicos do sistema alimentar rionegrino, tenho como referência metodológica a noção de

cadeia operatória, consolidada nos estudos arqueológicos e revisitada pelo campo da antropologia das técnicas, para documentar sequências de ações observadas. Essa ferramenta metodológica pode ser compreendida como: “uma série de operações que traz um material primário desde seu estado natural até um estado fabricado” (Creswell apud Lemonnier 1986, p. 49, tradução minha). E, ainda, a cadeia operatória evoca “a captura de um evento único, observado em um momento e um lugar específico” (Coupaye, 2017, p. 480) a partir de uma série de operações articuladas. Segundo esse autor, nessa concepção, destaca-se o caráter profundamente descritivo da cadeia operatória, mas é lícito manter o alerta para o efeito de criação de “um modelo falsamente prescritivo” (p. 479). Para dar conta dessa proposta aqui enunciada, além da descrição textual, apresento ao longo do capítulo diversos painéis fotográficos que deem conta da representação imagética dos processos técnicos. Eles foram elaborados em dois formatos: 1) fotografias de um único lugar e momento, tal como na definição de cadeia operatória dada acima ou 2) fotografias de diferentes lugares e momentos que compõem uma narrativa imagética de um mesmo processo técnico praticado na bacia do Alto Rio Negro.

Pierre Lemonnier (1986) adverte que por melhor que seja a descrição das cadeias operatórias, há sempre uma dimensão de arbitrariedade que impede o registro da totalidade, sendo que todas as técnicas são parte de um sistema de uma dada sociedade. Existe, assim, um caráter sistêmico das cadeias operatórias, que pode ser visto em três diferentes níveis: no primeiro, o ato técnico é visto na sequência de outras operações, formando a própria cadeia; no segundo, o mesmo ato técnico está presente em outros contextos técnicos/culturais do grupo e no terceiro observa-se a conexão desse ato técnico com as dimensões simbólicas, políticas, religiosas ou econômicas de um grupo (Coupaye, 2017; Lemonnier, 1986). Segundo aquele autor, “essa natureza sistêmica é exatamente o que permite ampliar o alcance metodológico e teórico da cadeia operatória” (Coupaye, 2017, p. 484). Como procurei demonstrar ao longo da tese, o consumo dos alimentos e suas preparações têm dimensões sociais, históricas, ecológicas e cosmológicas. Portanto, as descrições técnicas permaneceriam isoladas se não apontassem as conexões que há entre as ações práticas e as suas dimensões sociais e simbólicas. Assumindo a arbitrariedade inerente da escrita, para efeitos didáticos, neste capítulo apresento um recorte sobre a materialidade das técnicas afim de evidenciar e clarear os processos que estão amalgamados no complexo cultural. Indicarei em alguns momentos, os pontos de conexão entre objetos, técnicas e processos à cosmopolítica rionegrina, mas enfatizando o que enxergo sobre “ação” e “matéria” no campo de produção alimentar. Sigo inspirada, ainda, pela compreensão da técnica como resultado das escolhas de

cada sujeito, que por sua vez está inserido num conjunto de relações políticas (Akrich, 1992; Mura, 2011). Além disso, a própria descrição etnográfica de processos técnicos desempenha na interface entre a produção intelectual e o mundo concreto uma consequência política. Trata-se de um retrato síncrono de escolhas presentes, que revelam um passado-presente (o uso do ralo baniwa e dos enterramentos de massa, por exemplo) e um presente-futuro (a incorporação de novos materiais de produção, como o uso de telas sintéticas ou tecidos substituindo o cumatá). Dito de outra forma: sem deixar de apontar o caráter vivo da cultura em constante transformação que faz adaptações conforme as novas condições e novas necessidades, as cadeias operatórias aqui enunciadas indicam a resiliência de saberes-técnicos que são significativos no sistema alimentar.

4.1 Cultura material e espaço culinário

De toda a cultura material concernente aos povos do rio Negro, o inventário de Registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro pelo IPHAN catalogou, ao todo, 34 objetos de processamento alimentar, tanto de origem artesanal, com matérias-primas da floresta, como os de origem industrial (Emperaire *et al.*, 2019, p. 185). Para essa variedade de objetos, existem distintos materiais que respondem à ação humana, dando forma aos instrumentos. O arumã, o cipó wambé, a palha branca e a entrecasca da envira dão forma para os trançados de peneiras, cestos, abanos e tipitis. Para cada trançado, há um desenho pouco perceptível aos nossos olhos (a maioria deles não tem uma tintura que dê contraste aos desenhos), que é performado pelas mãos dos artesãos. A madeira é esculpida para armazenar o caxiri no cocho, e estruturada para sustentar cestarias (como o tripé do cumatá e o tronco que apoia o tipiti), ou para ser o extensor das mãos no cozimento (maçarico e tarubá). O barro é moldado na construção do forno e do camoti, vasilhame tradicional também usado com o caxiri. Dentre as matérias-primas usadas no processamento culinário, o arumã possui grande destaque, conforme já destacado por Berta Ribeiro:

Na cestaria dessa área cultural utiliza-se, como matéria prima, o arumã (*Ischnosiphon* spp), que se presta com perfeição a esse tipo de manufatura, já que sendo uma espécie de cana de colmo liso e reto, oferece superfícies planas, reduzidas às vezes a um milímetro de espessura, que, pintadas previamente à sua entramação, conferem maior realce aos desenhos, produzindo obras de finura das rendas ou filigranas. (Ribeiro, 1995, p. 89).

O debate sobre a cultura material no sistema cultural do noroeste amazônico em suas diferentes contribuições étnicas foi primeiramente analisado por Berta Ribeiro em seu livro *Índios das Águas Pretas* (1995). A autora aprofunda as práticas e concepções mitológicas dos Dessana, mas incorpora valiosas informações de outros grupos tukano do rio Uaupés e também dos Baniwa no rio Aiari, apresentando o mosaico de artefatos produzidos em toda a região. Segundo seu argumento, há uma “homogeneização” da cultura material no sistema do Alto Rio Negro, devido à presença de vários artefatos usados na culinária nas distintas calhas de rio. Ainda assim, há uma especialização artesanal dos grupos exogâmicos que permite o reforço da identidade étnica e, simultaneamente, “uma rede de dependência e reciprocidade, contribuindo (...) para a interdependência tribal” (Ribeiro, 1995, p.70). A origem da divisão de especialidades e técnicas é atribuída aos conhecimentos herdados no momento de saída da cobra canoa (Barreto *et al.*, 2018; Ribeiro, 1995). Os Tuyuka são considerados os melhores fabricantes de canoa, os Hupda são exímios na confecção do cesto cargueiro (aturá) feito de cipó. Alguns artefatos específicos são propriedade de certos grupos exogâmicos e não confeccionados por outros: o banquinho tukano (**kumurô**) é especialidade dos Tukano/Yepamahsã, o ralo baniwa (hoje artefato quase obsoleto) é especialidade dos Baniwa e as máscaras de líber (extintas, salvo engano) usadas em rituais funerários que eram produzidas exclusivamente pelos Cubeo. Segundo S. Hugh-Jones (2014, p. 161), os artefatos produzidos no noroeste amazônico são “objetos ao mesmo tempo úteis, decorativos e imbuídos de significado esotérico”, e sua fabricação está intrinsecamente associada ao “status de adulto e da própria civilização enquanto tal”, no sentido de produzir uma marca sobre os grupos exogâmicos.

Especificamente sobre a cestaria, em todas as calhas de rio encontram-se bons artesãos, geralmente homens, aptos na produção desses itens extremamente úteis no cotidiano. Mas os Wanano, os Desano e os Baniwa são reconhecidos pela exímia confecção das cestarias usadas na casa de forno: abano, peneiras, cumatá e tipiti, sendo que os últimos são notadamente reconhecidos como os que mais sabem repertório de grafismos (o que pude verificar em minha etnografia e em Ribeiro, 1995, p. 89). Segundo conta o mito dessana sobre a origem do **gahpi mahsã** (pessoa ayuaska), depois que a primeira mulher deu à luz à criança, colocou-a no chão em esteiras de arumã de diversas cores: “A visão da multiplicidade de cores desses trançados penetrou nos olhos da humanidade, que estavam na *diá baiá bē wi*. Enquanto tomavam o **gahpi**, o **baiá**, o **kumu** e os dançarinos viam os desenhos dos trançados das esteiras que apareceram quando nasceu **gahpi mahsã**. (Lana; Lana, 2021, p. 101). Essa passagem indica que dos cinco desenhos criados com o nascimento de **gahpi mahsã**, três são

estritamente associados à comida, além do padrão de massa mandioca (*ausun uhë koleghsiró*) presente também assim que a criança foi colocada nas esteiras. Segundo o levantamento feito diretamente com os Dessana nos anos 1980, B. Ribeiro afirma existirem 40 padrões distintos na cestaria, ao passo que entre os Baniwa (a partir de dados secundários) existiriam 68 padrões nos artefatos trançados (1995, p. 98). Já o livro de bolso produzido sobre a cestaria baniwa, em parceria entre FOIRN e ISA, catalogou durante uma oficina 27 padrões no alto Içana, em 1999 (Ricardo, 2001, p. 56). Berta Ribeiro ressalta, no entanto, que, a despeito do conjunto formado pela diversidade dos grafismos partilhado por todo o Alto Rio Negro, não há consenso na nomenclatura e significado de cada padrão gráfico.

A seguir apresento três painéis fotográficos com imagens sobre a cultura material do sistema alimentar do Rio Negro para trazer referências imagéticas ao leitor sobre como as ações sobre a matéria são executadas a partir e *com* esses instrumentos. Sem a pretensão de dar conta da completude dos artefatos, essas fotografias são apenas um recorte do vasto universo de materiais usados, dentre os confeccionados tradicionalmente pelos artesãos e os manufaturados adquiridos na cidade mediante compra. Nos demais painéis fotográficos, ao longo do capítulo, o leitor também poderá perceber a variedades dos instrumentos utilizados.

Cultura material da produção culinária



Casa de forno com diversos artefatos, Ucuqui Cachoeira

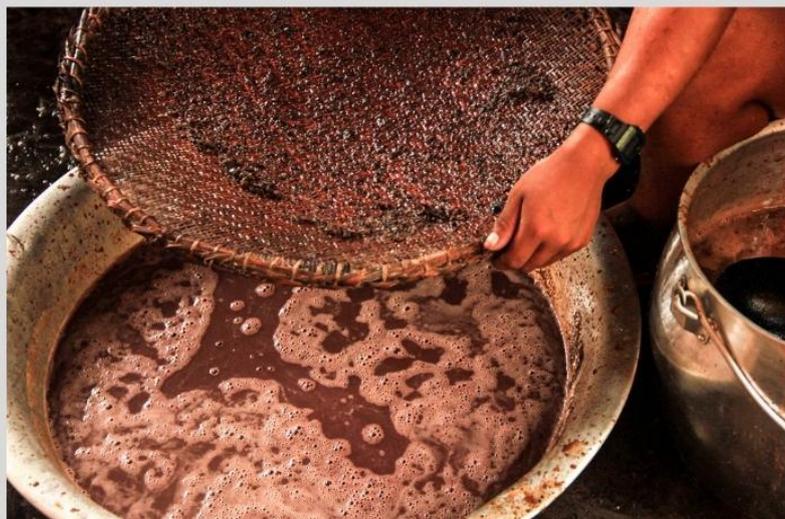


Balaio, peneira e vários tipitis, rio Tiquié



Urutu, Assunção

Cultura material da produção culinária



Peneira e bacia de alumínio com vinho de açaí, Matapi.



Balaio com grafismo pintado, Matapi.

Peneira fina, cumatá e bacia de alumínio com tapioca. Ucuqui-Cachoeira



Outro tipo de balaio para carregar massa. Assunção do Içana.

Abano de arraia sobre beiju curadá. Matapi



Produção de Artefatos



Aturá de wabé.
Ucuqui-Cachoeira



Tipiti de arumã, Assunção do Içana

Paneiro de cipó wabé, São Gabriel Mirim



Peneira de arumã, Assunção do Içana

Antes de abordar diretamente a produção sociotécnica dos alimentos, é importante compreendermos minimamente *onde* essa produção ocorre. Tradicionalmente o espaço culinário de distintas culturas do mundo se organiza em torno do fogo, elemento central da transformação alimentar, e da passagem da natureza à cultura, tal como abordado por Lévi-Strauss na obra *As Mitológicas*. No noroeste amazônico, o fogo estava localizado dentro das grandes malocas, residências comunitárias características da região, cuja importância arquitetônica, cosmológica e cultural foi bastante analisada por outros autores (Andrello, 2006; Oliveira, 2016; Hugh-Jones, S. [1979]2013); para os povos Tukano e para os Aruak ver Journet, 1995). Na maloca, residia o grupo de descendência local, em torno de um homem com sua esposa, filhos, noras e netos, definindo assim um clã ou sib (Chernela, 1986; Jackson, 1984; Hugh-Jones, S., 1979). Christine Hugh-Jones, que dedicou atenção especial à produção culinária, especifica que, embora a residência fosse coletiva, dentro da grande casa havia compartimentos para cada casal com seus filhos, nos quais se mantinham algumas provisões alimentares e faziam *os fogos* para a preparação alimentar. Não obstante, havia sim um espaço culinário coletivo: dentro da área aberta da maloca ficavam tanto os instrumentos para ralar a mandioca, como o forno para assar beijus, e ainda o fogo para queimar as folhas de coca² (Hugh-Jones, 1979, p. 85-86).

Tema amplamente já abordado pela historiografia, as malocas foram destruídas após a presença determinante dos salesianos no início do século XX. Essa transformação no padrão de residência ocorreu entre 1930 e 1940 para a bacia do Uaupés e do Içana³. A destruição das grandes malocas ocorreu por demanda dos Missionários Salesianos, mas efetivada pelas mãos dos próprios indígenas que aderiram à evangelização. Segundo Renato Athias (comunicação pessoal, 2022), o feito foi logrado num processo de barganha: os padres forneciam objetos manufaturados, tais como caixa de fósforo e ferramentas de metal, em troca da destruição daquilo que consideravam obra do diabo⁴. Seguindo a orientação cristã, as novas casas

² As folhas de coca eram bastante consumidas, chamadas de *ipadu* (nheengatu) e foram proibidas no Brasil desde os anos 1970. A autora fez sua pesquisa no território colombiano que não sofreu esse tipo de impacto. Para mais informações sobre o *ipadu*, ver artigo de autoria indígena de Azevedo, 2022

³ Segundo Andrello (2006), a última maloca derrubada no processo de evangelização foi no alto rio Papuri em 1961, mas nos anos 1940 boa parte delas já havia sido destruída no rio Tiquié e ao longo do Uaupés. Não encontrei informações sobre a destruição de malocas na calha do rio Negro, onde estão reunidos os povos sob o etnônimo Baré, mas provavelmente já no séc XIX elas não existiriam mais, considerando que o processo civilizador aconteceu primeiramente no médio rio Negro.

⁴ Renato Athias afirma que inicialmente (de 1914 a 1933) os padres forneciam os objetos desejados “gratuitamente”, com um discurso libertador para que os indígenas se livrassem do poderio de Manduca, grande seringalista escravocrata que atuou no Uaupés no início do séc XX (conf. Andrello, 2006 cap. 2 e 5). Aproveito a nota para agradecer a conversa com o pesquisador que gentilmente me concedeu essa entrevista com valiosas informações e considerações.

(vigentes até hoje) passaram a agrupar famílias nucleares, ou como destacou o pesquisador mencionado, elas passaram a apresentar a unidade de *produção e consumo* alimentar que antes habitava os compartimentos da maloca⁵. Percebe-se, portanto, a centralidade da produção alimentar dentro da organização social desses povos.

À medida que o padrão de moradia foi alterado para as casas de taipa, o espaço culinário também foi alterado. Esse processo tem particularidades de cada calha de rio, desdobradas adiante, mas, geralmente, o fogo da unidade doméstica permaneceu dentro ou contíguo à casa, e o ralador de mandioca, o forno, bem como os demais artefatos para processamento da mandioca - que antes ficavam na parte aberta e coletiva da maloca - ganharam um espaço exclusivo, utilizado por várias famílias da comunidade, de acordo com os laços de parentesco.

Nas comunidades dos Baré, na calha do alto rio Negro, a produção alimentar acontece em dois locais: *yapunaruka* (casa de forno) e *tataruka* (casa de fogo), também chamada de cozinha em português. Este local abriga o fogo à lenha, realizado em um fogão de cerâmica de confecção própria e os utensílios de alumínio que ficaram pretos ao receber a fuligem. Normalmente, fica em anexo à casa de residência, construída bem próximo, podendo ser contígua ou não. O terceiro espaço culinário é o do fogão à gás, ao lado do qual ficam as panelas “brancas” (que não recebem fuligem), bem como os utensílios de plástico, sempre longe do fogo, seja dentro da casa de residência ou na casinha construída para a casa de fogo. Os Baré optaram, portanto, por complexificar os espaços, separando-os em três espaços distintos (às vezes, presentes em 2 construções físicas) com finalidades distintas. Nas comunidades dos rios Uaupés e Içana, a casa de forno (*ahtarowi*) é no mesmo local físico da casa de fogo ou cozinha (*pehka mewi*), sendo o nome *ahtarowi* usado com mais frequência para se referir ao espaço de trabalho. Mas, igualmente, o fogão à gás e os utensílios que os acompanham são deixados quase sempre dentro das casas. Em todo o Alto Rio Negro, é possível afirmar, o fogão a gás é bastante apreciado pelas famílias e amplamente presente em todas as comunidades onde realizei a pesquisa (à exceção de Ucuqui Cachoeira), mas a durabilidade do gás costuma ser breve e normalmente ficam semanas sem ele até poder repor o combustível na cidade, por isso o fogo feito no fogão de cerâmica é o mais constante.

⁵ Segundo Renato Athias, as novas casas foram construídas seguindo o modelo arquitetônico vigente no interior do Nordeste (casas de taipas), sob orientação de construtores pernambucanos trazidos pelos padres, e até os anos 1970, elas tinham telhado de palha de caraná (comunicação pessoal, 2022).

A casa de forno é o espaço onde se fazem todos os processamentos da mandioca, cujo artefato principal, como o nome diz, é o forno, usado para se fazer as farinhas e os beijus. A construção é feita com meia parede de barro ou sem paredes, com esteios e teto de palha ou de telha industrial. Esses espaços costumam ficar separados, mas não muito distantes da casa da família e normalmente compartilhados pelos membros da família estendida estruturada em torno de uma mulher com seus filhos e netos. Na comunidade de São Gabriel Mirim, havia somente três *yapunaruca* (casas de forno) ativas, de propriedade das mulheres de meia idade, usadas também por suas filhas e noras, além de duas desativadas de antigos moradores. Estavam todas em espaços físicos separados das casas de fogo. Em Matapi, havia cinco casas de forno (para o total de 10 casas nucleares), seguindo a mesma lógica de aglutinar a produção dos casais mais jovens ao espaço da sogra. Esses espaços sempre abrigavam a cozinha de fogo, com as panelas e os utensílios pretos.

Dentro da casa de forno ficam armazenados os principais objetos da produção. Em torno do forno cuja estrutura é de barro e a chapa é metal (substituindo as antigas cerâmicas), ficam as bacias de alumínio, e o tripé (veado) desarmado quando não está em uso. Amarrados no alto, em cima de um girau, ficam guardados os tipitis (cada casa costuma ter de 2 ou 3 exemplares, por vezes mais). Dependurados em um esteio, ficam os cumatás (cesto coador, de trama fechada), peneiras, abanos. Às vezes, vemos, nas dobras do teto de palha, posicionados o tarubá (tipo de remo pequeno usado na torragem de farinha) ou o maçarico (espécie de colher com ramificações, usado para fazer mingau e Mujeca, o nome alude ao pé da ave maçarico). Lúcia Van Velthem (2012), estudiosa da cultura material dos Baré do médio rio Negro, destaca que quase todos os objetos estão fixados à casa de forno e pertencem a esse lugar (*iapunaruka rendá*), sem se afastar de lá. A sua análise acertadamente indica que:

Os artefatos e objetos encontrados nas casas do forno possuem uma posição intermediária e mediadora entre a produção agrícola e a elaboração da comida. Desta forma, a manutenção de uma diversidade alimentar está diretamente ligada à diversidade dos objetos empregados na preparação de alimentos. Ademais, como os modos de processar a mandioca são extremamente complexos, isso implica a produção e utilização de objetos igualmente complexos, tanto de um ponto de vista conceitual como relacional. (Van Velthem, 2012, p. 418).

Os cestos cargueiros (*aturá*) é a exceção dos artefatos pertencentes à casa de forno, pois são fabricados especialmente para o deslocamento. A sua primeira função é o transporte de mandiocas colhidas das roças, mas também eventualmente carregam em menor quantidade outros cultivares (*carás*, batatas, cana, cubiu, pupunha etc.), ou um feixe de manivas no

transporte de uma roça velha para roça nova. Na ida da roça, quase vazios, carregam objetos pessoais como roupas do trabalho na roça, terçado, isqueiro e uma vasilha com farinha que receberá água para se fazer o xibé depois do trabalho. Em suma, é uma cestaria de ampla utilidade e versatilidade. Como indicou Lúcia Van Velthem (2012), o aturá tem o potencial de conectar os espaços e caminhos habitados pelas mulheres: da roça à casa de forno. Esse artefato, segundo a autora, forma uma “trilogia” conectando a mulher, a roça e o cesto, atestando a condição do trabalho feminino e a sua intensidade. Não obstante, a presença desse cesto cargueiro na lida diária das mulheres rionegrinas me leva a discordar da autora quando afirma que o aturá indica uma “identidade mais especificamente baré” (p. 423). Ao olhar para o conjunto das características do sistema alimentar do Rio Negro, entre semelhanças e particularidades por etnia ou território, percebo que o aturá e a relação que a mulher dona de roça tem com ele é equânime em todas as etnias. Qualquer mulher pertencente ao sistema cultural do Rio Negro, vivendo em uma aldeia durante a vida adulta, tem a sua roça, com suas respectivas manivas para cuidar e o seu aturá como companheiro da lida que leva e traz continuamente objetos importantes e frutas escolhidas. É interessante notar também que, embora a fabricação das cestarias, em geral, seja uma habilidade técnica sustentada pelos homens, a principal exceção da atuação feminina no trançado é a da fabricação do aturá entre as mulheres Baniwa (conf. foto acima, painel 3)⁶.

Seja como for, para além da confecção, diria que o aturá pode ser pensado como um “objeto companheiro” das mulheres rionegrinas, transportando livremente a ideia de Haraway (2003) sobre as “espécies companheiras” aos artefatos *i*/materiais. Stephen Hugh-Jones (2012) afirma que os objetos (notadamente os objetos cerimoniais, o banquinho, a forquilha do cigarro, dentre outros) têm um estatuto de ou uma correspondência à noção de pessoa na cosmologia dos povos Tukano. Nesse sentido, pessoas e coisas não estão separadas na mitologia tukano e cumprem um papel chave de diferenciação entre homens e mulheres; indígenas e brancos; homens e peixes (Hugh-Jones, 2012, p. 82). Enquanto a análise desse autor concentra-se sobretudo no universo de conhecimento masculino, a descrição da *práxis* feminina apresentada a seguir permite entrever a íntima relação entre os artefatos da produção culinária e as próprias mulheres, que conectam a roça ao produto alimentar.

⁶ As mulheres artesãs de aturá que encontrei eram todas Baniwa, do baixo Içana e de Ucuqui-Cachoeira. Entre os Tukano Oriental, a rígida divisão de gênero na produção dos artefatos não possibilita esse compartilhamento de saberes entre homens e mulheres, sendo os aturás usados pelas mulheres tukano feitos geralmente pelos Hupda com quem compartilham uma relação assimétrica específica da bacia do Uaupés.

Aturá, objeto companheiro das mulheres



Laura, em Assunção do Içana



Maria, em Ucuqui-Cachoeira

4.2 Mandioca: a raiz amazônica

4.2.1 Componentes elementares da mandioca: a goma, a massa e a manicuera

Os processos técnicos culinários de todo o sistema alimentar da bacia do Rio Negro baseiam-se principalmente na separação de três elementos da mandioca que serão posteriormente recombinaados: a goma (fécula), a massa (fibra) e o sumo extraído, chamado de manicuera ou tucupi. A massa necessariamente tem dois tipos que são amplamente usados nos preparos culinários: a massa de mandioca puba/fermentada (*kibó*, em tukano; *membeca*, em nheengatu) e a massa da mandioca fresca, isto é, colhida e processada no mesmo dia⁷. Considero os processos que levam à obtenção desses 3 produtos a cadeia operatória fundamental no sistema alimentar rionegrino, que será apresentada a seguir. Sigo a inspiração metodológica sugerida por Gosselain (2018), para quem a *operação*, dentro de uma cadeia operatória, corresponde a uma ação isolada ou sequência de ações obrigatórias e opcionais, e a *sequência* corresponde a um conjunto organizado de operações. Assim, para o total das operações técnicas, em toda a cadeia, teríamos três grandes *sequências*: 1) colheita da raiz da mandioca, 2) separação dos elementos com cumatá ou tipiti e 3) secagem (ou desumidificação), que corresponde ao preparo direto das farinhas e dos beijus. Embora não enunciada dessa forma, a primeira sequência foi descrita e analisada no capítulo anterior sobre os cuidados com as manivas e a colheita das raízes, e nesse capítulo nos concentramos nas sequências dois e três.

Depois de colhida a mandioca, a primeira *sequência* corresponde a lavar as mandiocas, descascar, colocar para fermentar (opcional) e ralar. Depois de chegar da roça, ainda no porto onde atracam a canoa, as mulheres mergulham os aturás (cestos cargueiros) abarrotados de raízes dentro d'água para lavar o excesso de terra aderido às cascas. Sentadas no chão da casa de forno, protegidas do sol, as mulheres iniciam uma etapa bem cansativa da cadeia produtiva: descascar e raspar as raízes com facas. O tempo gasto (de 45 min a 2 horas) varia de acordo com a quantidade de mandiocas colhidas e com o número de pessoas disponíveis para raspar. Filhas e filhos, sobrinhas ou sobrinhos, netas e netos que estavam na

⁷ Usualmente as pessoas rionegrinas usam o termo “mandioca mole” para aquela porção que foi deixada de molho e fermentada e, por contraste, usam o termo “mandioca dura” para o outro tipo. Também em algumas publicações encontrei o termo massa seca para esse segundo tipo de massa. Fiz a opção por não usar os termos nativos em português, usando massas fermentada e fresca, por considerar que expressam melhor os estados da matéria.

escola na parte da manhã, ou maridos que estejam livres nesse momento costumam entrar na roda para acabar mais rápido a tarefa⁸.

Fotografia 79- Mulheres Baniwa raspando as mandiocas em Ucuqui Cachoeira, 2019.



Fonte: A autora (2019).

Nessa imagem, temos uma reunião de mulheres de uma mesma família, sendo duas irmãs e três filhas de uma dessas mulheres. Sentadas no chão, ou em tocos de madeira, elas usam facas de médio porte para raspar as cascas que caem pelo chão. Vemos ao todo sete cestos *aturás*, de diferentes tamanhos, que servem para acomodar as mandiocas recém-chegadas da roça ainda com casca e as que já foram descascadas. A imagem permite ver os dois modelos de cestos cargueiros presentes no Alto Rio Negro: ao fundo e ao meio da imagem, temos um cesto chamado de tubo que é feito por Hupda ou por Yananomami, com a trama mais fechada e a boca ligeiramente mais estreita que o corpo do cesto. Os demais cestos, em evidência no primeiro plano da foto, são o clássico *aturá* amplamente confeccionados por Tukano, Baniwa ou Baré com a trama aberta no trançado e corpo largo. O *aturá* “tubo” é feito de cipó titica e o *aturá* “clássico” pode ser feito de wambé ou cipó titica. A alça usada é retirada da entrecasca da árvore Envira, em qualquer dos modelos. A utilização de artefatos em uma mesma localidade que foram produzidos por diferentes povos é uma das expressões do sistema cultural do noroeste amazônico constituído pelas redes de troca (Ribeiro, 1995). Ao fundo, temos uma bacia de plástico aberta recebendo mandiocas descascadas e outra coberta com um saco de fibra sintética que tampa mandioca mole de molho. Em suma, com essa imagem pode-se ter uma noção do trabalho coletivo empreendido predominantemente por mulheres, do espaço físico e dos instrumentos utilizados.

Depois de raspadas, as raízes são mergulhadas em bacias de alumínio ou em carotes de plástico⁹ com água limpa para serem mais uma vez lavadas e, então, raladas.

⁸ Esse é um trabalho marcadamente feminino no Alto Rio Negro, mas não raro existem exceções. Já no Médio Rio Negro o compartilhamento dessa atividade entre mulheres e homens é ainda mais frequente.

⁹ Carote é um termo regional muito usado no Norte do Brasil para designar um vasilhame de plástico bem resistente com alças. Normalmente, esses carotes transportam gasolina, e possuem diferentes tamanhos: 50L,

Tradicionalmente, por todo o Alto Rio Negro usava-se o ralo Baniwa, produzido exclusivamente por artesãos dessa etnia, mas vendido e trocado com todos os demais rionegrinos (Ribeiro, 1995, p. 139). Nesse caso, as mulheres sentavam-se rente ao chão, em um toco de madeira, e apoiavam o ralo sobre as pernas esticadas. Na outra extremidade, o ralo é apoiado por um suporte de madeira entalhado. Elas colocavam uma mandioca em cada mão e passava as raízes por cima dos fragmentos de quartzo ou sílex, perfazendo um movimento alternado. Durante a realização dessa pesquisa, o único local que presenciei o ralo manual ser utilizado foi por uma família Cubeo, na comunidade Ucuqui Cachoeira (ver painel 32).

Atualmente, rala-se a mandioca em um ralado cilíndrico de metal, chamado localmente de “caititu” (nome do porco do mato com espinhos), fazendo a rotação acontecer a partir de um motor mecânico à base de gasolina. Esse motor chegou à região em meados da primeira década do século XXI para motorizar os botes no rio, acoplado a uma “rabeta” – uma pá que se move dentro d’água. Assim, em toda a bacia, se usa o termo ‘rabetinha’ para fazer referência ao motor de baixa potência (5hp). Na cadeia produtiva da mandioca, esse motor, sem a rabeta, é acoplado ao ralador cilíndrico inserido numa caixa de madeira. As mandiocas (inteiras e duras ou já amolecidas) são colocadas numa caixa de madeira que são manualmente, uma a uma, posicionadas para serem trituradas pelo cilindro. A massa ralada escorre por uma tábua e é armazenada numa bacia de alumínio (fotografia 4, painel 31).

Essa adequação de ferramentas inseridas num contexto social e político mais amplo, além das relações estritas entre os povos do Rio Negro, nos faz pensar no que Madeleine Akrich (1992) formulou sobre o conteúdo político dos objetos técnicos que fazem mediações entre os atores. A inserção gradativa do motor para as navegações fluviais e posteriormente para o ralo ocorreu nos anos 1980 (Ribeiro, 1995) e tornou-se bastante usado a partir dos anos 2000, em decorrência da implementação dos programas sociais de distribuição de renda¹⁰. A incorporação desse novo objeto técnico induz necessariamente à aquisição de gasolina tanto para manusear a rabeta na canoa, como para ralar a mandioca. Isso implica, por um lado, em menos autonomia no processo, mas em aumento da ‘eficácia’ (menos tempo de trabalho). Para ralar uma quantidade de 1 aturá cheio de mandioca, levam-se em torno de 3 horas no ralo manual, ao passo que a mecanização dessa etapa permite que 40 kg de mandioca possam ser triturados em quinze minutos.

20L ou 5L. Nesse contexto, vê-se um reaproveitamento dos materiais para melhorar a eficácia do trabalho na produção alimentar.

¹⁰ Segundo meus interlocutores do rio Negro, Assunção e Uaupés, a rabetinha passou a ser relativamente comum nas comunidades por volta de 2008- 2010. Nicole Fontes, nascida em 2001 em Assunção, se recorda de remar a canoa com a sua avó Anita até a roça e de usar o ralo Baniwa para ralar as mandiocas durante a infância.

Processamento inicial da mandioca



Lavando as raízes no rio. Matapi.



Ucuqui-Cahoeira



São Gabriel Mirim

Etapa opcional: mandioca de molho para fermentar



Raspando as mandiocas. São Gabriel Mirim



Lavando as raízes descascadas Ucuqui-Cachoeira

Ralos de mandioca

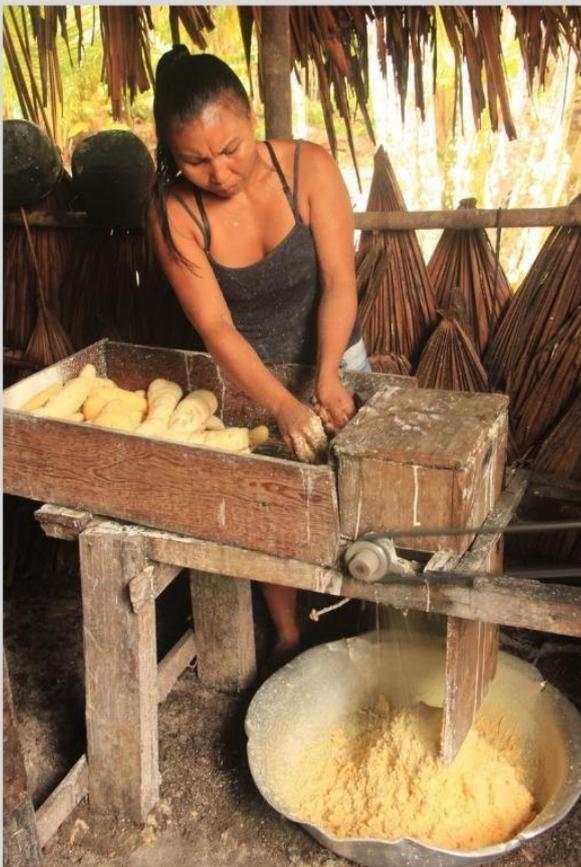
Manual



Ucuqui-Cachoeira



Motorizado



Mandioca puba no ralador



Matapi

Com a massa ralada, inicia-se a segunda sequência. Há duas possibilidades: extrair a goma e depois secar a massa no tipiti ou secar no tipiti diretamente, mantendo a goma inerente à massa. Como sempre, as escolhas dependem dos objetivos culinários. Para a primeira opção, normalmente, usa-se a massa da mandioca fresca, mas eventualmente podem usar a massa que foi misturada da fresca com a puba. As mulheres armam uma estrutura triangular de madeira, chamada veado, com um cumatá (cesto platiforme, semelhante à peneira de trama bem fechada), apoiado para receber a massa úmida (painel 33). Uma bacia com água potável é colocada ao lado para lavar a massa, com aproximadamente o triplo do volume de água em relação à massa. Espreme-se a massa bem aguada, num esforço vertical e diagonal, alternando o movimento das mãos, formando um desenho invisível em forma de “x” até a massa ficar bem seca. O apoio do cumatá sobre o veado fica na altura da pelve das mulheres, de modo que dobram ligeiramente o corpo para frente, usando a força abdominal e dos braços, com as pernas bem apoiadas para fazer o esforço necessário. Repete-se isso cinco vezes ou até avaliar que não há mais goma na massa. Presenciei D. Cecília, de Matapi, certa vez, pedindo à sua filha espremesse a goma, mas acompanhava por perto. Para saber se estava no ponto, pegava a massa com as mãos e avaliava, pela textura, se dentro dela ainda havia goma e assim orientava a filha. Caso afirmativo, acrescentava mais água. Embaixo do cumatá, há uma bacia que recebe a manicuera de onde se deposita a goma. O excesso de manicuera vai sendo acondicionado noutra vasilha se o objetivo for consumi-lo, seja na manicuera doce, seja com o tucupi preto.

O pó branco vai sendo compactado, ao longo de algumas horas, no fundo da bacia. Ao se extrair a goma de manhã, no fim da tarde, ela estará totalmente compactada, embora raramente ela seja consumida de imediato. Na superfície, encontra-se uma camada amarelada que é raspada com a colher para descartar. E, igualmente ao fundo, encontra-se essa borra que não é usada (conferir foto adiante). Segundo Francy Baniwa, a quantidade de borra que aparece na goma depende da *mão* da mulher. Para algumas mulheres, aparece mais, para outras aparece menos, enfatizando o aspecto intersubjetivo, abordado no capítulo anterior. Higino Tenório, tuyuka, também me dizia que a goma enterrada pode ser gosto bem azedo, com mais ou menos intensidade a depender da “mão da mulher” que prepara. Ou seja, percebe-se que o argumento apresentado no capítulo anterior, sobre a relação intersubjetiva construída entre mulheres e planta, pode ser estendido na dimensão culinária, conectando a roça e a cozinha, as plantas, as mulheres e a comida. Para conservar a goma por vários dias

atualmente, algumas mulheres lavam a goma inicialmente e a mantêm submersa em água, que deve ser trocada regularmente¹¹. Posteriormente, para secá-la, é necessário verter a água da bacia e secá-la ao sol ou com cinzas sobrepostas num pano. Também há mulheres, como a mãe de Diane, no rio Tiquié, que coloca massa ralada da mandioca fresca por cima para evitar a ocorrência de tapuru. E essa massa deve ser trocada diariamente. Seja como for a conservação, se a goma já tiver sido extraída há vários dias, terá um cheiro forte, que é retirado no processo de lavagem em água limpa antes da sua utilização em algum preparo culinário. A goma pode ser considerada um produto elementar da culinária, posto que é a base para a produção de muitos outros produtos alimentícios. Ao final do capítulo, voltaremos à questão e mostraremos como a técnica de extração já era utilizada em outros frutos e tubérculos.

Entre os Baré há uma dificuldade de encontrar bons artesãos dos artefatos de cestaria da transformação da mandioca. Embora a confecção de *aturás* e *tupés* (esteiras trançadas), feitos de cipó, seja uma expertise desse grupo, é difícil encontrar quem faça nesse trecho do rio uma boa produção de *cumatá* ou de *tipiti*. Como já mencionado por Ribeiro (1995) e também percebido nessa pesquisa, na bacia do Uaupés e do Içana a confecção de tais artefatos é mais vigorosa. Assim, os materiais alternativos são bem presentes na cadeia operatória da mandioca na calha do alto rio Negro. A extração de goma pode se dar por meio de um *cumatá* pequeno, de acabamento grosseiro (foto 4, painel 33), ou por um tecido fino (tipo malha) apoiado ou não sobre uma rede sintética verde (como um mosquitoieiro) ajustada numa roda de taquara. É digno de nota que o tecido eventualmente se rompe (por ser velho e por receber muita força e umidade), dificultando o trabalho da mulher. Nesses dois casos, usa-se um balde (de 50 litros, com 60 cm de altura aproximadamente) para apoio dos instrumentos, de modo que a pessoa precisa ou permanecer de pé e envergar o corpo até o chão (foto 4, painel 5) ou fazer a técnica com os joelhos dobrados (foto 5, painel 33). Essa mudança de artefato implica, então, em uma mudança corporal: a pessoa ajoelhada ou com o tronco inteiramente dobrado para baixo precisa usar mais força dos braços, e sente mais cansaço na coluna, enquanto o uso do suporte para o *cumatá* permite que, em pé, a mulher use forças abdominal e das pernas associada à força dos braços. Sem dúvida, a ferramenta tradicional é mais confortável para os corpos, além de mais eficaz e possivelmente por essas razões não falta nas comunidades dos grupos tukano, onde a goma é extraída quase diariamente.

¹¹ Essa água que cobre a goma, trocada nos dias seguintes, pode ser considerada uma forma de “limpeza” última que extrai qualquer resquício de veneno, como me disse Lúcia de Ucuqui-Cachoeira.

Extração da goma



Fotos acima e ao lado, de Matapi, rio Uaupés:
extração de goma no cumatá apoiado no 'veado'.



Técnicas e utensílios alternativos: cumatá adaptado (pequeno) ou uso de tecido, ambos apoiados em cima de um balde.



São Gabriel Mirim

Armazenamento de goma



Goma decantada pouco depois da extração. Na superfície, se vê a borra amarelada que é descartada. Matapi.



Lavagem da goma para ser utilizada nos processos. Assunção do Içana.



A goma é seca ao sol e/ou por uma camada de cinza ou terra (por cima de tecido) que suga a umidade da goma. Ucuqui-Cachoeira



Goma seca e endurecida logo antes de ser peneirada. Assunção do Içana.

A observação desses painéis da extração da goma permite retornar à reflexão teórico-metodológica anunciada no início do capítulo. A forma como as imagens estão dispostas pode ser compreendida pela noção de ‘transecto’, conceito importado da ecologia e apropriado por Coupaye (2017). O transecto permite observar um emaranhado de coisas interrelacionadas a partir de um corte transversal, originalmente no solo para a abordagem ecológica¹², e seria uma variação flexível da cadeia operatória. Enquanto a cadeia operatória no sentido estrito pretende dar conta do início ao fim de um processo produtivo, num único lugar e momento, normatizando de alguma maneira a fluidez do processo, o transecto apresenta um retrato múltiplo, incluindo diversos elementos associados à produção de um mesmo produto. Portanto, é aí que vemos com mais clareza as escolhas técnicas convencionais e principais, mas também técnicas alternativas que conseguem atingir, com mudanças nas ferramentas, no corpo ou no tempo, um resultado igualmente eficaz.

Seguimos agora para a segunda opção após ralar as mandiocas. Caso o objetivo da produção seja fazer farinha ou beiju de massa é necessário, depois da colheita e lavagem no rio, preparar a fermentação das raízes de mandioca (que recebem o nome puba). A seguir apresento como elas são preparadas no Alto Rio Negro, mas é importante ressaltar que o uso da mandioca puba em preparos culinários é algo bem distribuído nos territórios indígenas amazônicos, e possui um sentido associado à decomposição, ao podre¹³. As mandiocas ficarão de molho na água com cascas em canoas velhas submersas em igarapés ou em sacos amarrados, ou já descascadas dentro da casa de forno em baldes com água da chuva (conferir fotos do painel 1). Com casca, elas podem ficar submersas por quase uma semana, sem casca o processo de putrefação é mais acelerado, de modo que com 3 dias já estão boas para serem manuseadas. Sabe-se o ponto certo, pela textura amolecida (**membeca** em nheengatu, **kibó** em tukano) e pelo cheiro forte de acidez (**inema**), que pode chegar a intoxicar levemente caso a massa puba seja aspirada com intensidade. No 4º dia, então, as donas de roça seguem novamente para a roça com o objetivo de arrancar mais mandiocas que, depois de raladas, serão misturadas à puba. A mistura das duas qualidades de massa seria idealmente metade-metade porque o sabor azedo da massa puba é bastante apreciado. No entanto, a mandioca puba rende pouco porque o seu volume é reduzido em comparação com a mandioca fresca.

¹² “Método de coleta e registro de dados oriundo da ecologia, o transecto consiste em esticar um fio entre dois pontos definidos em um dado ecossistema e, em seguida, registrar cuidadosamente as espécies encontradas na trajetória do fio, levando em conta as irregularidades do terreno e a topografia” (Coupaye, 2017, p. 484)

¹³ Lévi-Strauss, em *O cru e o cozido* (2004, p. 101), traz um compilado de definições de diferentes autores sobre o termo “puba” que possuem o mesmo sentido em diferentes povos indígenas: Nimuendaju, sobre os Xerente, Banner sobre os Kayapó, Wagley e Galvão sobre os Tenetehara, e assim por diante.

Na prática, então, as misturas são normalmente de 3 aturás de mandioca puba com 5 aturás de mandioca fresca, ou na proporção de 1/3 e 2/3. É possível traçar várias questões analíticas (do ponto de vista antropológico ou bioquímico) sobre o alimento fermentado, mas deixarei isso para ser desdobrado no capítulo seguinte. Continuemos com a cadeia operatória do processamento inicial da mandioca.

Depois que a mistura dos dois tipos de massa é realizada numa grande bacia de alumínio, deixam a massa descansar por mais um dia com o intuito de azedar um pouco mais. Assim, ela fica ou na própria bacia de alumínio ou idealmente num grande paneiro ou urutu (cestarias), por onde escorre o excesso de manicuera, adiantando o trabalho posterior de secagem da massa (conf. painel 5). Esse paneiro pode ser forrado por dentro com folhas de bananeira ou sobreposto em cima de um plástico na intenção de proteger a massa do contato direto com a terra. Quando acompanhava a produção da farinha, em São Gabriel Mirim, depois de ver todo o processo de raspar, ralar e misturar as massas, perguntei por que não iriam “tipicar” e torrar no mesmo dia. Clarinha, baré, respondeu-me assim: “aqui ninguém gosta de farinha doce, Lorena”. Compreendi posteriormente, em conversa com Francy Baniwa, como a manicuera que ainda se mantém na massa misturada (fresca e puba) por um dia cumpre o papel de fermentar e dar um sabor característico à farinha.

No dia seguinte, então, inicia-se a etapa de secar a massa, extraíndo o sumo através do tipiti. Esse é um instrumento fundamental na produção e presente em vários povos amazônicos. Trata-se de uma cestaria em forma de tubo cilíndrico, com duas alças nas extremidades, uma abertura superior (chamada de “boca”) por onde entra a massa molhada. Com o tubo cheio de massa, as mulheres suspendem-no até encaixar num gancho de madeira no alto de um mastro, chamado “tucano” em alusão ao bico do pássaro. Por vezes essa estrutura é na própria árvore, usando um galho como gancho. Na alça inferior, inserem na horizontal um travessão, isso é, um bastão de madeira sobre o qual alguém se senta, exercendo um torque tensionador sobre o conteúdo (a massa) do tipiti. O mecanismo de funcionamento do tipiti estrangula a massa, fazendo o sumo escorrer pelas tramas e conferindo à massa a textura em relevo de grafismo. Essa massa será peneirada para, em seguida, ir ao forno (conf. painel 5).

Preparo e manuseio da massa



Os dois tipos de massas misturadas



Massa armazenada no paneiro por um dia, antes de ser seca no tipiti



Mulher senta no travessão para acelerar o processo do tipiti.



Blocos de massa recém-saídos do tipiti



Peneirando a massa para fazer farinha

Abaixo do tipiti, insere-se uma bacia que irá armazenar a manicuera. Por conter ácido cianídrico, o líquido precisa ser fervido para retirar a sua toxicidade. Há diferentes definições para os termos tucupi e manicuera: pelo tempo de fervura e pelo sabor mais ou menos azedo. É manicuera o líquido antes da fervura que depois de passar pelo fogo ganha o nome de tucupi. Mas também usam o termo manicuera (*norã* em tukano) para o líquido extraído da mandioca fresca, i.e não fermentada na água. E o tucupi (*nora*) designa o que for extraído da mandioca puba. Do ponto de vista culinário, isso quer dizer que se usa manicuera para o seu preparo no mingau matinal ou para o caxiri, assim como o tucupi é o termo que está associado ao preparo da quinhanpira.

A manicuera era um ingrediente fundamental da alimentação matinal em toda a bacia do Uaupés, normalmente mencionada com o adjetivo de qualificação: “manicuera doce”. Depois de bem fervida, a manicuera pode ser acrescida de goma, que faz engrossar o caldo, ou estar associada à polpa de algumas frutas que adoçam ainda mais o mingau, como o abacaxi e o cubiu, ambos bem fervidos. Atualmente, esse consumo é restrito às comunidades do alto Uaupés (como em Querari) ou seus afluentes do rio Uaupés (como o Tiquié e o Papuri), segundo me relataram interlocutores diversos. A produção do caldo da mandioca, extraída da mandioca fresca, é igualmente fundamental na produção do caxiri, conforme será desdobrado no próximo capítulo. E seu tempo de fervura, como veremos, é sempre indicado como um fator de qualidade da bebida fermentada.

Ermano Stradelli, o conde italiano que percorreu extensas áreas indígenas nas Terras Baixas da América do Sul, em seu dicionário sobre nheengatu define o tucupi como “sumo da mandioca ralada sem ter sido deixada de molho para virar puba, e que pela ebulição deixou de ser venenosa. É um dos molhos tapuios e excelente para se temperar com ele o peixe ou caça” (1929, p. 688). Os povos Aruak, que praticam menos frequentemente a extração de goma, fervem o tucupi a partir do uso do tipiti e, portanto, do sumo que sai frequentemente da massa de sabor azedo. Ocasionalmente fervem também com pimentas para ser adicionado ao peixe cozido, ou assado, ou na quinhanpira quando tiver pouca pimenta fresca disponível. Christine Hugh-Jones ([1979]2013) indica produção do “suco da mandioca” extraído do cumatá que, depois de eliminada a toxicidade, é acrescida de pimentas. Esse caldo seria o *hiari*, bebida consumida junto com o beiju, oferecida a qualquer visitante como um alimento básico, mas não de prestígio (Hugh-Jones, C., 2013, p. 230-231, 233). No painel a seguir, o leitor pode ver uma imagem de tucupi sendo fervido com pimentas, observado em comunidade baré. O *hiari* e o tucupi talvez não sejam a mesma coisa, mas são bem semelhantes. Apesar da afirmação de C. Hugh-Jones, o levantamento etnográfico desta tese indica que o consumo de tucupi com

peixe na quinhanpira é uma tradição dos Aruak que pouco a pouco foi influenciando os povos do Uaupés, mas sobretudo àquelas famílias Tukano que vivem hoje fora do território, em outras calhas de rio ou na cidade.

Destaco agora o preparo do tucupi preto, feito da fervura lenta e prolongada do tucupi amarelo que muda a coloração aos poucos até chegar ao marrom licoroso. Ermano Stradelli assim o definiu em seu dicionário, trazendo informações valiosas sobre o uso terapêutico do molho:

É o sumo da mandioca fresca apurado no fogo. Até tomar a consistência e a cor do mel de canna. Para o meu gosto é o rei dos molhos, tanto para as caças, como para o peixe, devendo-se acrescentar que é aconselhado para cura do beribéri, na dose de um cálice depois da refeição, e que se lhe atribuem curas extraordinárias. (Stradelli, 1929, p. 688).

O processo completo de preparo do tucupi preto leva vários dias. Em Assunção do Içana, onde esse molho é bastante consumido nos preparos culinários, leva-se de dois a três dias para concluir: no primeiro dia, depois de tirar goma pela manhã, retira-se o líquido por cima da goma que foi se assentando ao longo da tarde, e coloca-o para ferver a fogo baixo. Por mais lento que seja, a coloração do líquido ainda ficará marrom claro. Nesse ponto, eu o vi ser consumido pelos Korripakos venezuelanos residentes em São Gabriel Mirim que acrescentavam sempre formigas maniuaras ao molho. No dia seguinte, depois de aguardar a breve fermentação, a massa é seca no tipiti, quando então recolhe-se o sumo para ser adicionado à mesma panela que já foi fervida no dia anterior. Eventualmente, repete-se o processo com mais manicuera no terceiro dia. Somente depois de adicionar bastante manicuera e ferver bem lentamente, por várias horas, o tucupi adquire a consistência licorosa e escura. Segundo Clarinda Ramos, cozinheira chef do *Biatuwi* – Casa de Comida Indígena, em Manaus, 40 litros de manicuera crua se transformam em 2 litros do tucupi preto. O sabor final depende da composição escolhida. Quanto mais manicuera extraída da mandioca fresca, através da extração de goma, mais doce ficará. E quanto mais manicuera extraída da massa de mandioca puba, com o tipiti, mais azedo será.

Manicuera/Tucupi



Manicuera fervendo para caxiri. Rio Tiquié



Tucupi amarelo
com pimenta.
São Gabriel Mirim



Tucupi bem fervido, com coloração média.
Matapi.



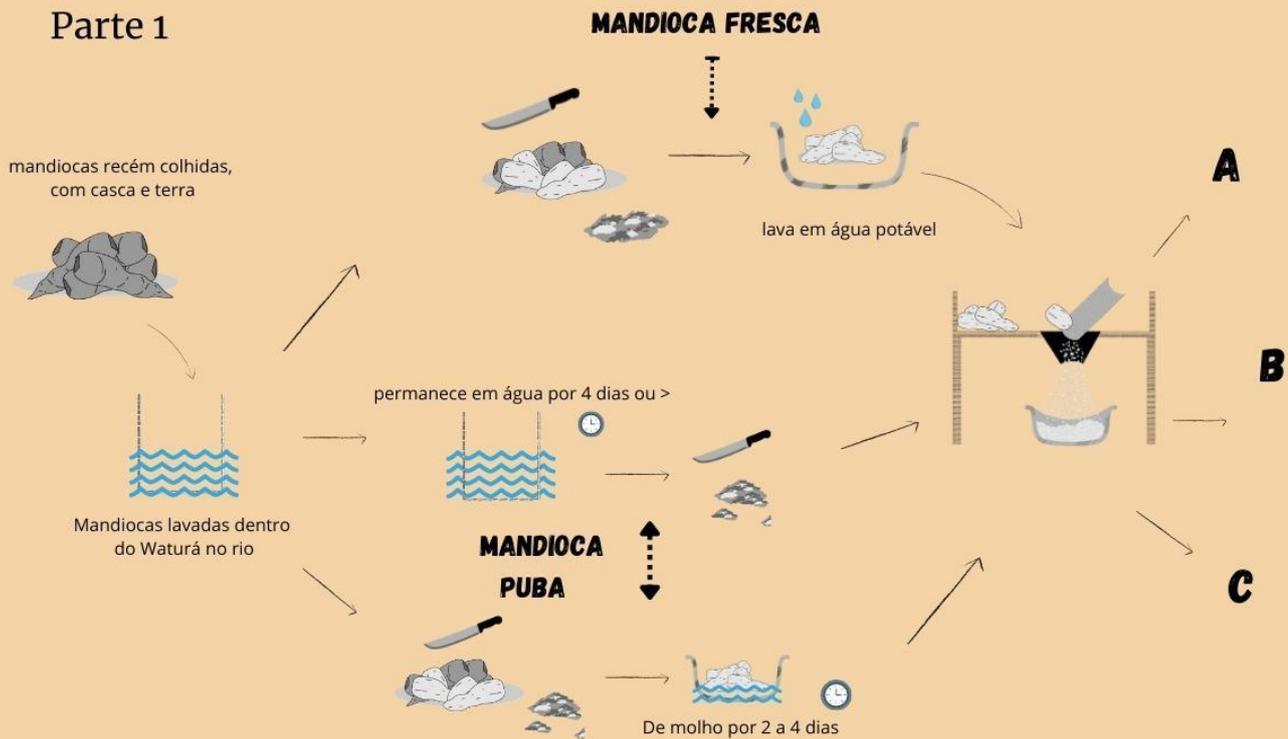
Tucupi preto, já bem reduzido
Assunção do Içana

Interessada em saber melhor sobre o tucupi preto, conversei com Armindo Brazão, natural da comunidade Tucumã Rupitá (conf. no mapa 1, alto Içana), hoje residente na área urbana no município. Armindo estava diretamente envolvido na produção do tucupi preto, no intuito de viabilizar a venda para fora do Rio Negro, sob o selo *Arte Baniwa*, em parceria com o Instituto Socioambiental. Ele contou-me que morou cinco anos no rio Guaianía na Venezuela, à montante de Cucuí. Sua mãe aprendeu a fazer o tucupi preto com os Baré e Korripaco da Venezuela. “No Aiari não tem tucupi assim. As pessoas fazem o peixe sem o tucupi. Para os Baré, o tucupi está no lugar da pimenta verde, fresca. Se não tem, não tem gosto. Para nós, se não tem pimenta, não tem gosto de comida.”, dizia-me Seu Armindo. Essa conversa foi fundamental para que eu percebesse a ideia de territórios alimentares dentro do grande sistema alimentar no Rio Negro. Segundo seu argumento, a abrangência original da prática do tucupi preto corresponde ao curso do alto rio Negro até a Venezuela e da foz do Içana até antes de Tunuí-Cachoeira. Acho bem pertinente a categorização de Armindo, que conhece bastante a extensa região do Alto Rio Negro, mas só acrescentaria que na minha etnografia entre os Baré do alto rio Negro, a presença do tucupi amarelo era também muito frequente.

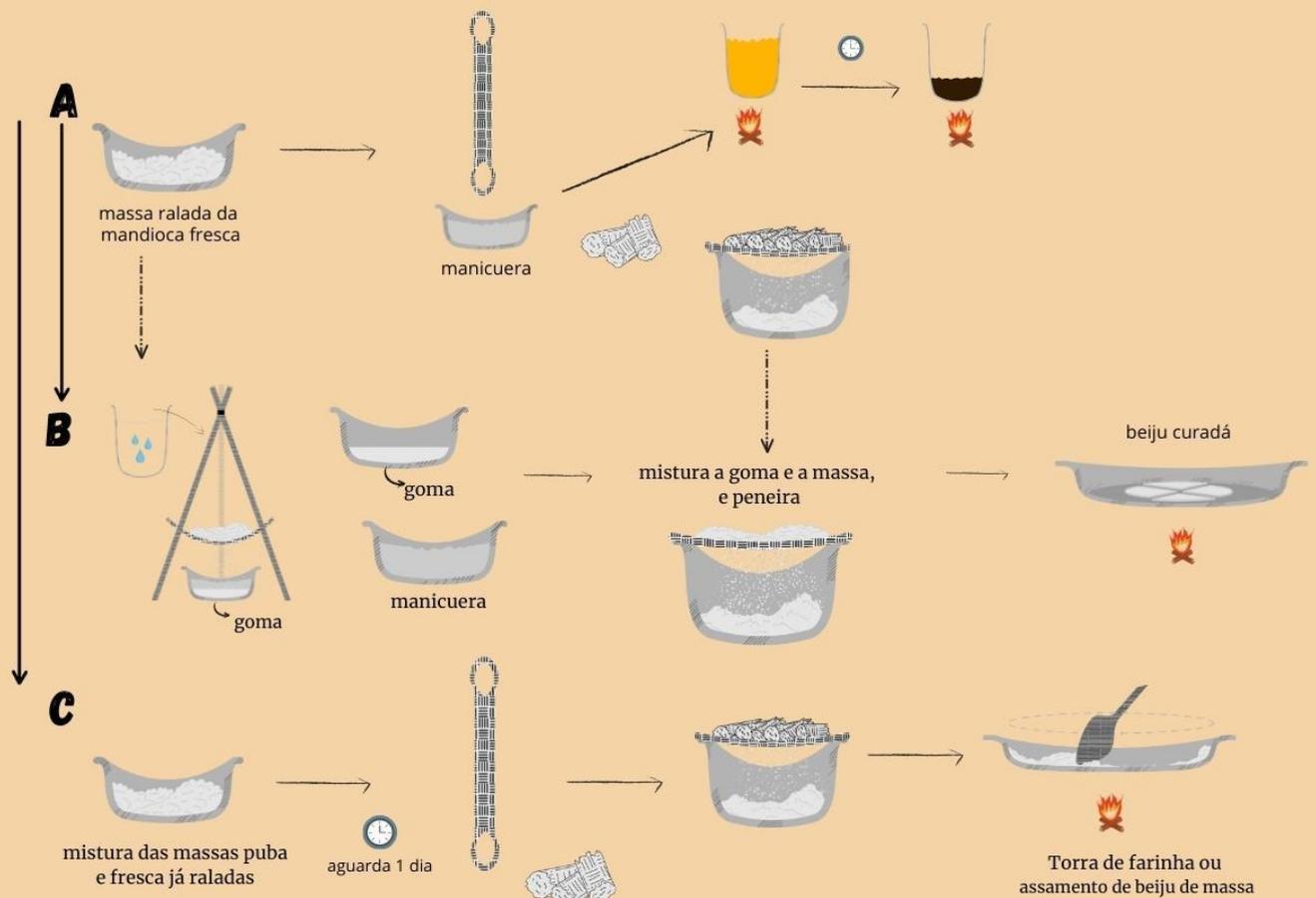
Compreendido como se produz os três principais derivados da mandioca – goma, massa e tucupi – passamos adiante para a combinação deles que vão gerar diretamente os produtos alimentícios. Antes, o leitor pode apreciar o seguinte diagrama que é uma síntese das cadeias operatórias de transformação da mandioca em seu estado natural até a produção da farinha d’água, de dois tipos de beiju e dos tucupis. Esse diagrama foi inspirado naquele formulado por Christine Hugh-Jones ([1979] 2013, p. 233), o qual apresenta somente a produção do beiju no estilo clássico encontrado na bacia do Uaupés e a manicuera, sem fazer menção à farinha ou à mandioca puba. Considero a inserção desses elementos uma importante revisão e ampliação do esquema que permitem evidenciar a complexidade dos processos, dos materiais e produtos que as mulheres dominam. Não obstante, ainda assim, trata-se de um exercício de abstração que deixa de fora vários outros produtos alimentares que estão descritos somente textualmente.

Diagrama 1 - Síntese do processamento da mandioca

Parte 1



Parte 2



4.2.2 Farinha

São produzidos, no Rio Negro, vários tipos de farinha, mas somente um tipo ganha o nome oficial “farinha”, que é produzido a partir da mistura de massa puba e massa fresca. É comum em todas as calhas de rio do Alto e do Médio Rio Negro e feito de forma bem semelhante, ainda que haja ligeiras diferenças na proporção da mistura das massas e no ponto de torra. As demais farinhas precisam de uma especificação nominal¹⁴.

O processo inicia-se com a mistura dos dois tipos de massa – puba e fresca – que usualmente se dá com 40% de puba e 60% de massa fresca, aproximadamente. Essas massas são misturadas na composição escolhida pela mulher e descansam uma tarde e uma noite, isso é, fermentando, idealmente num paneiro grande (cestaria com grandes orifícios pelos quais escorre o sumo). Na ausência da cestaria, pode ser feito na bacia de alumínio e escorre o sumo depois. No dia da torra, a massa molhada é inserida no tipiti, o maior que a mulher tiver disponível na casa de forno, pois normalmente planeja-se a torra de grande volume. Quando há uma grande composição de massa puba, a manicuera fica muito azeda e, por isso, pode ser descartada. Os blocos cilíndricos de farinha que saíram do tipiti vão sendo depositados numa peneira sobreposta numa bacia de alumínio. Uma ou duas mulheres peneiram a massa recém-saída do tipiti na peneira (**urupema**) com orifícios medianos, enquanto outra – a mulher dona da farinha – se encarrega de acender o fogo e iniciar a torragem.

Quando a massa da farinha é jogada no forno, ele já está previamente aquecido e precisará continuar bastante quente. É comum que a farinha fique um pouco branca na primeira fornada e as mulheres normalmente dizem “o forno não estava quente o bastante”. Antes de receber a massa, limpam o forno com um pano embebido no óleo para evitar que a massa agarre na superfície. Jogam a massa aos poucos, testando a temperatura. Mas “jogar” também envolve uma técnica que só percebi quando eu própria fiz errado: a cuia cheia de massa é virada para baixo sobre as mãos suspensas que impulsionam os flocos para cima, de modo que a farinha seja *polvilhada* antes de cair no forno. Aos poucos, jogam uma cuia a mais, depois outra e outra até acabar a massa peneirada na bacia. O aprendizado sobre detalhes da eficácia do processamento nessa etapa, e em tantas outras etapas, se deu ao me colocar na posição de aprendiz, e na disponibilidade de errar e ser “caçoada”, algo que

¹⁴ Além dos três tipos de farinha aqui enunciados, feitos da mandioca, há a farinha de pupunha descrita ao final do capítulo.

Marques (2017) destaca na sua pesquisa etnográfica com um mestre ferreiro de orixá na Bahia.

As mulheres pegam a cabeça do remo (**tarubá**) com a mão direita e no cabo, embaixo, com a mão esquerda para movimentar a massa. Várias mulheres colocam um retalho de tecido jeans molhado no beiral do forno onde encostam o quadril para diminuir a transmissão de calor ao seu próprio corpo. Algumas chegam a lacrimejar diante de tanta fumaça (**tatatinga**, em nheengatu). Quando a farinha está quase no ponto, as mulheres levantam-na para o alto com o **tarubá** e para não queimar nas laterais um manuseio rápido é importante. As mulheres que revezam a torragem começam a experimentar na boca para conferir se está bom ou se “ainda falta”, como dizem. Durante a torra, uma segunda mulher, geralmente mais nova que a mulher principal da torragem, peneira massa numa segunda bacia. Todo o processo se reinicia com as demais bacias de massa peneirada e para se completar exige um revezamento entre as mulheres da família. Ao fim do processo, segundo a minha observação em diferentes comunidades, as mulheres peneiram a farinha ainda quente numa peneira de orifícios largos, de modo a separar e eliminar os fiapos do produto principal (conferir última foto do painel 5).

A torragem da farinha normalmente gera de três a seis latas por família¹⁵, dependendo da força de trabalho disponível e da qualidade da roça. Torra-se uma quantidade maior quando a família precisa enviar para um parente na cidade ou para vender. Torra-se menos quando a roça está pequena, passou por intempéries naturais ou a mulher tem emprego de professora, por exemplo, e não pode cuidar bem de suas roças. De todo modo, o estoque de farinha em casa nunca acaba, pois, além de ser item básico de qualquer refeição, é também moeda de troca garantida a qualquer momento que se necessite. Já a torragem da farinha de tapioca (descrita adiante) gera meia lata. Também é uma boa moeda de troca, mas só oferecida em momentos especiais, por ser mais restrito seu estoque. Além disso, ao final do processo, a dona da farinha compartilha um bocado do resultado final com aquelas mulheres que a ajudaram. A mãe, a cunhada, a vizinha, a prima, ou mesmo a antropóloga que está ali fazendo para aprender ganham sempre uma porção como forma de retribuição pelo trabalho¹⁶.

¹⁵ A lata utilizada é de tinta, originalmente com 18 litros. O peso aproximado da lata com farinha é 20kg.

¹⁶ Ao longo das idas a campo, aprendi a ter uma vasilha comigo, de um litro aproximadamente, para poder carregar as farinhas que ganhava nessas ocasiões.

Torragem da Farinha



Início da torragem, massa úmida e fogo alto. Assunção do Içana



Farinha quase pronta. Ucuqui-Cachoeira.



Depois de pronta, passa na peneira novamente para retirar caroços maiores.
São Gabriel Mirim.

4.2.3 Outras farinhas: massoca e tapioca

A massoca é uma farinha fina e branca, bem distinta do formato e do sabor da farinha considerada principal, feita exclusivamente de mandioca puba. Ela se assemelha à farinha típica de Santa Catarina ou da Bahia: de tão fina é quase um polvilho. Seu rendimento é baixo, e embora bem apreciada, seu consumo é mais restrito a determinados momentos, como no preparo do caribé (apresentado no capítulo 1), e considerado alimento puro para ser ofertado a crianças pequenas ou pessoas convalescentes¹⁷.

Fotografia 80 - Farinha de massoca, Ucuqui-Cachoeira, rio Aiari, 2019.



Fonte: A autora, 2019.

Com Maristela Silvano, minha anfitriã em Juruti, alto rio Negro, acompanhei de perto todo o trabalho de torrar a massoca. Dois aturás de mandioca foram deixados de molho especialmente com essa finalidade, por três dias. No quarto dia, fomos buscar dentro das canoas, na foz de um igarapé as mandiocas pubas. Descascamos todas e ralamos no motor. Depois a massa molhada foi colocada em um tipiti grande, para “puxar a manicuera”, como Maristela me dizia. Todo o processo de espremer através do tipiti foi repetido mais uma vez, ainda no período da tarde, e à noite, quando fomos dormir, Maristela optou por secar uma terceira vez (embora essa opção seja atípica), pois a massa fina da massoca precisa chegar ao forno o mais seca possível. Em Ucuqui Cachoeira, as mulheres constroem um pequeno girau

¹⁷ Mário Ypiranga Monteiro (1963) define a massoca como aquela farinha fina feita a partir da crueira – massa que sobra da peneira – pilada bem fina, ofertada nos mesmos contextos sociais. O resultado final parece ser bem semelhante, mas o processo e, portanto, o tipo, são distintos. Farinha feita da mandioca puba, aparece em seu levantamento, sob o nome de caribé, juntamente com o beiju dissolvido em água.

em cima do forno para secar ali os blocos de massa que saem do tipiti, através de um calor indireto. Assim, não precisam passar a massa duas vezes no tipiti: uma vez basta.

Antes de “tipicar”, Maristela e suas vizinhas mergulham a parte superior do tipiti num balde d’água para molhar as suas fibras. Isso é feito para proteger as fibras pois quando se usa o artefato, ele fica quase todo molhado, com exceção da cabeça. Sem molhar a parte superior, poderia arrebentar as fibras. Outro detalhe sobre o uso: se a massa não preenche a maior parte do volume total do tipiti, não vale a pena usá-lo, pois a massa não secaria o suficiente quando é de pouca quantidade. Por isso, é bastante comum as mulheres terem vários tipitis em suas casas de forno (*yapunarucas*): gostam dos maiores porque agilizam o trabalho de torragem de farinha em grande quantidade, mas também costumam ter um de tamanho médio. Maristela tinha um médio feito de fita sintética, fabricado pelos “paisanos” (venezuelanos ou colombianos). Os menores são considerados objetos de decoração e de risos, pois jamais dariam conta da produção de farinha, mas no passado eram úteis para a produção de óleos de frutos de palmeiras, como adiante será abordado.

Ao secar a massa, a pessoa pode sentar da extremidade do esteio que estrangula o tipiti ou pode colocar uma pedra. Quando se repete o processo de “tipicar”, com a massa menos úmida, cabe mais massa dentro do corpo cilíndrico. Enquanto manuseávamos o tipiti, ouviam-se muitas risadas das mulheres pois o artefato é associado à sexualidade. “Tipiti mole” é referido em nheengatu como “pau mole”, sentar no esteio do tipiti é a análogo a “sentar no pau do homem”, assim como os verbos “socar” e “bater” estão associados ao ato sexual. No dia seguinte, logo cedo, Maristela já iniciava o processo de peneirar a massa na tela verde – a mesma usada para o beiju aruak. Depois do mingau comunitário, sua mãe e eu peneirávamos a quantidade imensa de massa, enquanto ela preparava o forno: limpou com uma folha de goiabeira a superfície e apanhou folhas de açaí para iniciar o fogo que precisa ser, nesse caso, brando. Como sintetizado no quadro abaixo, a intensidade do fogo é diretamente proporcional à umidade que a massa carrega, a depender do produto preparado.

A torragem da massoca, no início, é bastante pesada, seja colocando toda a massa de uma vez ou aos poucos. Exige bastante da força física das mulheres, e a sua duração total pode ser mais longa do que a da farinha. Depois de 40 minutos, aproximadamente, torrando, a massa é retirada do forno e reconduzida para ser peneirada novamente. As mulheres jogam rápido sobre cestaria ou sobre a tela verde, batendo ritimadamente e vigorosamente na lateral da peneira. O forno fica pouquíssimo tempo vazio: assim que terminam de retirar o restante da massa para peneirar, a parte peneirada já está pronta para retornar ao forno. A quantidade torrada por Maristela, dessa vez, levou 3 horas de torragem, sendo revezada por ela e sua

vizinha Fátima, sendo que somente no final do processo, depois de evaporar bem, a massa fica um pouco mais leve. Em Ucuqui-Cachoeira, o processo de produção da massoca inclui montar um girau temporário em cima do forno morno para secar bem a massa antes da torragem.

É comum que depois de finalizada a farinha ou o beiju, para aproveitar o aquecimento do forno, se inicie o processo de preparo da farinha de tapioca (*tipiaca*; *wehtá poká*), feita a partir da goma. Assim como a feitura da farinha, para torrar a tapioca é necessária uma preparação prévia. A extração da goma ocorre no dia que arrancam um volume grande de mandioca fresca, de preferência das brancas. Depois de decantada a goma numa bacia, ela será lavada em água corrente para retirar o cheiro da mandioca e pode ser armazenada submersa na água. Para torrar, ela precisa estar seca, o que é garantido vertendo a água e colocando-a ao sol com um tecido e, opcionalmente, com terra/cinza por cima (painel 34). Uma vez que a goma esteja bem seca e compactada, os blocos duros de goma serão passados numa peneira (*urupema*) de “olho grande” (*suasu turusú*) - (painel 38). Então, a mulher se senta no chão, com a bacia entre as pernas, fazendo movimentos circulares com as duas mãos. Isso, por si só, transforma a massa solta em bolinhas pequenas semelhantes ao isopor. À medida que se solta do volume compactado no fundo da bacia principal, a porção aerada é direcionada para outra bacia, e continua-se o movimento circular até que a camada inferior de goma seja descompactada.

As mulheres vão jogando aos poucos a goma peneirada no forno para torrar, usando o tarubá. O volume total é menor e o peso do material é bem mais leve do que o da farinha ou da massoca, assim gasta-se menos esforço físico para essa torragem. Quando as bolinhas estão parcialmente secas, começam a “pipocar”, subindo e descendo sozinhas. A maior parte das mulheres, recolhe nesse momento todo o material para ser peneirado mais uma vez, pois algumas bolinhas grudaram umas nas outras, formando caroços maiores e, portanto, menos secos. Essa segunda peneiragem exige mãos habilidosas que o façam rápido e sem queimar a própria mão. O material retorna ao forno para torrar mais um pouco. As bolinhas pipocam ainda mais do que antes, pois estão muito leves. Uma prova a mais: alguém que está por perto coloca um punhado na boca e diz “já está bom”. Ao final, algumas mulheres ainda peneiram mais uma vez, com peneira fina, de modo a separar os farelos bem finos da granulação principal. Essa parte fina é chamada de crueira e pode ser usada no mingau com leite em pó para bebês e crianças pequenas. A farinha de tapioca é, então, armazenada na lata e normalmente rende meia lata, dificilmente rende mais do que isso.

Farinha de tapioca



Mãe e filha torram tapioca em São Gabriel Mirim



Peneirando, em São Gabriel Mirim (à esquerda).
Movimento circular para fazer as bolinhas de tapioca
em Ucuqui Cachoeira

Segue uma síntese de cinco produtos alimentares da mandioca (dois ainda por serem descritos) e sua relação com o forno:

Quadro 1 – Produtos alimentares da mandioca

Produto	Componente	Umidade da matéria inicial	Fogo	Tempo
Farinha	Mistura de massa mandioca mole e mandioca dura	+++	+++	+++
Tapioca (farinha)	Goma	++	++	+
Massoca (farinha)	Massa de mandioca mole	+	+	++++
Beiju Aruak (Meyu/pehte)	Mistura de massa de mandioca mole e mandioca dura	++	++	+
Beiju curadá (Su'ukaró)	Mistura de massa com pouco de goma	++	++	++

Fonte: A autora, 2022.

Na seção de “tecnologia alimentar” do livro de Berta Ribeiro sobre o Rio Negro, há seis tipos de farinha, em contraste com os três tipos aqui levantados. Há algumas diferenças entre os anos 1980 e hoje. A maior distinção envolve a caracterização da massoca¹⁸, mas a sua descrição sobre a farinha principal e a farinha de tapioca mantém similaridades com a descrição aqui apresentada. Segundo essa autora, no Tiquié, “essa farinha [de tapioca, em tukano *wehtá poká*], - bem como o beiju de tapioca – é servida aos rapazes e às moças na reclusão da puberdade e às mulheres após o parto” (1995, p. 142), uma vez que a goma é considerada o alimento mais puro e adequado para tais momentos em que o corpo está vulnerável. Sobre a farinha principal, Jean Langdon afirma que, entre os Barasana em 1972, a farinha d’água feita somente de massa puba era a de melhor sabor, mas não era feita com

¹⁸ A massoca que ela registra teria na composição um pouco de massa fresca, sendo que por todas as comunidades etnografadas vi a massoca somente com massa puba. Outros três tipos de farinha não vi fazerem em local algum da pesquisa: uma farinha feita de massa fresca e misturada a um pouco de goma (*putí poká*), uma farinha seca sem nome em tukano, que fora aprendida com os baré feito de massa fresca e torrada em forno médio e a farinha d’água feita exclusivamente de massa puba (Ribeiro, 1995, p. 142).

frequência, sendo a da massa fresca a mais comum. Durante a minha pesquisa, eu não vi essa qualidade ser produzida, mas quando eu perguntava sobre a mistura de massas, as mulheres me respondiam, cada uma à sua maneira, que a melhor farinha tem bastante massa puba. Quando podem, fazem meio a meio a proporção, pois assim fica bem azedinha. No entanto, a massa fresca entra em maior proporção para melhorar o rendimento do trabalho. “A massa puba não rende, Lolô”, me explicava Maristela, de Juruti. A farinha d’água contemporânea na bacia do Rio Negro é, portanto, essa produzida com a mistura. Tudo indica, então, que dois tipos de farinha convergiram para uma só. Berta Ribeiro nos aponta uma pista para a padronização encontrada hoje: “essa farinha feita de massa ralada e massa puba é a preferida pelos compradores regionais” (1995, p. 141). Conforme abordo no último capítulo, parece-me que a partir das tecnologias já empregadas para o processamento da massa da mandioca, as mulheres indígenas adaptaram seus saberes técnicos para atingir um produto de fácil transporte e de alta durabilidade.

4.2.4 Beiju e seus diferentes tipos

O beiju é um disco de aproximadamente 65 cm de diâmetro, feito de massa e/ou goma da mandioca assado na chapa quente (forno), constituindo a base da culinária indígena de diferentes povos amazônicos. O seu tamanho médio é uma referência para a produção de mulheres adultas, uma vez que as meninas, desde seus 11 anos, começam a treinar com tamanhos menores, de 40 a 50 cm. Entre diferenças de espessura (mais ou menos fino), de cor (do amarelado ao branco), da textura (mais assado ou menos assado, seco ou elástico), das combinações variadas da composição de massa e de goma, o beiju apresenta em diferentes culturas amazônicas um sabor neutro que serve de acompanhante do pescado ou da carne. Identifiquei no sistema alimentar do Rio Negro dez tipos de beiju, com seus respectivos nomes próprios, produzidos atualmente. A maior parte deles pude registrar durante a etnografia e alguns eu inseri a partir da narrativa de interlocutores. Os dez tipos foram divididos analiticamente em dois grandes grupos para melhor compreender a diversidade: os que são produzidos para serem consumidos com peixe ou para produção de caxiri, pois são os principais beijus, de maior ocorrência, e um segundo conjunto, que agrupa as produções minoritárias em termos de frequência de produção.

Entre os povos Tukano na bacia do rio Uaupés, o beiju mais consumido é o curadá ou beiju mole, chamado *su’ukaró* em língua tukano, feito da mistura de massa e de goma, e corresponde ao único beiju registrado por C. Hugh-Jones ([1979] 2013). Já entre os grupos da

bacia do Içana e da calha do Rio Negro, o mais consumido é o beiju fino e seco, feito só de massa: é **meyu** em nheengatu ou **pethe** em baniwa. Destaco duas diferenças fundamentais entre os dois: a) o tempo de conservação, pois o primeiro precisa ser consumido em dois dias, enquanto o segundo dura várias semanas guardado numa lata bem fechada; b) o curadá (macio) é sempre partido em quatro pedaços, ao passo que o beiju de massa (fino e seco) é assado inteiro.



O processo de produção do curadá **su'ukaró** segue as seguintes etapas: as mulheres ralam a massa da mandioca fresca (retirada no mesmo dia), secam no tipiti, passam numa peneira fina e guardam, numa lata, a massa já peneirada e torrada brevemente (validade de 4 dias aproximadamente). Também acontece de a massa usada nesse beiju ser uma mistura da massa fresca com a puba, assim como é na farinha. Ateiam fogo na lenha do forno e, enquanto a chapa esquenta, a cozinheira pega uma porção da massa e a mesma porção de goma (igualmente já armazenada) e compõe a mistura numa bacia, ajustando a proporção conforme o gosto. Leva a mistura debulhada ao forno quente, bem ao centro, abrindo com as mãos o disco em forma de espiral. O beiju fica bem espesso (1,5cm aprox.). As bordas são ajustadas com a ajuda de uma pá semilunar, chamada **tarubá** em nheengatu e em português. Quando está assado de um lado, viram com a ajuda de um ou dois abanos grandes, e logo depois partem em quatro pedaços que terminam de assar separadamente afastados do centro

da chapa. Ao ser retirado do forno, as mulheres sempre colocam as quatro fatias numa cestaria para que o calor passe pelos poros do trançado. Há aquelas mulheres que fazem beiju todo dia, se a família nuclear é numerosa e se a roça está com boa produção. Algumas mulheres o fazem a cada dois dias, no máximo três, quando não tem produção intensa de goma. Na prática, como dito no capítulo 1, o beiju recém assado é preferido àquele feito no dia anterior, que já apresenta um aspecto endurecido.

Há também uma pequena variação no modo de produção desse tipo de beiju que conheci com mulheres do rio Tiquié. Uma família de São Pedro estava a caminho de São Gabriel da Cachoeira e pararam para dormir em Matapi uma noite. Vi, então, duas mulheres preparando o curadá (*su'ukaró*) com uma técnica ligeiramente diferente: jogavam a goma de maneira solta no tacho, torravam para secar a goma ligeiramente e logo recolhiam. Misturavam essa goma seca à massa peneirada para produzir o beiju, a partir dessa mistura. O resultado final era um beiju menos elástico do que se produz cotidianamente em Matapi. Ao perceber isso, Eliete, de Matapi, me fez notar que para isso é necessário ter uma fartura maior de goma e conseqüentemente de mandiocas. Além disso, um beiju menos elástico dura mais tempo, e no dia seguinte continua saboroso. As roças de terra firme no alto rio Tiquié são elogiadas pelas pessoas em Matapi como locais onde se produzem roças bonitas com muitas manivas e muitas frutas. A grande produtividade agrícola permite a extração de goma com mais frequência e, conseqüentemente, certos benefícios culinários. Essa etapa opcional incluída aqui como uma variação foi registrada por Berta Ribeiro como uma operação necessária para a produção desse beiju e do beiju só de goma (1995, p. 143). Portanto, há uma inversão entre as linhas principal e alternativa da cadeia operatória do mesmo tipo de beiju, que se explica pela diferença de disponibilidade de mandioca e de extração de goma. Há ainda outra variação que consiste em usar a farinha pronta no lugar da massa, e misturá-la com goma, quando se está em contexto urbano. Essa variação do beiju *su'ukaró* é produzida pelo restaurante Biatwui – Casa de comida Indígena em Manaus.

Com a massa fresca ralada e peneirada (*pu'utiró*), pode-se fazer o beiju doce chamado *tahpekaró*. A massa é lavada e espremida no cumatá, retirando a manicuera e a goma (como descrito anteriormente na cadeia operatória básica). Então, ela é seca no tipiti, mas ainda mantendo certa umidade característica. Os blocos de massa que saem do tipiti são peneirados em peneira fina e a massa é disposta em formato de disco para ser assada. O processo de assar é bem semelhante ao anterior, usando o tarubá para acertar as bordas, e também cortado em 4 fatias depois de ser virado. Segundo observei, o beiju doce não é o preferido, exatamente porque há uma preferência pelo sabor azedo, presente nos outros tipos

de beiju e na farinha d'água. Justina tuyuka, moradora de Manaus há décadas, ao se lembrar desse beiju preparado quando era jovem, confirmou: “se esperar pra assar no dia seguinte, é mais gostoso”. Berta Ribeiro nos 1980 com dados do rio Tiquié afirma que esse era “o beiju comido diariamente para acompanhar carne e peixe” (1995: 144). No entanto, na minha etnografia no baixo Uaupés, eu o via com menos frequência do que o *su'ukaró*. Acompanhei uma ocasião em que as mulheres o faziam, em roças periurbanas de São Gabriel, quando havia uma produção muito extensa de massa – grande quantidade de colheita – e, então, separam um pouco de massa para fazê-lo sem prejudicar a produção de farinha¹⁹.

O terceiro tipo de beiju aqui descrito é o beiju clássico dos grupos aruak, beiju de massa. Está presente no alto rio Negro, no rio Içana, rio Aiari e, com menos frequência, também no rio Uaupés, com algumas variações. Em nheengatu ele ganha o nome de *meyu* e em baniwa tem o nome de *pethe* – ambas as palavras são traduzidas por “beiju”. Ou seja, para os grupos Baniwa, Korripaco e Baré, esse tipo é o beiju principal, associado à identidade étnica, e os demais são secundários. Já para os grupos tukano, esse tipo de beiju ganha o nome de *kibó ahuã* (beiju de massa puba). Normalmente, é produzido no dia de se fazer a farinha, pois a base é a mesma: usa-se a massa de mandioca puba misturada à massa fresca na mesma proporção²⁰. Depois que as massas estão devidamente misturadas, o volume total descansa de um dia para o outro, para depois secar no tipiti. Os blocos de massa são desmanchados numa peneira de cestaria bem fina ou numa peneira feita com tela verde (rede de material sintético, normalmente usada para mosquito), de onde a massa sai bem fina. Os Baré e os Baniwa usam no forno uma roda de taquara delimitadora para a massa do beiju que, nesse caso, tem uma espessura bem fina. Cleomar, de Assunção, me mostrou dois tipos de roda em sua casa de forno: um é mais espesso e pesado, o que ela prefere porque o mais fino “pula” no forno quente. O uso dessa roda que faz o molde do beiju é considerado bem importante para conseguir uma espessura fina, pois, a partir da sua altura, as mulheres passam uma vassourinha de cipó para eliminar o excedente de massa na superfície do forno.

Diferentemente do beiju com goma, depois de virar, o seu formato redondo é mantido (sem partir em 4 fatias). Entre os Baniwa e Baré, no dia da produção, são assados

¹⁹ Eu estava, então, na companhia de Almerinda Ramos de Lima, Tariano, natural de Yauaretê e toda a sua família. Almerinda era naquele período diretora da FOIRN e figura proeminente na cidade. E, sendo ela a única mulher do conjunto de cinco diretores da Federação, era também a única que mantinha seu hábito de vida anterior à carreira política, cuidando de suas roças aos finais de semana.

²⁰ Ribeiro (1995) afirma que esse tipo de beiju seria “o mais tradicional dos Desâna” (p. 144). Asseguro que, na calha do Uaupés e do Tiquié (dados etnográficos confirmados por relatos), atualmente a produção desse tipo de beiju acontece quando se vai fazer a farinha, sendo menos frequente.

mais de uma dezena de beijus que servirão de estoque alimentar, o que não acontece nas comunidades tukano. Para aumentar a conservação, os discos são colocados num girau no quintal ou no telhado para tomar sol. E por isso recebem o complemento do nome: em nheengatu, *meyu ticanga* e em baniwa *pethe tarhewali* (ambos traduzidos por ‘beiju seco’).

Na casa de Rosilene, acompanhava o preparo do *meyu*. Estávamos num espaço culinário que conjugava a casa de forno (*yapunaruka*) e a cozinha com fogão à gás, separando a casa de fogo à lenha (*tataruka*) onde ela raspa e rala da mandioca. Quando observei essa separação incomum, Rosilene me respondeu: “é para fazer menos sujeira aqui”. A massa já havia sido misturada no dia anterior na mesma proporção da farinha: uma composição de mandioca mole/fermentada e mandioca dura. No dia do preparo, suas filhas estavam peneirando enquanto ela acendia o forno. Era um dia de sol, então, Rosilene se preparou para assar muitos *meyu ticanga* (beiju seco). Foram 16 ao todo, bem finos, que iam um a um sendo colocados num girau de madeira ao lado da casa para secar. Por último, Rosi fez um *meyu* ligeiramente diferente que ainda não tinha visto: o *meyu membeca*. A sua espessura é um pouco mais grossa, e ele fica fofo. Aproveitando o restinho da massa já peneirada, e o calor do forno, Rosilene fez também um curadá pequeno com uma mistura de $\frac{1}{4}$ de goma e $\frac{3}{4}$ de massa pra gente tomar com café e continuar a conversa. (Caderno de campo, comunidade juruti, alto rio Negro, outubro de 2018)

Depois de bem secos, esses discos perfeitos são quebrados para entrar em latas com tampas e serem consumidos aos poucos. A sua validade é extensa e indeterminada, mas normalmente são consumidos pelas famílias ao cabo de um mês. Dessa passagem do caderno de campo, podemos observar a linha de produção dos diferentes tipos de beiju: as mulheres aproveitam o calor do forno e os materiais disponíveis para aumentar a eficiência do processo culinário. Como dito acima, pode-se fazer, ao final, uma variação desse tipo com espessura um pouco mais grossa. Esse beiju, por ser mais fofo, é chamado de *meyu membeca*. Ao ser virado, é cortado em 4 pedaços assim como o beiju com goma. Ele não vai ao sol para conservar a maciez, mas deve ser consumido no máximo até o dia seguinte. O trecho também enuncia que o curadá (*su'ukaró*) por vezes é produzido entre os Baré (e igualmente entre os Baniwa, como vi com D. Maria em Ucuqui-Cacheira e com Cleomar em Assunção) no contexto de aproveitamento de um “restinho” de massa que não produzirá um beiju *meyu* completo. Além disso, como enunciado ali, numa comunidade baré, o curadá pode ser associado a um substituto de pão ou biscoito, acompanhado com café, o que jamais acontece com o beiju aruak feito só de massa.

O quarto tipo de beiju seria o que se chama em português, de maneira ampla, tapioca. Em tukano, é *sirakaro*, e em nheengatu é o *tipiaka meyu*. Em baniwa, ele tem o mesmo nome do beiju que mistura massa e goma: *peethe mettiwa*. Feito somente com a goma que é extraída no cumatá, da mandioca fresca, conforme descrição prévia. Sendo o compromisso da produção alimentar uma família grande e usá-lo como acompanhamento de peixe e quinhanpira, a mulher o fará com tamanho e espessura de um curadá (*su'ukaró*). Berta Ribeiro (1995) descreve o preparo do beiju de tapioca *sirakaro* incluindo uma etapa prévia antes de assar: torra-se a goma no forno quente, por breve momento, depois retira e mistura à goma crua. Repete essa operação mais uma vez e depois dispõe a goma com as mãos, abrindo um grande disco e acertando as bordas com o tarubá. Depois de assar de um lado, vira com ajuda de um grande abano e parte em 4 pedaços.

O quinto tipo de beiju é aquele feito exclusivamente para a bebida fermentada caxiri, cuja cadeia operatória está descrita no próximo capítulo. Uma característica notável da produção do caxiri é a variabilidade das etapas e das sequências, bem como dos temperos (tubérculos) agregados. O beiju (*péru ahuã / meyu caxiri*) em todos os casos precisa ser bem queimado para dar gosto à bebida. Das produções que acompanhei, as mulheres retiram a goma da massa através do cumatá, depois secam a massa no tipiti. Peneiram. Para assar, o forno deve estar bem quente. Há, ao menos, duas opções de manejar a massa: dispor a massa com as mãos, preparando um disco como os demais beijus, ou polvilhar a massa com a própria peneira, do alto, formando ou não um disco. O importante nesse caso é que a massa fique bem fina para facilitar o assamento. Quando o beiju fica um pouco grosso, a mulher precisa furar a massa com uma faca (conferir fotos painel sobre Caxiri, em Ucuqui Cachoeira).

Como descrito no capítulo primeiro, o consumo de todos os beijus (desse primeiro grupo) está associado ao processo de umidificá-los novamente. Christine Hugh-Jones (2013, p. 239) bem notou que o ato de mergulhar o beiju no *hiari*²¹ (ou na quinhanpira) faz devolver ao beiju o sumo da mandioca que lhe foi extraído no processo de separação dos elementos, perfazendo um ciclo completo de retirada e acréscimo de líquidos aos alimentos. Para além da quinhanpira, é também o que se observa com o beiju do caxiri, que recebe a manicuera bem fervida para possibilitar a fermentação do líquido. E há os casos em que o beiju recebe somente água, como no caribé, transformando-se completamente em um mingau frio. Os alimentos são secos para conservação ou para se obter uma textura agradável e são molhados

²¹ *Hiari* é o termo em tukano, conforme diz a autora mencionada, para o tucupi fervido com pimentas.

para consumir, para abastecer o corpo; secar e molhar são ações incessantes de transformação na culinária indígena.

Por fim, o último tipo de beiju é o que se chama marapatá (nome tupi originário do nheengatu), termo usado no português local, encontrado em todas as regiões, mas feito ocasionalmente. É um tipo de beiju que não se destina a acompanhar peixe ou caça, nem a ser mergulhado em líquidos. Como me disse Francy Fontes, “marapatá é somente para comer deitado ou passeando”. O marapatá mais comum no sistema alimentar do Rio Negro é feito a partir do caroço de Umari, cujo processo detalhado será descrito adiante. No Içana e no Negro, também se faz marapatá somente de goma da mandioca, ou de goma com castanha, com ou sem sal, e foi registrado por Garnelo e Baré (2009). Sua característica principal é ser assado embrulhado na folha de bananeira ou sororoca, com formato retangular e se assemelha a um bolo achatado²². O fogo deve estar brando, mais suave do que o fogo para beiju, mas é o calor do fogo bem distribuído que permite a goma descolar da folha da bananeira.

Fotografias 81 e 82 - Preparo de marapatá feito de goma



Fonte: A autora (2019).

²² Em Manaus, o marapatá encontra certa correspondência com o pé-de-moleque: bolo de macaxeira misturado com açúcar, manteiga, castanha, cravo e erva-doce, assado na chapa quente (forno), envolto na folha de bananeira. Mas é provável que essa versão urbana tenha uma origem mais associada aos Sateré-Mawé que já faziam esse bolo de macaxeira com açúcar e castanha. Algumas famílias rionegrinas, depois de conhecerem essa versão, fazem o marapatá com açúcar adicionado à goma.

Preparação do beiju de massa



Assando o beiju com uso de molde de taquara
São Gabriel Mirim



Três gerações envolvidas na peneiragem,
uso de cestaria de arumã, São Gabriel Mirim



Beiju com peixe moqueado, rio Aiari



Duas opções de finalização: deixar macio e dobrável (foto acima),
com durabilidade menor, ou secar ao sol para aumentar a conservação.
Ucuqui-Cachoeira

Preparo do beiju de massa

Por Juracy, em Assunção do Içana



Peneira de tela sintética



Uso de utensílio para limpar excesso de massa do beiju, deixando-o bem fino



Retirando do forno, com ajuda do abano



Acomodando um beiju recém-saído do forno na pilha dos demais beijus

Produção de beiju curadá



Família do Tiquié, em visita ao Uaupés



A goma é pré-aquecida e depois retorna à massa, para depois assar o beiju.



Beiju curadá partido em 4, fogo brando

Iniciamos aqui o segundo grupo de tipos de beijus: aqueles que não encontrei diretamente durante a pesquisa, mas que são produzidos, segundo meus interlocutores, em certas ocasiões ou conforme o desejo da mulher. Nas comunidades de predominância Baré no entorno de São Gabriel e no médio Rio Negro, encontra-se uma variação do *tipiaka meyu* com o nome de “beiju *sika*” (ou “beiju *cika*”). Ele também é feito exclusivamente de goma (tapioca), mas é pequeno, redondo ou retangular, bem fino e bem torrado, consumido como uma torradinha, acompanhado de café. Podem adicionar no preparo, antes de assar, a castanha de wará (*Parinari excelsa*, espécie encontrada na bacia do Içana) ou a castanha da Amazônia (*Bertholletia excelsa*, de pouca ocorrência na bacia do Rio Negro) ralada. Esse tipo de beiju vi sendo produzido no entorno de Santa Isabel (em 2014), e consta no dossiê de registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro.

Outro tipo de beiju também pequeno, diminuto, é o *Ānu porã* (literalmente “filhotes de beiju”). Feito só de massa puba, e produzido no rio Tiquié, entre comunidades tuyuka e tukano. Segundo Ribeiro (1995), as mulheres produzem uma forma pequena de turi (espécie não identificada) para moldar os pequenos beijus. Adriana Strappazon (2013) faz referência a ele em sua dissertação, explicitando que as mulheres fazem o “beijuzinho” na sequência da produção da massoca, pois é a mesma massa. Justino Sarmiento, antropólogo tuyuka, nascido no rio Tiquié, e Mauro Pedrosa (tukano), da mesma região, me confirmaram que ainda é produzido, especialmente quando se prepara comidas para viagem. Há outro tipo de beiju próprio da bacia do Tiquié, registrado por Ribeiro (1995): o *babaró* - feito a partir da massa de mandioca fresca agregado à tapioca, e assado na folha de bananeira, assado diretamente no carvão, fora de qualquer tipo de forno. Cecília Tenório (Comunicação pessoal, 2023), nascida em São Pedro do Tiquié, afirma ter visto o *babaró* em sua comunidade sendo produzido por famílias Hupda e não Tuyuka, e acrescenta que é um beiju bom para ser consumido de imediato (assim como o marapatá).

Exclusivo da bacia do Içana, há um beiju produzido pelos Baniwa feito com a massa puba, da parte da entrecasca, ou seja, raspa-se a massa que fica rente à casca. Essa massa é reunida de pouco em pouco (tem baixo rendimento), espreme-se o sumo com as mãos (sem usar o tipiti, portanto) e assa-se em cima de uma folha de bananeira, ou sororoca. Segundo André Fernando Baniwa (comunicação pessoal, 2022), trata-se de um beiju especial, feito em poucas unidades, quando a mulher está com desejo de prepará-lo ou de fazer um agrado ao marido. Em baniwa se chama *ttaphewa*.

Berta Ribeiro em sua catalogação da “tecnologia alimentar” apresenta o total de sete beijus produzidos pelos grupos tukano a partir da mandioca (e mais um feito de uma batatinha

não identificada). Tomando como referência a obra dessa autora que traz os dados mais antigos de forma sistemática e detalhada (uma vez que a etnografia de Christine Hugh-Jones registra somente um tipo de beiju), considero que apesar de algumas mudanças nos processos, os principais elementos que constituem o saber-fazer das mulheres rionegrinas no processamento da mandioca permanece estável 40 anos depois. Da classificação total, temos 12 tipos de beiju, sendo 8 tipos encontrados entre os povos Tukano do Uaupés e Tiquié; entre os Baniwa do rio Içana, há 7 tipos, sendo que 2 tipos de beiju são um só para a nomenclatura baniwa [é **peethe mheetthiwa** tanto o beiju feito somente de goma, como aquele que tem a mistura de goma com a massa fresca]. A seguir apresento uma tabela de resumo dos nomes e processos dos beijus feitos a partir da mandioca no Alto Rio Negro, somando aqueles tipos que pude acompanhar etnograficamente com os que levantei através de relatos de interlocutores.

Resumo dos tipos de beijus de mandioca no sistema alimentar do Rio Negro				
	Tukano	Baniwa	Nheengatu	Descrição
1	su'ukaró êtãrõ (kubeu)	peethe mheetthiwa	kuradá	É o beiju mais consumido no dia-a-dia das comunidades de povos tukano. Mistura-se goma já reservada numa bacia com massa (pu'utiró). Destaca-se pela sua espessura grossa e pouco elástica.
2	kibó ahuã karaino (kubeu)	peethe tarhewali	meyu ou meyu ticanga	É o beiju mais consumido entre os grupos Aruak. É feito da mistura de dois tipos de massa: a mandioca mole, que foi fermentada na água, e a massa da mandioca fresca. Destaca-se pela espessura muito fina. É seco ao sol para aumentar a conservação.
3	kibó ahuã poheikarõ (kubeu)	peethe tarhewali	meyu membeca	O mesmo beiju acima descrito, porém, de espessura menos fina, sem a finalização ao sol, o que deixa a sua textura mais macia.
4	tahpekaró	peethe pottidzáite		Traduzido como 'beiju doce'. Feito exclusivamente com massa da mandioca fresca, depois de ter separado a goma através do cumatá. A massa é espremida no tipiti.

5	péeru ahuã	padzawarhowa	meyu de caxiri	É o beiju queimado feito a partir do beiju doce para a preparação do caxiri (péeru/ padzawaro)
6	sirakaró	peethe mheetthiwa	kuradá tipiaka suiwara	Feito somente da goma/tapioca
7			marapatá	Feito com goma pura ou goma e castanha embrulhado na folha de bananeira, assado dos dois lados.
8			beiju cika	Feito somente da goma, mas assado em tamanho menor e com fina espessura, bem torrado.
10	ãnu porã			Feito somente de massa puba, em tamanho pequeno.
11	babaró			Beiju feito da massa fresca misturada à goma, embrulhado ou não na folha da bananeira, assado diretamente em cima do carvão
12		peethe ttaphewa		Beiju feito com a massa da mandioca puba agarrada à casca, assado em folha de bananeira

Identificar as tipologias de beiju é algo que parece denotar por si só a riqueza técnica da produção culinária das mulheres, mas isso não significa uma homogeneização dos sabores e texturas dentro de um mesmo tipo. Ao contrário, numa mesa de refeição comunitária, encontram-se diferentes beijus levados pelas mulheres, sendo que a maioria deles do mesmo tipo (em Matapi do Uaupés, a maioria é do beiju curadá, e nas comunidades do Içana e do Negro, a maioria é do beiju seco) e cada qual com a sua singularidade do sabor, algo característico do empreendimento culinário. Há sempre algumas sutilezas nos processos que não chegam a desfazer as tipologias, das quais destaco a retirada de goma quando se intenciona a produção de farinha e de beiju. Como dito anteriormente, a goma está *dentro* da massa, e ela contém a propriedade de elasticidade e aglutinação que se revela depois de aquecida no fogo. Retirar a goma da massa, na extração com cumatá ou tecido, é uma escolha técnica da cozinheira. Dentre as mulheres de Assunção, há uma significativa variação nessas escolhas: Fátima afirma que extrai toda a goma da mandioca fresca quando vai fazer farinha para não aparecer “pelota” grossa, mas a Josiane extrai só um pouco ou não tira quando vai torrar farinha, mas tira tudo para fazer beiju. “Se não, o beiju fica duro depois”, ela me diz. D.

Lúcia, por sua vez, afirma que não retira a goma da farinha para que ela não fique muito áspera e para o beiju retira só um pouco, pois sem a goma o beiju de massa fica seco. E assim, infinitamente, encontram-se pequenas variações de sabor de um beiju para outro, amplificando a noção de diversidade alimentar.

4.2.5 Mingau e Caribé

Como dito no capítulo 1, o mingau é o alimento matinal por excelência para todos os indígenas rionegrinos. Pela manhã, ao nascer do sol, a primeira coisa preparada na cozinha interna ou casa de forno é o mingau, quase sempre de farinha ou de goma, com uma pitada de sal. D. Cecília, Dessana de Matapi, gosta de deixar a farinha um tempo na água fria e depois levar ao fogo para engrossar. De todas as mulheres que acompanhei, o processo é bem padronizado: inicia-se com a farinha na água fria e, à medida que o mingau aquece, mexe-se bem para dissolver a farinha e não grudar no fundo da panela. Usa-se uma panela de alumínio e uma vareta de madeira, chamada maçarico (em alusão à ave). E acrescenta-se sal. As famílias do rio Uaupés usam menos sal do que as famílias do baixo rio Içana e do alto rio Negro. A cozinheira precisa ficar atenta na beira do fogo, pois a farinha quente borbulha e salta da panela, podendo queimar a sua barriga. Retirando do fogo, usa-se uma cuia (ou cuiupí – cuia pequena) para esfriar e acrescentar mais água se preciso.

O mingau de goma é igualmente comum em todas as regiões do Alto Rio Negro, mas há uma distinção básica entre os povos Tukano e os Aruak. Os primeiros fazem o mingau com uma consistência perfeitamente lisa. As mulheres dissolvem a goma num pequeno pote em água fria primeiramente e depois o caldo branco concentrado é despejado numa panela com mais água antes de aquecer. O bom mingau é aquele que fica bem lisinho. Depois de pronto e servido o mingau, ele passa o dia sobre uma mesa na cozinha (ou na casa de forno), para que as pessoas consumam a qualquer momento conforme o desejo, mas não é aquecido novamente, de modo que horas depois o bebem mesmo frio.

No estilo baré ou korripaco, se faz o mingau de tapioca (sinônimo de goma) colocando uma panela com água para esquentar no fogo. Quando está fervendo, colocam-se duas cuias de goma em pedaços, mexe-se e acrescentam-se dois punhados de sal. Colocando a goma na água quente, formam-se bolinhas insolúveis e muito apreciadas no mingau. Enquanto Clarinha fazia, ela complementava: “Tukano não sabe fazer mingau de goma”. Como se pode ver, o preparo do mingau de goma é mais um dos marcadores de distinção entre os grupos aruak e tukano. Quando se tira do fogo, esfria-se um pouco suspendendo e

derramando o caldo com **cuiupí**. Normalmente se agrega mais água para chegar no ponto da consistência ideal. Em Ucuqui Cachoeira, em uma família kubo, experimentei o delicioso mingau de goma com limão, e assim pude verificar que várias famílias (Baniwa inclusive) mantêm o mesmo hábito. Já em Assunção do Içana e também na calha do alto rio Negro, é comum o consumo de mingau que mistura a farinha e a goma, formando um terceiro tipo. Basicamente, se faz o mingau de farinha e ainda se agrega goma ao preparo quente, formando as pequenas bolinhas brancas.

Ao mingau de goma, é possível acrescentar vinhos de frutas que foram preparados no dia anterior: açai (o mais frequente ao longo do ano), bacaba, pataúá ou mesmo o suco do abacaxi ralado no motor de ralar a mandioca. No mingau de abacaxi não tem sal e no mingau de açai e outras palmeiras costuma ter uma quantidade mínima.

Fotografia 83 - Mingau de abacaxi e goma, Assunção do Içana, 2019



Fonte: A autora (2022).

O caribé é uma espécie de mingau, mas exclusivamente feito a partir do beiju seco ao sol (**meyu ticanga** / **péthe tarhewali**) ou da farinha de massoca. É um prato típico da alimentação Baniwa e Baré, em todo o território da língua nheengatu. Com o beiju seco, aquece-se água numa panela e submerge-se o beiju até dissolver completamente; não se adiciona sal. Tem sabor neutro, cor branca ou amarelo pálido. Na segunda opção, acrescenta-se um pouco de água na massoca e, manualmente, se amassa a mistura com as costas da cuiá até formar uma pasta espessa. Depois se acrescenta mais água, sempre amassando com a cuiá para não empelotar. A água é adicionada até adquirir a consistência desejada, semelhante a

um mingau frio. Onde há energia elétrica, usam o liquidificador para atingir rapidamente o efeito. Diria que o caribé é mais presente no período da tarde, e consumido frio, mas em Assunção do Içana é também preparado quente para o consumo matinal. Ou seja, compreende-se que é importante ingerir uma bebida aquecida logo ao acordar, seja o mingau de farinha, de goma ou o caribé. O caribé (de beiju ou de massoca) é uma comida especialmente indicada para doentes e para bebês em fase de introdução alimentar, mas os adultos e crianças saudáveis normalmente adoram tomar caribé substituindo o xibé, às vezes, depois das refeições ou na hora da “merenda”. A importância do caribé entre os “baréniwa” de Assunção é tal que o momento de refeição coletiva nos centros comunitários é chamado metonimicamente de “caribé”.

4.3 O ardor da Pimenta

A pimenta (*Capsicum* sp.) ocupa um lugar de grande proximidade à mandioca no sistema alimentar rionegrino. Tal como procurei desenvolver no capítulo 2, ela possui um destaque social que vai desde o seu uso xamânico à sua presença indispensável nos alimentos, sendo uma espécie que recebe muita atenção nas roças e quintais. Na cosmologia Baniwa, o herói cultural Ñapirikoli criou essa planta para poder cozinhar os peixes crus, que caso sejam assim consumidos, trazem doença (**whiókali**). Ñapirikoli, casado com a mulher-piranha, usa da pimenta para neutralizar o veneno contido na comida (peixe cru) oferecida pelo sogro (Garnelo, 2007). E igualmente entre os Povos Tukano, a pimenta é usada nos contextos de limpeza e proteção xamânica (Hugh-Jones, C. 2013), assim como na produção de um corpo forte e belo (Barreto, 2022). De maneira ancestral, portanto, os povos do Rio Negro desenvolveram um hábito ou uma *cultura*, no sentido forte do termo, de consumir a pimenta em grande quantidade na comida. Do ponto de vista estritamente alimentar, a pimenta cumpre também um papel de divisor entre a refeição principal e o complemento, servido na segunda mesa, tal como descrevi nas refeições de Matapi, rio Uaupés (cap. 1). A pimenta está sempre presente no consumo de pescado e caça, e ainda na ausência deles (uma quinhanpira já sem peixe, fervida muitas vezes, por exemplo) como um marcador de refeição principal; e está ausente nos vinhos e xibés sorvidos depois do almoço ou jantar, ou no mingau consumido como desjejum.

Cabe destacar que a presença e a intensidade da pimenta na comida encontram variações conforme a posição da comunidade à montante ou à jusante, mais longe ou mais perto das cidades. Normalmente, quanto mais nas cabeceiras dos rios, mais intensa e

indispensável é a pimenta na comida, e quanto mais próximo da cidade, menor a sua intensidade. Seu Francisco, Baniwa, de Ucuqui-Cachoeira, mas morador de Assunção, afirma que em sua comunidade de moradia atual as pessoas não consomem tanta pimenta como no rio Aiari. O mesmo se vê nas comunidades do médio Rio Negro, onde é relativamente comum o preparo de refeições com pouca pimenta, como um sinal de adequação ao paladar dos brancos.

Tradicionalmente, ela é adicionada na fervura da quinhanpira (como procuramos definir no capítulo 1) com ou sem tucupi, mas ela também pode ser consumida crua, pelo comedor que queira agregar picância ao pescado ou à caça. Para além dessas formas de consumo, no Alto Rio Negro, existem duas maneiras de processar a pimenta, aumentando a sua conservação além de diversificar o sabor: o arubé e a jiquitaia, cujas cadeias operatórias e outras informações estão apresentadas a seguir.

4.3.1 Arubé

O arubé faz o encontro da mandioca com a pimenta. Trata-se de um molho produzido à base de massa de mandioca puba (demolhada) e pimentas diversificadas. Neide Rigo, culinária e nutricionista, o definiu como “o molho do Brasil”, em seu blog *Come-se*²³. Por seu sabor picante e fermentado, também ganhou o título de “mostarda indígena” em autores históricos e hoje reproduzido em narrativas de movimentos sociais da alimentação (Slow Food, por exemplo). Nunes Pereira, em sua obra sobre alimentação indígena, assim o caracterizou:

Outro mólho - espécie de mostarda - é feito com tucupi, tapioca e pimenta triturada, ganhando consistência pastosa. Seu nome é ARUBÉ. Como o primeiro molho [tucupi], referido aqui, nada fica a dever às criações, em matéria de mostarda, que devemos a franceses e alemães. O Arubé é usado com qualquer prato da culinária indígena, peixe ou carne de caça. (Pereira, 1974, p. 281).

Geograficamente, o arubé está (ou estava) presente, ao menos, na imensa bacia do rio Amazonas, com destaque para as bacias dos rios afluentes Solimões, Purus, Negro e Xingu, abarcando uma grande extensão no norte do Brasil. No artigo de Mário Ypiranga Monteiro (1963) sobre os derivados da mandioca na Amazônia, o verbete sobre o arubé não indica a pimenta como ingrediente e sim como acompanhamento separado do molho que seria feito a

²³ <https://come-se.blogspot.com/2020/06/arube-coluna-no-caderno-paladar-edicao.html>. Acesso em 13 jul. 2022

partir da fermentação da mandioca exposta ao sol, cuja pasta é engrossada com fécula (goma) e temperado com tucupi (Monteiro, 1963, p. 56). Câmara Cascudo faz menção ao arubé justamente na seção de técnicas culinárias da obra *História da Alimentação no Brasil*, trazendo-o como um destaque da contribuição do Norte do país: “o arubé contém malagueta, sumo da mandioca fervido, sal e outras substâncias aromáticas, bem trituradas. O arubé em massa, também chamado *arubé-de-sauvataia*, além desses ingredientes contém tanajuras torradas e em pó” (Cascudo, 2004, p. 587). Infelizmente, Monteiro e Cascudo como tantos outros autores históricos ou viajantes não trouxeram a devida referência da origem cultural que permitiu traçar as definições deste molho – que, como se pode perceber, tem muitas variações ao longo da bacia amazônica.

Devido à sua ampla ocorrência territorial, o modo de preparo do molho é bem variado. No Rio Negro, as mulheres colhem uma quantidade razoável de pimentas de várias espécies, cozinham ligeiramente numa panela com água aquecida – não se usa a fervura que acabaria com o ardor tão apreciado da pimenta. Quanto mais pimentas vermelhas e alaranjadas, mais bonito fica a cor final. Depois de semi-cozidas, retira-se a água, amassa-se e tritura-se a polpa com as sementes e mistura-se com a massa puba, que ficou em demolho por ao menos 2 dias. Depois de totalmente integrada, pode-se passar a massa numa peneira para separar os fiapos, mas é opcional. Acrescenta-se um pouco de água potável (ou fervida), um pouco de sal e guarda-se numa garrafa. Pode ser consumido diretamente no beiju, preferencialmente com peixe moqueado ou carne assada. Como bem observou Nicoli Fontes, de Assunção, o arubé é o acompanhamento ideal para comidas secas, enquanto se usa a jiquitaia para a quinhanpira. A minha pesquisa etnográfica indica que possivelmente o arubé é mais comum entre famílias Baniwa e Baré; ainda que algumas mulheres Tukano Oriental saibam fazê-lo, não faz parte da tradição uaupesiana.

Fotografias 84, 85 e 86: Três imagens que representam o processamento do arubé: pimentas frescas, massa de mandioca puba e o arubé já consumido



Fonte: A autora (2022).

4.3.2 Jiquitaia

O termo jiquitaia (ou juquitaia, jiquitaya) provém da língua tupi e significa literalmente pimenta (*taya*) e sal (*yuqui*) segundo consta no “dicionário histórico das palavras de origem de tupi” de Cunha (1924 apud Lopes da Silva *et al.*, 2016, p. 10). Em língua baniwa, grupo que mais associou a sua imagem ao produto, fala-se **aatti itodakape**, embora o termo tupi tenha ganhado bastante adesão. O seu processo é feito por quase todos os povos do Rio Negro e também por outros povos amazônicos (como os Wai-wai nas Guianas), mas no circuito comercial de produtos amazônicos (dentro e fora do Brasil) a jiquitaia tornou-se mais conhecida como “Pimenta Baniwa”.

Para iniciar o processo, é preciso um volume mínimo considerável de pimentas já maduras (aproximadamente 200gr), colhidas de uma única só vez ou aos poucos. Elas são acomodadas numa peneira de arumã que se sobrepõe a um girau a céu aberto para receber o calor do sol, colocadas pela manhã e retiradas à tarde ou quando chega a chuva. Vários dias (até mais de uma semana) são necessários para concluir essa etapa.

Também podem ser secas numa placa de telha de “amianto” acima do fogo (aproximadamente 60cm ou mais distante), de modo que com o calor brando da fumaça as pimentas sejam moqueadas. Esse processo pode ser feito durante 2 ou 3 dias, caso a defumação ocorra em fogo brando. Quando o fogo é aceso para cozinhar algo, as pimentas são então aquecidas e gradualmente desidratadas. A mulher confere o processo passando um cabo de madeira para remexê-las e garantir que assim sejam secas uniformemente. As pimentas grandes podem ser cortadas antes para acelerar. Quando estão plenamente secas, com as cascas já enrugadas, as pimentas são transportadas para um pilão de madeira comprido sobre o qual se pila em pé, com o rosto o mais distante possível do objeto.

Quando bem desidratadas, as pimentas são pulverizadas no pilão de madeira, utensílio indispensável ao processamento de alimentos para as famílias Baniwa. A peça é quase que exclusivamente feita de pau-brasil ou pau rainha (*brosimun rubescens*), uma das madeiras de cerne mais densos e avermelhados da região. (Lopes da Silva *et al.*, 2016, p. 41).

À medida que as pimentas são piladas sua estrutura converte-se em pó. Procura-se um ambiente sem vento para realizar essa ação, pois, apesar do distanciamento, a substância capsaicina que exala pode penetrar as mucosas dos olhos e nariz da pessoa, irritando e provocando um pouco de coriza. Depois de alguns golpes sobre o pilão, a matéria pulverizada é peneirada para separar as sementes. No rio Ayari (Lopes da Silva *et al.*, 2016) é comum que a peneira seja de cestaria tradicional feita de arumã, no entanto, a peneira de plástico,

pequena, industrializada, também pode ser usada para essa finalidade (conf. Painel abaixo), como observado em Ucuqui Cachoeira.

Um pouco de sal é agregado à pimenta pilada. Segundo a pesquisa sobre a produção da jiquitaia baniwa (no médio e alto rio Içana e no rio Ayari) conduzida por pesquisadores indígenas, a composição vai de 0% a 12% de sal (Lopes da Silva *et al.*, 2016). Por experiência de paladar, observa-se que os frascos de jiquitaia comercializados na sede urbana no município podem ter até 20% de sal. Ao uso do sal nesse preparo cabe um adendo. Para a pequena quantidade adicionada na jiquitaia e em outros preparos culinários, produzia-se antigamente o sal a partir de vegetais reduzidos às cinzas ou adquiria-se através de trocas com grupos subandinos “que tinham acesso a grandes depósitos da selva alta daquela região e permutavam por peixe seco, penas, mel, peles e madeira com os povos amazônicos” (Lopes da Silva *et al.*, 2016, p. 42). Já a produção própria provinha do caruru (provavelmente *Rhyncholacis linearis tul*): “Relatos históricos do período colonial indicam que o sal do rio Negro, chamado caruruyuquira, ou sal de caruru, era obtido principalmente do caruru, uma planta que cresce nas pedras das cachoeiras dos rios (Bueno, 1998 p. 98 apud Lopes da Silva *et al.*, 2016, p. 42). O preparo do sal vegetal hoje resta somente na memória dos mais velhos, uma vez que o sal marinho industrializado é bem acessível (barato) nos mercados da cidade e também está presente nas cestas básicas que chegam por algum programa governamental.

Artesanalmente, a jiquitaia é armazenada numa garrafinha pet (de 350 ou de 600 ml). Essas garrafinhas normalmente estão nos itens básicos de viagem quando a família vai para a cidade ou para sítios em cabeceiras de igarapés, ou ainda, subindo o rio para reencontrar parentes distantes. Com ela, qualquer peixe (fresco e assado na hora ou moqueado) ganha o tempero adequado para o consumo. Como bem notou Lévi-Strauss ([1968] 2006, p. 441), a culinária da defumação produz alimentos que resistem à deterioração do tempo, permitindo, assim uma conservação a longo prazo, superior aos alimentos cozidos. O arubé, feito de uma massa que já foi fermentada e o pré-cozimento das pimentas, tem validade estendida e se mantém fora da refrigeração, mas a validade da jiquitaia é incomparavelmente superior (o produto mantém suas qualidades originais por 1 a 2 anos).

É preciso mencionar aqui o processo de produção da pimenta visando a obtenção de recursos para as comunidades baniwa e korripako do rio Içana, representadas pela antiga OIBI – Organização Indígena da Bacia do Içana²⁴. O projeto de comercialização coordenado pelo Instituto Socioambiental e pela OIBI/FOIRN criou as “Casas de Pimenta Baniwa” para

²⁴ O nome atual da organização é Nadzueri.

propiciar adaptações da produção artesanal que atendessem às demandas da ANVISA para a comercialização, tais como água encanada, piso lavável, utensílios esterilizados, mantendo a produção longe de poeiras e pelos de animais. Esse projeto de venda da jiquitaia fez com que o nome do produto ficasse conhecido fora do rio Negro como “pimenta Baniwa” em decorrência da associação ao nome do grupo. Há um controle preciso da quantidade de sal adicionada (10%), e da qualidade das pimentas utilizadas, o produto final é embalado num pote de vidro de 50 gramas, com rótulo contando as informações necessárias. Os detalhes sobre essa produção podem ser conferidos no site do projeto ou na publicação correspondente ao projeto (Lopes da Silva *et al.*, 2016). Gostaríamos de destacar que o projeto tem um diferencial de valorizar o trabalho das agricultoras que cultivam as pimentas, invertendo a lógica corrente no mercado, de modo que nessa cadeia de produção as agricultoras recebem a maior proporção de valor monetário por produto vendido. Destacamos aqui algumas inserções de instrumentos e adaptações da técnica que criam uma nova linha da cadeia operatória: nesse caso, as pimentas são desidratadas em forno a gás, com prateleiras de grade de aço inoxidável. Isso permite que o tempo de secagem se reduza de uma semana para 1 dia (12 horas). A pessoa responsável pela desidratação usa equipamentos de proteção (máscara e luvas). Depois de secas, as pimentas são piladas no mesmo pilão de pau-brasil e peneiradas. Usam uma balança para pesar a quantidade de pimenta e de sal, de modo que essa proporção seja precisa e uniforme. Em resumo, trata-se de uma adaptação da produção tradicional, orientada ao mercado externo, e inclui, por si só uma complexidade de relações, nuances e atores políticos (financiadores, técnicos) que fogem ao escopo desta tese.

Jiquitaia

Operação de Mercedes,
Ucuqui Cachoeira, 2019

A cozinheira mexe as pimentas
no moqué, com o fogo aceso abaixo



Pimentas devidamente defumadas
ao lado de pote de sal

As pimentas foram piladas no pilão que
aparece ao fundo da imagem, e depois
peneiradas



4.4 Goma, beiju e farinha de frutos da floresta: variações sobre o mesmo tema

Depois de destrinchar os processos técnicos empreendidos a partir da raiz da mandioca e da pimenta, apresento a seguir algumas opções alimentares que utilizam das mesmas técnicas para produzir produtos bem semelhantes aos da mandioca, a partir de frutos da floresta: o patauá, o umari e a pupunha.

Como mencionado anteriormente, a goma pode ser considerada a matéria prima elementar de vários processos culinários uma vez que ela é inserida em beijus, mingaus (puro ou com frutas) e também na mujeca (feita de peixe despedaçado e goma). Sendo um produto culinário tão importante e de difícil extração, os povos rionegrinos – e sobretudo os Tukano Oriental – desenvolveram a expertise de extrai-la a partir de variados tubérculos e caroços de frutos, embora essa prática seja hoje muito rara. Ao indagar um professor kubo, natural de Mitú, Colômbia, residente de Tunuí-Cachoeira, sobre as possibilidades de extração de goma entre seus familiares, eis que ele me descreveu uma possibilidade bem incomum, a partir do **palmito do patauá** (*Oenocarpus bataua*):

Do patauá também se faz a goma. É necessário cortar a palmeira nova e retirar o palmito interno. Rala e passa no cumatá (peneira de trama fechada) com água, exatamente como se faz com a massa da mandioca. Na bacia, embaixo do ralador, se acumula uma água turva, da qual decanta a goma, depois de descansar algumas horas. Para ajudar a secar bem a goma, depois de retirado o excesso de água, coloca-se um tecido cobrindo a bacia e por cima dele a cinza do fogo que “chupa” complemente a umidade da goma e, assim, conserva-a por mais tempo. (Caderno de campo, 2019, a partir de descrição de José Gomes, Kubeo).

A extração da goma a partir do palmito de patauá é, sem dúvida, uma aplicação da técnica incomum, normalmente associada a caroços e tubérculos, e ainda requer a derrubada de uma palmeira jovem que, em sua fase adulta, gera frutos preciosos para a produção de vinhos (conf. capítulo seguinte). A sua excepcionalidade reforça, portanto, o argumento da importância social, simbólica e alimentar da goma para os povos Tukano, entre os quais estão os Kubeo. Christine Hugh-Jones demonstra essa centralidade da goma como produto puro e mantenedor da saúde em sua tese ([1979] 2013). Ao analisar os enterramentos de goma no Pira-Paraná, S. e C. Hugh-Jones afirmam que a palavra em língua tukano ([wehta](#)) é usada para "amido de mandioca, significa ‘pó’, por um lado, e ‘concentrado’ – ou essência por outro lado. O próprio amido é considerado como a quintessência da brancura e é utilizado como "tinta" para realçar os desenhos esculpidos ou gravados nas flautas sagradas" (Hugh-Jones, C;

Hugh-Jones, S. 1993, p. 897, tradução nossa). Mendes do Santos, por sua vez, também refletindo a partir do material etnográfico dos povos Tukano, afirma que o termo *wehtá* “seria uma categoria mais abrangente para designar essa propriedade última e essencial das coisas. Assim, a argila é a *wehta* da terra, a gordura, *wehta* animal e a fécula é a *wehta* dos vegetais” (2020, p. 145). Tudo indica que a presença dessa tecnologia empregada - a intensa lavagem da massa sobre um cesto de trama fechada e a decantação do sólido a partir do líquido - é possivelmente anterior ao cultivo das roças de mandioca e atravessa a relação desses povos com várias espécies vegetais.

Dentre outros tubérculos (como a batata mairá *Casimirella* sp.) e outros frutos (como a seringa/ *Hevea brasiliensis*) que geram goma, há uma outra espécie que merece destaque: o **umari** (*Poraqueiba* sp.). Ele possui três espécies na Amazônia, embora uma delas seja a mais constante no noroeste amazônico. Trata-se de um fruto especial no sistema alimentar indígena do Rio Negro, tanto na *práxis* como na cosmologia. A árvore de floresta é cultivada por pequenos roedores (cotias, pacas), mas também pelos humanos, indicando uma intensa relação multiespécie na sua dispersão. Segundo a narrativa dos Tukano, o umari está associado à origem do cosmos e ao espaço-tempo *wamudiá* (*wamu* = umari) existente debaixo dos rios (Barreto *et al.*, 2018). A floração do umarizeiro e a colheita dos frutos marca a passagem da estação chuvosa para a seca, na bacia do Uaupés, período no qual as águas ficam paradas e propiciam a ocorrência de mosquitos vetores da malária. Segundo Dominique Buchillet (2013), antigamente os *kumuã* (especialistas de cura) faziam benzimentos especiais antes do florescimento e durante a colheita desse fruto para evitar as doenças que costumam aparecer nesse período. Em algumas ocasiões, ouvi de meus interlocutores de pesquisa, seja no Uaupés ou no Negro, que o Umari é um fruto que “de tudo dá”. Sabendo do meu interesse pela alimentação, diziam logo: dele, se come a polpa e o caroço, não se perde nada.

Quando o fruto está quase maduro, ele é colhido e normalmente se armazena mais uns dias até estar no ponto de comer. Sua casca é fina como a do pêssego, lisa, de cor marrom e amarelo escuro. A polpa é macia, pouco fibrosa, amarela e gordurosa, e sua carne é fina, envolvendo um caroço proporcionalmente grande para o tamanho do fruto²⁵. No máximo de sua madureza, exala um cheiro adocicado e marcante. As pessoas gostam de comê-lo puro, sem descascar, mas também raspam a polpa com uma faca ou colher, para adicionar ao

²⁵ Do ponto de vista nutricional, “[...]quando consumido *in natura*, cada 100g de polpa [do umari] possui em torno de 55,8% de umidade, 2,7% de proteína, 21,1% de gordura, 20,1% de carboidratos, 0,2% de fibra, e 3.900 mg carotenóides. A semente, com que é feito o *marapatá*, constitui cerca de 74% do fruto e tem uma percentagem significativa de amido”. (Gonçalves, 2017, p. 167).

preparo da quinhanpira. Sua polpa também pode ser adicionada à água potável, formando um suco ao qual se agrega farinha, formando um xibé saborizado. Dos caroços, os velhos têm gosto por comer em pequenas quantidades a sua amêndoa (em termos botânicos, o cotilédone): os caroços são assados diretamente na brasa, fazendo com que o núcleo interno se solte. Quebra-se o caroço, para então acessar a amêndoa, de gosto bastante amargo. Esses modos de consumo da polpa foram observados etnograficamente em todas as comunidades visitadas do Alto Rio Negro e entre as famílias moradoras de Manaus, o que reforça o destaque que esse fruto tem no sistema alimentar rionegrino.

A receita mais complexa feita com esse fruto ainda está por ser descrita: é o marapatá de umari. O termo tem sido empregado para uma qualidade outra de beiju, uma espécie de bolo achatado que é assado embrulhado na folha de bananeira. Embora o beiju de umari esteja presente em todas as calhas de rio inseridas na pesquisa, há distintas formas de prepará-lo que combinam a massa e, às vezes, a goma. Segundo Cecília, Tuyuka do rio Tiquié, moradora de Manaus, em seu território, há duas formas de preparo do beiju de umari, descritas a seguir.

1) Os caroços de umari são colocados o sol durante 7 dias ou mais, a depender da intensidade do sol, até que estejam bem secos. Sabe-se o ponto certo quando a amêndoa desprende do caroço e faz um barulho ao balançar. Em seguida, partem o caroço, e ralam a amêndoa no ralo manual (Baniwa). Lavam a massa com água por cima de um cumatá (ou no pano), de modo que do líquido decanta a goma²⁶. Depois de decantada e compactada, ela fica imersa em água limpa, que deve ser trocada de 3 a 5 vezes até acabar o sabor amargo da goma que representa o seu veneno. A fibra que permanece acima do cumatá (ou no pano) é a massa do beiju e será misturada com essa goma do umari, e ainda com um pouco de goma da mandioca.

2) Depois de comer a polpa do umari, os caroços são armazenados em um saco que é mergulhado no rio ou em canoas velhas submersas, permanecendo assim por um ou dois meses²⁷. Quando os caroços estão bem amolecidos e fermentados, retira-se a amêndoa com a ajuda de uma colher. A massa é ralada e depois seca no tipiti (pequeno, menor do que aquele usado para farinha). Quando saem os blocos, eles são peneirados para então se fazer o beiju. Nesse processo, não se retira a goma porque, assim como ocorre com a mandioca puba, a goma foi levada embora pela água corrente. O sabor desse marapatá é mais acentuado do que o anterior, pois inclui o sabor ferdo da massa. A massa pode ser armazenada num balde, bem

²⁶ Em contexto urbano, com disponibilidade de energia elétrica, usa-se liquidificador (ao invés do ralo), batendo água e caroço.

²⁷ O mesmo processo é descrito por Gonçalves (2017, p. 166).

tampado com folhas e massa de mandioca por cima, dentro de casa, por mais um ou dois meses, de modo a expandir o tempo de realização do beiju.

Fotografia 87 - Beiju de caroço de umari, com goma. Produção e fotografia de Cecília Tenório (Tuyuka), Manaus 2023.



Fonte: Cecília Tenório (2023).

Fotografia 88 - Carmem, Baniwa, exhibe o caroço de umari assado diretamente no carvão.



Fonte: A autora (2019).

No rio Negro e no rio Içana, encontramos ainda uma terceira possibilidade de preparação do caroço de umari com o objetivo de fazer o marapatá, ou *Judas Piá*, como é chamado em Assunção. Depois de comer a polpa do umari, os caroços são colocados para secar num jirau, acima do fogo. Essa defumação é análoga ao processo de moquear as pimentas, tão fortemente praticado pelos Baniwa na produção de jiquitaia. Os caroços podem permanecer ali por tempo indeterminado (meses). Quando se tem vontade de fazer o marapatá, estoura-se o caroço com uma pedra, para liberar, assim, a amêndoa interna. Essas amêndoas vão para um balde com água por 20 dias ou até ficarem bem macias. Em seguida, são raladas no ralo baniwa. Acrescenta-se um pouco de sal ou açúcar conforme o gosto e molda-se em formato retangular para assar com a folha de bananeira no forno quente. O resultado final é um assado de cor vermelha, semelhante à carne de boi. Acompanhei a feitura desse tipo de marapatá de umari com D. Carolina Baniwa, no Parque das Tribos, em Manaus, depois de ter levado caroços que estavam defumados em Juruti, na calha do rio Negro. Tanto entre os Baré como nessa família “Bareniwa” em Manaus, me disseram da possibilidade de colocar goma, mas preferiam sem, somente massa. Assim, concluo que o estilo de beiju de umari acompanha as preferências dos tipos de beiju de mandioca observadas anteriormente.

Beiju de Umari

três possibilidades de processamento do caroço:



1) Moquear no girau por semanas ou meses até ficar bem seco e a amêndoa interna se desprender do caroço



2) Colocar diretamente no sol, e aguardar secar por 7 dias ou mais. Desse processo, obtém-se goma e massa.



Amêndoa retirada do caroço



3) Colocar diretamente na água do igarapé por 1 ou 2 meses.



Amêndoa amolecida em um balde com água por 15 a 20 dias, depois de defumada. O aspecto da amêndoa que foi diretamente para a água do igarapé é semelhante. Depois do demolho, só se utiliza a massa.

Produção de beiju de umari (estilo Baré e Baniwa)

Por Carolina Baniwa,
Manaus



Para encerrar, depois de revisitar a extração de goma, de produção de beiju de massa e de goma com massa, é hora de voltar à farinha, item culinário com o qual abrimos o capítulo. Trazemos a descrição de um tipo de farinha feito com a **pupunha** (*Bactris gasipaes*), palmeira presente nas capoeiras, cujo fruto tem um endocarpo mais volumoso (2,5 – 6cm de diâmetro) do que o umari ou as demais palmeiras usadas para produzir vinhos. A pupunha é uma espécie cultivada, e considerada semi-domesticada (Clement, 1999). Seus frutos podem ter diferentes colorações na casca, indicando subtipos (verde, vermelho, amarelo), mas o endocarpo é sempre amarelado (com grande concentração de betacaroteno) e gorduroso, assim como o tucumã, ou o umari. Os frutos dessa palmeira são também de ampla versatilidade no sistema alimentar rionegrino e serão reapresentados em outros processos culinários adiante. A seguir, a descrição da produção a partir da cozinha de D. Carolina, no Parque das Tribos em Manaus²⁸.

D. Carolina cozinhou as pupunhas de dois grandes cachos numa grande panela, no fundo de casa. Depois de esfriar, 3 mulheres descascaram os frutos e separaram os caroços. As crianças abriram o caroço com certa dificuldade, ou com a ajuda das mães, para comerem o seu interior: uma castanha levemente úmida e adocicada como um coco seco. D. Carolina e eu ralamos num grande ralo Baniwa. Toda a massa úmida foi colocada no forno para torrar. À medida que a massa é aquecida, ela fica mais leve, facilitando o trabalho árduo de torragem. Ainda assim, 2 ou 3 mulheres revezavam o tarubá. Quando o processo está mais ou menos na metade, elas recolhem a massa semiúmida para peneirá-la numa peneira bem fina. Depois de peneirada pela segunda vez, retorna para o forno para terminar de torrar. Quando finalizou, o resultado final coube em dois saquinhos pequenos de plástico, que pesavam em torno de 300gr cada. Portanto, o processo de fabricação da farinha gera uma redução significativa de peso e volume. No fim da tarde, comemos a farinha pura acompanhada de café.

A produção da farinha segue algo semelhante à da mandioca, mas é relativamente mais simples pois não necessita usar o tipiti para escorrer o líquido, e por não ser fermentada, apresenta um sabor adocicado.

²⁸ Embora a pupunha tenha o devido destaque no sistema alimentar do Rio Negro, em Manaus, o seu consumo fica restrito, considerando o seu alto valor para compra nos mercados e feiras da capital. Então, a menos que a família consiga acesso a uma pupunheira no meio do mato, como acontece com outras palmeiras, ela precisa desembolsar 30 a 35 reais por um cacho grande. Nesse caso, eu mesma levei dois cachos para a família como um presente e uma maneira de acompanhar a produção da farinha.

Farinha de pupunha (1/2)



Por família de Carolina Baniwa, em Manaus



Compartilhamento de tarefas durante a produção: enquanto umas descasam e retiram o caroço, Carolina rala a polpa no ralo baniwa (artefato tradicional)



Farinha de pupunha (2/2)



Depois de ralar, a massa é peneirada. Ao final, retira-se os caroços grandes



A massa peneirada é armazenada na bacia até ir para o forno



Carmem desfaz com as mãos os grumos da massa no forno (acima), e depois ela e Carolina, sua mãe, observam se a farinha já está no ponto de textura e assamento.



4.6 Apontamentos

Nesse capítulo, apresentei os processos técnicos da mandioca, que ocupa o lugar principal do cultivo e da produção alimentar, destacando a produção de três elementos básicos – a goma, a massa e a manicuera – e as inúmeras possibilidades de combinação dos três elementos que formam os produtos alimentares em si. O levantamento da pesquisa indicou a existência atual de três tipos de farinha de mandioca (e uma de pupunha), dez tipos de beijus, três tipos de mingaus, além das combinações possíveis com frutas (açai, abacaxi), dois tipos de caribé, e ainda os diferentes tipos/usos da manicuera/tucupi (doce ou azeda, variações de cor, com ou sem pimenta, com ou sem formiga etc.). Para além da riqueza alimentar que provém da mandioca, analisei também processos técnicos alimentares de outros frutos – a pimenta, o umari e frutos de palmeira: o açai, pupunha, buriti, bacaba e patauá – que têm o seu devido destaque no sistema alimentar rionegrino. Dos modos de transformação alimentar, nesse capítulo, enfatizei o cozimento, com subcategoria de semi-cozido (para a pimenta no arubé e os vinhos de palmeiras), e o assamento, com a variação da defumação (para a pimenta jiquitaia). Em seu conjunto, espero ter demonstrado que a *diversidade* se apresenta como uma noção cara aos povos indígenas do Rio Negro não apenas no manejo e no cultivo de plantas (capítulos 2 e 3 desta tese), mas também nos processamentos alimentares.

Ao longo das descrições procurei enfatizar o uso dos artefatos tradicionais que compõem a coleção dos objetos próprios da cultura material indígena (aturá, tipiti, peneiras, cumatá, abano, cuia, etc), sem deixar de registrar o uso igualmente amplo de objetos incorporados (feitos de plástico ou de alumínio) ou de objetos adaptados, como a peneira de tela sintética usada para peneirar o beiju de massa. Compreendo que o uso dinâmico de artefatos e instrumentos de origens diversas responde a necessidades tanto antigas como novas para que a técnica continue sendo, como disse Marcel Mauss, “um ato tradicional e eficaz”. Ou seja, dentro do seguimento da tradição, que inclui a produção e o uso de artefatos de arumã (por exemplo), há espaço para testes de novos materiais em objetos já consolidados ou de incorporação de objetos que são considerados mais duráveis e mais baratos. E, ainda assim, o uso dos artefatos tradicionais pode ser destacadamente presente em contextos sociais que impelem à muitas mudanças sociais e alimentares, como se vê na cadeia operatória da farinha de pupunha em Manaus, com o uso da peneira quadrada de arumã e o ralo baniwa.

Ainda nessa perspectiva maussiana, é interessante pensar que sob o campo das técnicas há uma questão sobre a transmissão de saberes, que não pude desdobrar aqui, mas estão suficientemente indicadas nas fotografias. Ao longo das gerações, inseridas nas relações

familiares, as mulheres vão aprendendo com suas mães e avós, principalmente, como manusear bem a goma, como peneirar rápido a massa batendo forte na peneira e de maneira efetiva para não desperdiçar material, como acender o fogo (o uso dos galhos e ramas de açaí usados para o início da fogueira, e os tipos de lenha para sustentar a queima), bem como o manuseio perfeito dos abanos no momento de virar o beiju no forno quente sem quebrá-lo. Como dito anteriormente, na produção do beiju de massa, onde usam um molde de madeira, as meninas novas começam com diâmetros menores até atingir o tamanho padrão de mulheres adultas. Algumas fotografias registram esse acompanhamento de mulheres jovens com suas respectivas mestras da arte culinária, e que, aos poucos, se responsabilizam por uma ou outra etapa da cadeia operatória. Depois de atingida a maturidade (normalmente associada ao casamento), o desafio da mulher é saber coordenar todas as operações. Cleomar, de Assunção, explicou-me que logo depois de casar, ao assumir sozinha a produção, achou difícil peneirar rápido a massa enquanto o fogo já está aceso, mas, hoje, com mais de cinquenta anos, ela assume o papel de mestra da produção culinária diante de suas filhas e netas.

Stephen Hugh-Jones afirma que entre os Barasana, assim como entre outros povos amazônicos, “os líderes e especialistas rituais são aqueles que demonstram maior competência na produção de bens” (2014, p. 161), nos quais se inclui os artefatos de cestaria, e ocorre o mesmo com as mulheres na produção culinária: aquelas que são exímias produtoras de beiju ou de caxiri são reconhecidas como mulheres de destacada influência social na comunidade. Acredito que o olhar para a transmissão desses saberes entre as mulheres, que necessariamente embaralha grupos exogâmicos ou fratrias distintas, e a expertise das habilidades que elas consolidam ao longo do tempo é uma outra forma de compreender a organização social, para além da transmissão das linhagens masculinas constituídas no sistema patrilinear do Noroeste amazônico.

O acompanhamento de inúmeras cadeias operatórias em cada uma das comunidades etnografadas foi a base metodológica que me deu suporte para que eu pudesse desenvolver uma descrição abrangente sobre os processos técnicos observados no Alto Rio Negro. Assim, anotando os detalhes de várias operações, as sequências, os encadeamentos e as preferências técnicas de cada mulher dessano, tukano, baré, baniwa, cubeo ou tariano pude criar uma imagem ampla e uma narrativa que condensa a *práxis* da culinária rionegrina. Com isso não quero dizer que houve uma descrição e análise exaustiva sobre os processos técnicos da alimentação rionegrina. Certamente outros detalhes passaram despercebidos e determinados sentidos das escolhas técnicas não puderam ser aprofundados em decorrência do método etnográfico escolhido (que priorizou a abrangência em detrimento da profundidade). De

qualquer modo, foi a partir do cruzamento incessante das inúmeras cadeias operatórias locais que pude, com alguma segurança, estabelecer e aprofundar o foco de análise sobre o Alto Rio Negro, em toda a sua imensidão geográfica e complexidade cultural, e não apenas sobre uma comunidade, calha de rio ou grupo exogâmico. Acredito que, dessa forma, há uma contribuição à compreensão do “sistema regional aberto” do noroeste amazônico, formulado por Stephen Hugh-Jones (1979) e cuja proposição é um mote impulsionador para a construção dessa tese.

CAPÍTULO 5

FERMENTAÇÃO: A MAESTRIA ALIMENTAR

Esse capítulo foi pensado como um desdobramento do capítulo anterior: um olhar sobre as técnicas alimentares desenvolvidas e elaboradas especialmente pelas mulheres do Rio Negro, sobre a transformação dos materiais em seu estado inicial até a elaboração de um produto alimentar. Assim, há uma continuidade da abordagem teórico-metodológica da antropologia das técnicas com a utilização das cadeias operatórias apresentadas textualmente e imageticamente, mas incorporando diálogos pontuais com a antropologia estruturalista, a arqueologia e a bioquímica. Considerando a vastidão das opções do universo culinário, fiz um recorte sobre as formas de processamentos, apresentando anteriormente um enfoque sobre a cocção e o assamento, enquanto neste capítulo trago descrições e análises sobre o ato de fermentar (que, de certo modo, foram antecipadas com a mandioca puba e o umari). A fermentação, como procuro demonstrar aqui, é fundamental para a concepção alimentar dos povos rionegrinos e provavelmente tal centralidade opera para a culinária dos povos amazônicos de maneira geral.

Tomando como inspiração as oposições binárias de Lévi-Strauss (2004b), temos um eixo formado no cruzamento de bebidas não-fermentadas (ou pré-fermentadas) e as bebidas fermentadas (alcoólicas), que opõem forte e fraco, azedo e doce. No polo do doce e do fraco estão os vinhos de palmeiras, primeiramente apresentados no capítulo, enquanto no polo do forte e azedo, atingido pela fermentação, estão o caxiri com suas múltiplas expressões, o aluá, as bebidas formadas por enterramento de pupunha e, ainda, fora do campo das bebidas, os fermentados de frutos da floresta. O fermentado, na concepção levistraussiana, é compreendido como algo além do cozido – uma operação simples que faz a passagem da natureza à cultura; de modo que a fermentação permite a cultura ultrapassar a si mesma.

Do ponto de vista bioquímico, a fermentação seria “uma forma de metabolismo microbiano que converte compostos de carbono em energia na ausência de oxigênio” (Hendy *et al.*, 2021, p. 198, tradução nossa). Como bem complementa Rutherford (2021) sobre essa definição, embora quimicamente pareça algo simples, a fermentação envolve um complexo de relações entre humanos, bactérias, leveduras, vegetais e animais, que começa do lado de fora dos nossos corpos e continua por dentro dos intestinos. No contexto da alimentação global e industrializada, os microrganismos passaram a ser considerados “vilões” e têm sido banidos há décadas pelos processos de pasteurização, embora recentemente essas bactérias tenham sido, aos poucos, reintroduzidas sob muitas formas de controle e higiene (por exemplo,

probióticos na indústria farmacêutica, ou a kombucha na produção alimentar de pequena escala). A antropologia tem acompanhado o tema da fermentação, em suas diferentes facetas, na qual se destaca a recente publicação da *Current Anthropology* organizada por Hendy *et al.* (2021) que reúne uma série de artigos sob os mais variados contextos culturais contemporâneos. A obra chama atenção para os dilemas enfrentados com a legislação incidente sobre produtos tradicionais, como queijos, e para a importância dos probióticos advindos da fermentação num contexto de intensa pasteurização dos alimentos industrializados, bem como da elevada ingestão de antibióticos.

Se olhamos para a história das civilizações, a partir de dados arqueológicos e históricos, quase todas as culturas do mundo desenvolveram fermentações aproveitando-se dos benefícios que ela oferece ao consumo (Meggers, 1987; Zizumbo-Villarreal *et al.*, 2009). Existe uma controvérsia arqueológica de que a domesticação dos principais cultivos que nos fornecem amido há milhares de anos, como a cevada e o trigo, teria se iniciado antes para a fermentação de bebidas do que para a produção de comidas (Ozório de Almeida, 2015, p. 88). Além disso, as cerâmicas e suas diferentes tipologias têm sido extensivamente analisadas como vestígios materiais de processos de fermentação entre os grupos ameríndios das América do Sul. Por isso, para alguns arqueólogos, pode-se pensar uma relação simbiótica ou coevolutiva entre as cerâmicas e o consumo de fermentados em grupos pré-colombianos (*idem*: 96). De todo modo, hoje é possível afirmar que a fermentação, além de ser um modo eficaz de armazenamento, aumenta o valor nutricional da comida e da bebida, aumentando a biodisponibilidade de micronutrientes (Correa-Ascencio *et al.*, 2014). E, ainda, sabe-se que o álcool obtido a partir da destilação de fermentados é um elemento incontestemente para analgesia e desinfetante, além de uma substância de alteração da consciência (Zizumbo-Villarreal *et al.*, 2009).

Diante desse breve panorama sobre os fermentados, convido o leitor a apreciar as produções culinárias no eixo que se estabelece dos pré-fermentados aos fermentados, a partir dos frutos da floresta e da capoeira, não cultivados e manejados, em associação com produtos da roça.

5.1 A pré-fermentação nos vinhos de palmeiras

É possível afirmar que boa parte dos grupos ameríndios das Terras Baixas não tem o hábito de consumir água pura para se hidratar. Entre os Jívaro a água é considerada imprópria ao organismo (Harner, 1972), e também é o que se passa entre os Paresi e os Enawene-Nawe,

povos Aruak do Mato Grosso, que tomam a chicha cotidianamente (observação própria de campo), entre os Uru Eu Wau Wau, grupo tupi em Rondônia (Luciana França, comunicação pessoal, 2020). No Rio Negro, a bebida de baixa fermentação corresponde ao chibé, feito a partir da farinha d'água, que contém a massa fermentada, misturada à água potável, conferindo um sabor levemente azedo à água. Além do chibé, os indígenas rionegrinos tem como fonte importante de hidratação o consumo de “vinhos” de palmeiras, que em conjunto, formam uma diversidade de sabores para os líquidos consumidos. Os frutos de açaí, buriti, tulia, bacaba e patauá possuem um endocarpo de camada fina, de sabor pouco doce, levemente amargo e bem gorduroso, de modo que suas fibras quando são piladas ou amassadas e misturadas à água produzem bebidas consistentes. Diferentemente dos vinhos de uva que necessitam da fermentação para o resultado final, os vinhos indígenas amazônicos não incluem esse procedimento, assemelham-se mais aos sucos. Ainda assim, o processo biológico de transformação do açúcar contido nas frutas à temperatura ambiente (com bactérias atuantes) pode conduzir à uma leve fermentação um dia após o seu preparo, e o seu consumo no dia seguinte normalmente é em forma de mingau (goma + vinho de fruta). A seguir apresento a cadeia operatória do açaí, tomando-o como processo técnico de referência, cujo modelo se vê aplicado a outros frutos de palmeiras. Certamente há variações das escolhas técnicas e dos materiais em cada casa, o que fica evidente com os painéis fotográficos a seguir, mas a descrição apresentada procura condensar as variações numa narrativa única e abrangente.

Salvo condições especiais, é função do homem (marido ou irmão da dona da cozinha) buscar os cachos de **açaí** na floresta. Quando possível, ele leva suas crianças e a esposa consigo para brincarem no caminho, tornando a busca um passeio de família. Ao ver um cacho com os frutos bem maduros (pretos), ele posiciona a peconha (artefato feito de Envira) nos pés para subir no tronco que pode atingir 20 a 25 metros de altura. Na cintura, ele carrega um terçado (facão) que cortará o cacho na base. Às vezes, quando chega perto dos frutos se dá conta que já foram parcialmente comidos por pássaros. Com os cachos na canoa, retornam para comunidade e toda a família se posiciona na beira do rio para encaminhar mais rápido os volumes descarregados.

Quando a família quer tomar o vinho ou tem essa obrigação em decorrência da programação de festas, mas o homem não está em casa, a mulher lança mão dos açazeiros que estão cultivados no quintal de casa. Assim, a própria mulher ou seus filhos (maiores de 8 anos aproximadamente) sobem com a peconha no pé do açazeiro que certamente é mais jovem e menor do que as palmeiras encontradas na floresta. Esses açazeiros de quintais

encontrados em todas as comunidades da pesquisa são uma espécie de “dispensa”, pois estão na posição de reserva para atender situações não ordinárias, mas recorrentes.

A família costuma se reunir debaixo de uma sombra de árvore ou na casa de forno para retirar as frutas dos cachos, enchendo uma bacia com as pequenas bolinhas pretas. Após a colheita, algumas mulheres, como Irene, em Matapi, lavam os caroços com água limpa para retirar as pequenas partículas vegetais agregadas. Em seguida, esquentam-se água numa bacia de alumínio ou numa panela diretamente no fogo. Quando a água está bem quente, jogam na bacia do açaí e acrescentam mais água fria até chegar ao ponto ideal da temperatura, cobrindo os caroços. Normalmente, deixam de molho por pelo menos 30min. Enquanto isso, todos - e com mais alegria as crianças - pegavam frutas já amolecidas para roer. Para aquelas que ainda não fizeram a limpeza antes, nesse momento com água morna, retiram-se pequenos pedaços de galho e punhados de farelo que se acumulam na superfície. Quando os frutos estão macios, são transferidos com as mãos (sem a água, portanto) para outro recipiente, que normalmente é uma panela grande de alumínio, mas também para um pilão de madeira (de Pau-Brasil), seguindo a técnica tradicional (ver foto de Cecília, painel abaixo). Seja qual for o contêiner, usa-se um bastão de madeira bem firme para pilar e socar os caroços com pouca água até formar uma pasta bem grossa. Acrescenta-se água aos poucos para ajudar na formação dessa pasta. Se os frutos estiverem no pilão, a mulher permanece em pé, usando da força corporal como um todo para o trabalho, mas consegue atuar sobre uma quantidade menor de caroços por vez, ao passo que na panela grande, o trabalho vai mais rápido, mas é preciso sentar em um banquinho para pilar, usando somente a força abdominal e dos membros superiores. Entra em jogo uma escolha que envolve a noção de eficácia, força corporal e artefatos disponíveis. Sempre que possível, a mulher pede ajuda do marido para revezar no árduo trabalho de socar o açaí.

Quando se considera que os frutos foram socados o suficiente, joga-se mais água para dissolver melhor a pasta. E, então, com a ajuda de uma cuia coloca-se o açaí numa peneira grande e fina (de arumã ou de plástico), repassando o vinho para um balde ou caldeirão de alumínio. Quando as mulheres avaliam que a semente ainda contém massa agregada ao caroço, repete-se o processo de pilar, mas inserindo o próprio vinho (e não mais água pura) feito com a primeira moagem. Se os frutos ficam bastante tempo (mais de 1h) de molho na água morna, normalmente não precisa pilar a segunda vez. Por último, coa-se mais uma vez, normalmente com uma peneira pequena de cozinha, para retirar o bagaço fino. A apresentação final, normalmente, é bem líquida. A seguir, estão painéis fotográficos com cadeias operatórias da produção do açaí.

Vinho de açáí

Etapa 1: colher e lavar
por Irene, Matapi



Irene e seus filhos na colheita
de frutos de açáí
no quintal de casa,
na comunidade Matapi.



Com água potável, lava-se as partículas agregadas ao fruto



Vinho de açai

Etapa 2: esquentar água e amornar os frutos por Eliete, Matapi



Nessa etapa, as crianças gostam de roer os frutos semi-cozidos, antes de serem pilados



Nesse caso, Eliete preferiu lavar as sujidades com a água morna

Vinho de açaí

Etapa 3: socar/bater os frutos já amolecidos.
Por Cecília e suas filhas, Matapi



Cecília socava os frutos no pilão de madeira, com pouca água potável, enquanto as filhas socavam diretamente na panela (sem foto) como a maioria das mulheres faz.



Acrescenta-se bastante água depois de socado e com as mãos continua a mexer para soltar o restante da polpa



Vinho de açáí

Etapa 4: coar o líquido, separando os caroços



Francy, Assunção.
Uso de cuias e demais artefatos
manufaturados.
Vinho de açáí chumbinho, de
cor mais intensa que os demais.



Vinho de Clarinha, em São Gabriel Mirim



Depois de coar os caroços,
também se coa o bagaço fino
que permanece no vinho



Uso de cuias e peneira de arumã para coar
Vinho de Eliete, Matapi

Muito semelhante ao açaí, os rionegrinos fazem o mesmo procedimento com o patauá e a bacaba (ambos da floresta), a tulia (palmeira presente nas margens dos igarapés) e o buriti (presentes em áreas alagadas)²⁹. O vinho do buriti destoa um pouco dos demais. Quando se corta o cacho com os frutos vermelhos, é necessário deixá-lo “descansar” por uns dias. O cacho é, então, sacudido de modo que os frutos se desprendem, caindo no chão. Eles são armazenados numa bacia para o preparo do vinho, que pode ser feito de duas maneiras diferentes: uma opção é colocar de molho na água fria por dois dias até ficar macia a polpa, e a outra é colocar na água morna, que acelera o processo, possibilitando o consumo em 4 ou 5 horas. Em seguida, os frutos do buriti são pilados para soltar a polpa amarelada do endocarpo. O vinho do buriti, salvo engano, é aquele que fermenta mais rápido: em pouco tempo seu sabor está mais azedo, sendo preferido por algumas pessoas exatamente assim: “quanto mais azedo, melhor”, me dizia Guilherme Tenório, Tuyuka (comunicação pessoal, 2023).

Além dessas palmeiras mencionadas, também se faz o vinho de umari, raspando a polpa do fruto e agregando à água, e da pupunha, cujo processo é apresentado a seguir: “quando madura, suas frutas ficam avermelhadas, amareladas e alaranjadas e são colhidas na roça ou na capoeira. Colocamos as frutas na panela para cozinhá-las. Deve-se colocar 4 vezes de água na panela e, depois disso, tirar uma fruta e cheirar, pois, é através do cheiro que pode ser percebido o ponto certo” (França; Fontes, 2022). Diferentemente dos anteriores, para fazer o vinho da pupunha o fruto precisa de mais tempo cozinhando em água quente. Quando está realmente cozido, retiram-se os caroços com as mãos, separando as polpas que serão utilizadas. Numa bacia, acrescenta-se um pouco de água e os frutos são socados com pilão para soltar do caroço, como nos demais vinhos. O líquido grosso formado é, então, peneirado para outro recipiente. Consome-se o caldo ainda espesso, mas sem as fibras que foram separadas. Em contexto urbano, a pupunha depois de cozida pode ser processada no liquidificador, como vi Carmem fazer em sua casa no bairro Parque das Tribos.

Em resumo, à exceção da pupunha, nos vinhos de frutas, em geral, percebe-se que o fogo cumpre um papel mínimo, equivalente ao pré-preparo, sendo o ato de pilar/moer a principal transformação do fruto para o vinho consumido. Há um encadeamento de processos associados que conectam gestos corporais, artefatos e escolhas técnicas semelhantes aplicadas

²⁹ Do ponto de vista comercial, há um interesse crescente na bacaba cujo sabor neutro, ligeiramente doce, ligeiramente amargo também agrada ao paladar amazônico, além do açaí. Segundo Neves *et al* (2015, p. 732-733) em pesquisa sobre a qualidade físico-química de polpa de frutos do açaí e da bacaba, há valores significativos dos açúcares redutores e uma baixa dos açúcares totais de ambos os frutos. Além disso, esses frutos não disponibilizam grande quantidade de frutose que é o tipo de açúcar que confere o sabor doce perceptível ao paladar.

a diversos frutos que possibilitam a *diversificação de sabores* no consumo das bebidas não fermentadas – ou pré-fermentadas. Se tomarmos a versão fresca do vinho, imediatamente após o seu preparo, esses vinhos podem ser entendidos, numa análise estruturalista, como próximos ao hidromel (bebida doce feita do mel fresco diluído)³⁰, pois ambos teriam sabor suave e ligeiramente adocicado, em contraste às bebidas fermentadas alcoólicas que possuem sabor forte e azedo. E se tomarmos a versão ligeiramente fermentada dos vinhos, no dia seguinte ao seu preparo, encontramos uma transição em direção ao sabor verdadeiramente azedo, também presente em outros alimentos.

5.2 Fermentação alcoólica

A diversidade de técnicas alimentares, bem como a diversidade de vegetais cultivados apresenta-se com todo vigor na produção das bebidas consumidas em festejos e cerimônias. Como será demonstrado adiante, existem vários tipos de bebidas no Alto Rio Negro, sendo o caxiri (termo tupi) a mais comum e a mais valorizada, amplamente presente em diversos territórios³¹. Os povos da bacia do Uaupés a denominam *peeru*, em língua tukano, e são reconhecidos por sua expertise na produção, na qual se assinala tanto a complexidade social e cosmológica associada, quanto o resultado de uma bebida boa, “forte” para consumo. Salvo raras exceções, os Baré não dominam a técnica do caxiri, mas produzem outra bebida igualmente presente em diversas calhas de rio: o aluá, feito da fermentação do abacaxi. Apresento ainda um terceiro tipo de bebida fermentada (*yalakhi*) que servia de base para uma bebida destilada (*dzanakaa*). Ambas aparecem de maneira residual no eixo temporal e espacial do sistema alimentar do Rio Negro, mas consistem em referências técnicas notadamente sofisticadas.

Dentre as muitas produções culinárias indígenas, as bebidas fermentadas têm recebido especial atenção na antropologia americanista, pois foram tomadas como lente de compreensão sobre aspectos sociais e cosmológicos das sociedades ameríndias. A publicação *La pirogue ivre – Bières traditionnelles en Amazonie*, organizada por Erickson (2004) condensa artigos de vários autores que desenvolveram questões associadas ao consumo dos fermentados dos grupos ameríndios, tais como etiquetas sociais, xamanismo e cosmopolítica.

³⁰ Hidromel não existe no noroeste amazônico.

³¹ O termo caxiri ou *cachiri* também se encontra na bibliografia ampla sobre as terras Baixas, é o mesmo termo usado pelos Wajãpi e falado também no português.

Dentre elas, destacaria aqui a ambivalência que essas bebidas podem assumir: embora sejam oferecidas em rituais de troca como apaziguadores da alteridade, podem ocasionalmente ser um veículo de envenenamento (Erickson, 2004, p. 10) ou a própria embriaguez excessiva pode provocar dissidências num momento avançado da festa.

As cauinagens (termo consagrado ao consumo de cauim, fermentado da mandioca ou do milho) dos antigos grupos Tupi nos rituais antropofágicos foram associadas à “inconstância da alma selvagem” (Viveiros de Castro, 2002) e aos movimentos proféticos imbricados ao xamanismo dos Tupi da costa (Sztuman, 2007). Uma obra seminal da antropologia americanista – *Um peixe olhou pra mim* – de Tânia Lima (2005) posiciona a produção do cauim como uma das três principais práticas que caracterizam a vida social e o sistema cosmológico dos Yudjá (grupo tupi do Xingu). A partir de uma densa etnografia sobre a socialidade ritual yudjá, fortemente pautada no consumo da bebida fermentada, a autora tece questões sobre o problema da afinidade e da perspectiva, dando base para a formulação do perspectivismo ameríndio. Lima (2005) e Viveiros de Castro (1986), em sua etnografia sobre os Araweté, compreendem o consumo de cauim como expressão da lógica da predação: a bebida seria, em contextos atuais, uma atualização dos rituais antropofágicos dos antigos Tupi, de modo que a própria bebida seria a encarnação do inimigo (Sztuman, 1998; Castro; Mendes, 2009). Embora essas questões sobre os significados sociais e cosmológicos da bebida fermentada sejam deveras instigantes, acredito que já foram extensamente debatidas e as trago aqui como um breve panorama de como a antropologia, majoritariamente, tem olhado para o cauim/caxiri/chicha. Para os objetivos dessa tese, interessa-me observar de perto como as mulheres, em parceria com seus maridos, transformam a matéria-prima em bebidas alcoólicas e como isso informa algo sobre seus conhecimentos-práticos. Além disso, como veremos, a produção técnica do caxiri se articula, de algum modo, com aspecto do xamanismo e da “afinidade englobante na Amazônia” (Viveiros de Castro, 2002).

5.2.1 Caxiri: a fermentação da mandioca e outros cultivares

Considerando as muitas possibilidades de produção do caxiri, apresentarei a seguir algumas opções dos processos técnicos, descrevendo cenas etnográficas guiadas por mulheres de diferentes etnias e comunidades. Destaco a etnia de pertencimento de cada mulher para complexificar o entendimento da transmissão desses conhecimentos associados à culinária, pois, em geral, as produtoras de caxiri aprendem o processo com a própria mãe, e depois de casadas, eventualmente incorporam da sogra opções técnicas, mas invariavelmente passam a

aprimorar as técnicas, repetindo continuamente toda as operações e lidando com o material da fermentação, até atingir um traço de fabricação próprio.

* * *

Durante o período que conduzi minha pesquisa no Uaupés, permaneci um breve período em Taracuá, comunidade-distrito (conf. no mapa de pesquisa, capítulo 1). Através de conversas com Arlindo, agente de saúde local, cheguei até a sua esposa Alba (tukano). Todas as mulheres estavam preparando caxiri para a festa de encerramento do campeonato esportivo que acontecia no distrito. Dois dias antes da festa, Alba já tinha as mandiocas necessárias para preparo. As raízes foram descascadas, raladas e em seguida a massa ralada foi acondicionada no tipiti. Para a quantidade de 100 litros, ela colheu um aturá grande cheio de raízes de mandioca, e passou toda a massa duas vezes e meia no tipiti. Os blocos secos, como descritos anteriormente, são peneirados para fazer beiju, do tipo bem seco, bem queimado. Alba me dizia que “é bem importante que o beiju seja bem feito para não fazer mal à pessoa [que bebe]”. Antigamente, Alba fazia o beiju mesmo, mas atualmente faz a farinha, torrando o pó fino que passou pela peneira até adquirir uma cor marrom. A manicuera que saiu do tipiti, Alba fez o processo de lavar a massa, espremendo no cumatá, para retirar a goma. Sua força e destreza para espremer a massa em cima do artefacto eram impressionantes. Segundo ela, retirar a goma da manicuera é bem importante para fazer um bom caxiri³². Depois de decantada a goma ao fundo, a manicuera é lentamente despejada em outro recipiente e foi levada a um caldeirão para começar a ferver. A fervura é lenta e deve acontecer até o ácido cianídrico se evaporar com completo, o que é percebido pela modificação do cheiro de azedo para adocicado. Depois que o líquido esfriou, Alba misturou o beiju/farinha torrado com um pouco de manicuera e Arlindo, seu marido, amassou bem a massa molhada dentro do cocho, conferindo o calor de suas mãos ao mosto³³, encerrando o primeiro dia de trabalho. Parte do beiju ou farinha normalmente é mastigado e devolvido no primeiro dia, antes da mistura com

³² Segundo a descrição de Berta Ribeiro, no Tiquié dos anos 1980, para se fazer caxiri, as mulheres não retiravam a goma da massa. Espremiam a massa no cumatá, sem lavar a massa, pois isso era considerado importante para um bom resultado – o oposto do que encontrei na bacia do Uaupés em Matapi e Taracuá. O restante da produção seguia o mesmo que já foi apresentado aqui.

³³ Mosto pode ser definido como o líquido doce que será fermentado. O termo é muito usado para a cerveja feita, normalmente, a partir do malte cozido.

a manicuera, no entanto, eu não vi Alba fazer essa etapa especial da fermentação.³⁴ Durante as conversas, o casal enfatizava que esse cocho (de aproximadamente 2 metros) foi “benzido” (isso é, recebeu *bahsesé*) para produzir caxiri, por isso, seu resultado é tão eficiente.

No dia seguinte, pela manhã, era necessário um volume maior de manicuera. Por isso toda a etapa de ralar, lavar a massa, extrair goma e ferver o líquido depois da decantação se repetiu. No meio do dia, Alba cozinhou macaxeira, deixou esfriar e depois misturou no mosto que iniciou o processo de fermentação. A avaliação do aspecto desse mosto é da expertise da dona do caxiri que observa o cheiro, a textura e a cor para prever se haverá uma boa fermentação. Nesse caso, Alba avaliou que o mosto estava muito ralo e precisava de mais massa. Então, preparou um beiju de tapioca bem torrado e agregou ao cocho. Deixou descansar por horas. Ela e o marido foram em busca de mais lenha no período da tarde para continuar a fervura da manicuera.

Era início da noite quando Alba considerou pronta a manicuera que passou o dia fervendo. Além de sentir o cheiro, Alba provou o caldo quente para verificar o sabor adocicado e, então, retiraram do fogo e aguardaram esfriar. À parte, foi fervido o açúcar (3 kg) em uma panela de água (6 litros aprox). Algumas mulheres adicionam o açúcar à manicuera diretamente, mas quando perguntei à Alba, ela afirmou que se acostumou a ferver separadamente. Considerando o tempo exíguo que tinham para deixar a fermentação acontecer e oferecer o caxiri no dia seguinte o início da tarde, o casal resfriou manualmente a manicuera (subindo e descendo a cuia no ar) até tarde da noite antes de agregar ao cocho. Alba e Arlindo enfatizavam que é importante que a manicuera esteja fria antes de ser acrescentar ao cocho para não “azedar” e fazer mal durante o consumo. Quando chegou na temperatura boa, jogaram metade da manicuera no cocho e misturaram bem. Na sequência, pegaram toda a bebida ali e coaram no cumatá apoiado no veado. Alba espremia vigorosamente e Arlindo transportava o líquido que caía em baixo do cumatá para outro recipiente usando uma cuia. Do cumatá, sobra uma quantidade razoável de massa. Arlindo jogava manicuera sobre a massa do caxiri, já razoavelmente fermentado. O caldo integralmente coado voltou ao cocho. Por fim, faltava agregar o açúcar derretido, no entanto, ele se petrificou e voltou ao fogo para dissolver novamente, e mais uma vez, esfriado antes de ser misturado. Tanto trabalho não foi em vão! Durante a festa, vários foram os elogios para o caxiri da Alba que concentrava sabor levemente adocicado e boa gradação alcoólica. Via de

³⁴ Eu não estava na casa da Alba nesse momento, pois já era noite e dormia em outro local. Quando conversávamos sobre as etapas do caxiri, ela não afirmou nada sobre a mastigação. Essa importante etapa da fermentação será abordada adiante na descrição do caxiri de outras mulheres.

regra o caxiri é sempre servido por sua dona, porém, excepcionalmente, Alba deixou que eu servisse durante um período do evento, pois havia contribuído na produção. Servindo um a um, vi muitos homens dizerem, depois de sorver a cuia, com o rosto retorcido: “forte”.

O processo descrito da produção de Alba e seu marido Arlindo poderia ser considerado como uma forma canônica de caxiri, embora como já foi dito e ainda enfatizarei nas descrições seguintes, *sempre* há inúmeras variações. Gostaria de destacar, por ora, a complementaridade dos papéis de gênero na produção. Ainda que o caxiri seja notadamente um produto da mulher, a participação masculina é especialmente importante na maceração do mosto, e também pode estar presente na busca por lenha, na mastigação, ou na resfrição do caldo de açúcar. Justino S. Rezende (2021), Tuyuka, em sua tese de antropologia sobre as festas cerimoniais, descreve lindamente a produção destacando a atuação complementar entre sua mãe e seu pai:

Pela parte da tarde, após concluir o processo de preparação do *peyuru wuabe yagere*, a minha mãe colocava *peyuru wuabe* não mastigado dentro do *peyuruduka* (cocho de peyuru) ou *peyururu* (camotim). Após essa mistura, a minha mãe chamava o meu pai para iniciar o processo de *peyuru sakere* (amassar a massa de peyuru). Para realizar esse processo, o homem senta-se próximo do cocho ou camotim e põe as mãos na massa e segue amassando, esfregando com as duas mãos para afinar a massa de peyuru. Faz esse processo até sentir que está bem afinada. A minha mãe e as minhas avós ensinavam que não pode faltar essa parte, pois é ela que ajuda na fermentação da bebida. Terminada essa parte, o meu pai dizia para a minha mãe: “agora você pode colocar o ingrediente do *Kaisãre*!”. A minha mãe colocava o *Kaisãre* no peyuru já misturado com a manicuera. Depois, o cocho de peyuru ou camotim permanecia fechado para o processo de fermentação. Meu pai buscava a folha de bananeira e, chegando em casa, fechava a abertura do cocho de peyuru ou do camotim com essa folha (Rezende, 2021, p. 132).

A descrição do autor a partir de etnografia no rio Tiquié aponta várias semelhanças com a produção descrita para o baixo Uaupés, o que nos permite perceber a continuidade das técnicas dentro de uma mesma região cultural. Essa citação, assim como a descrição da bebida de Alba, já anuncia um item fundamental do caxiri dos povos Tukano: o *kaisãre* (língua tuyuka)/ *kaisãse* (língua tukano), - considerado o tempero do caxiri. No caxiri da Alba, *kaisãse* é a macaxeira que foi cozida e adicionada depois do mosto inicial. Rezende (2021) explica que a tradução literal seria o “cérebro do caxiri”. A expressão “significa dizer inserir a fermentação através de: *ñamu* (cará), *duhtu* (macoari), *horika* (milho), *nariã* (amendoim). Utilizam-se também outros tipos de tubérculos e frutas” (2021, p. 132), explica o autor tuyuka. Entre os Baniwa, o termo corresponde a *iwi*, traduzido livremente por meus

interlocutores como “tempero do caxiri”. Pedro Fontes, de Ucuqui-Cachoeira, listou algumas possibilidades usadas em seu território alimentar: “o *iwi* no *padzawaro* (caxiri) pode ser batata doce, fruta-pão, ingá, macaxeira, *hunai/duhtu*³⁵, cará preto, maca (semelhante ao *duhtu*, mas mais doce)”.

Retornando à complementaridade de gênero percebida entre marido e mulher, há uma presença masculina do *kumu/madzero* (especialista) na etapa de construção dos recipientes das bebidas fermentadas, seja o cocho ou camotim, que o transforma metafisicamente em um recipiente verdadeiramente próprio à fermentação. Justino S. Rezende também aborda esse tema na seguinte passagem:

No caso do *perutu* (camotim) é de grande importância a participação de especialista para a preparação do *perutu*. A cerimônia mostra que não basta ter um material em si mesmo, há necessidade de transformar o material como *perutu* com outros significados construídos por nossos ancestrais (Rezende, 2021, p. 118)

Assim, um camoti não é somente um pote arredondado de cerâmica ou um cocho não é somente um pedaço de madeira escavada. Há algo nesses instrumentos que os transformam em artefactos complexos. Esse autor, em diálogo com seus interlocutores tuyuka e tukano, nos ensina que a mulher depois de fazer o camotim, entrega-o ao marido, que por sua vez prepara um pouco de massa para o caxiri e insere dentro da vasilha. Esse novo camoti (ou cocho) é levado ao *kumu* (especialista) que invoca durante o *bahsese* os poderes de Bahsebó (demiurgo dos alimentos), associando a fermentação do caxiri de batata e de cará ao novo artefato. O recipiente da fermentação (*pamuse*), e especialmente o cocho, foi associado à embarcação da origem do mundo (*Pamuri-yukusu-pirō*) traduzida por cobra-canoa ou canoa da transformação, de onde vieram os primeiros humanos (*pamuri-mahsã*, gente da transformação), segundo a leitura de C. Hugh-Jones (2013), embora essa análise não seja reproduzida por interlectuais indígenas (Barreto, 2013), para quem não há uma ‘fermentação’ na *Pamuri yukusu pirō*. Seja como for, trata-se de um artefato carregado de aspectos invisíveis e metafísicos em sua produção. Tal como argumenta Lemonnier (1986) e Coupaye (2017), essas dimensões metafísicas fazem parte da cadeia operatória se se considera que isso é importante para a eficácia do produto apresentado. Continuaremos a ver outras produções da bebida fermentada para conferir variações nas etapas, nos instrumentos, e nos materiais culinários usados e também os diferentes contextos que levam as mulheres a produzi-la.

³⁵ Esse tubérculo corresponde a *Canna edulis* (segundo Gonçalves 2017), tal como apresentei no capítulo 2.

* * *

Em Matapi, em início de agosto, pude acompanhar diferentes processos de preparo de caxiri. Na cozinha de Cecília (Dessano), havia dois processos quase simultâneos: sua filha Rose (Tukano) preparava um para um [ajuri](#) pessoal, que seria no sábado, e ela própria preparava outro para a festa do Dia dos pais, no domingo. Rose e o marido haviam se mudado recentemente para a comunidade, ocupando cargos de professores da escola da comunidade, e queriam ajuda para melhorar o calçamento da casa, com cimento queimado. Então, anunciaram a oferta de caxiri em troca de colaboração na construção da varanda. Cecília, por sua vez, iria preparar o caxiri a ser ofertado no domingo do Dia dos pais; ele seria servido, portanto, um dia depois do caxiri da sua filha. Considerando que o leitor já está familiarizado com a produção descrita acima, a descrição a seguir engloba dois processos quase simultâneos.

Para servir o caxiri no sábado durante o dia, na quinta-feira, Rose e o marido Almir haviam arrancado mandioca das roças pequenas atrás das casas, nas proximidades da comunidade. Segue-se então um roteiro semelhante aos demais processos: descascar, ralar e “tipicar” para secar a massa. Rose, sob supervisão e ajuda de sua mãe, peneirou a massa e preparou dois [péru ahuã](#) (somente com a massa fresca). A diferença desse beiju para os demais consumidos no cotidiano é o ponto de assadura: tendo como finalidade iniciar a fermentação do caxiri é preciso que o beiju fique bem assado, quase queimado. Assim, normalmente, as mulheres fazem uma fina camada da massa no intuito de assar rapidamente no forno. O resultado final é uma massa de cor marrom escuro, fina e quebradiça. Com o que sobrou de massa, Cecília fez [tahpekaró](#) (beiju doce) para comerem em casa acompanhando a quinhanpira. À noite, o casal mastigava e devolvia o bolo úmido, que posteriormente foi molhado com água para iniciar o mosto. No dia seguinte, sexta-feira, Cecília e Xavier, seu marido, foram à roça e retornaram com dois aturás cheios de mandioca. O casal e a filha descascaram as mandiocas e ralaram no caítitu. Rose pegou uma pequena porção para lavar e espremer no cumatá. Usaram bastante água para obter uma manicuera bem diluída. A maior parte da massa em cima do cumatá Cecília usou para “tipicar”. Da massa bem seca, peneirou fino e fez vários beijus [péru ahuã](#). Mas somente no sábado Cecília começaria a etapa de fermentar o seu próprio caxiri. Os pais ainda estavam colaborando no caxiri da filha e do genro, mastigando junto com eles uma porção de macaxeira que havia sido cozida por Rose. Segundo Cecília, o segredo do bom caxiri está em mastigar nas duas etapas do processo, garantindo, assim, mais “pressão” (teor alcoólico). Rose ferveu um caldeirão grande de

manicuera juntamente com 1 kg de açúcar. Às 22h, assim que o líquido ficou morno, adicionou ao balde onde estava o mosto.

No sábado de madrugada, o gerador de energia particular da família foi ligado para viabilizar o trabalho doméstico. Antes de nascer o sol, o primeiro caxiri já estava devidamente fermentado e foi coado por Rose e sua mãe. Às 06h estavam todos na cozinha, tomando mingau de goma. Como de costume, tão logo o caxiri foi coado, os homens da família começam a ingeri-lo. Nesse caso, tomavam enquanto raspavam as mandiocas para o preparo do segundo caxiri. Embora tenham me oferecido a bebida fermentada, optei pelo café e pelo beiju curadá (*suukaró*) feito naquela manhã. Em seguida, Cecília me pediu para ajudar a mastigar o beiju dela e prontamente aceitei. Conversávamos sobre a produção quando ela disse que os Karapanã, na Colômbia, cospem numa cuia até ficar cheia de saliva e derramam isso no beiju. Contou isso retorcendo o rosto: “Assim mastigando é melhor, menos nojento”, ela disse. Durante o processo, eu percebia mãe e filha comparando os resultados das bebidas fermentadas de outras mulheres da comunidade. O primeiro caxiri foi ofertado no final da manhã para quem pudesse amassar barro e construir a varanda na casa de Rose e Almir, e assim seguiram bebendo até início da noite. O efeito alcoolico cumpriu a sua missão de estímulo ao trabalho, mas igualmente, ao fim da tarde, houve a habitual provocação de dissidências e intrigas entre parentes.

A continuidade do caxiri da Cecília que seria ofertado no domingo seguiu as mesmas etapas feitas do primeiro caxiri: no meio da manhã, o bolo úmido de *péru ahuã* mastigado foi molhado com água (etapa em que algumas mulheres usam manicuera) e depositado no carote (outrora usado para guardar gasolina) que há anos tem a função de guardar o caxiri. Por volta de 10h, Cecília preparou uma mujeca com pimenta verde para a família comer, e pouco depois começou o trabalho de lavar a massa no cumatá para obter bastante manicuera e ferver o líquido. No fim de tarde adicionou macaxeira também mastigada e de noite, depois que esfriou a manicuera fervida, acrescentou-a com açúcar no mosto. Acompanhar a produção completa de Cecília, pela proximidade que tive durante a pesquisa de campo, possibilitou-me ver o seu lugar de responsável pela alimentação de toda a família. Ela esteve presente em todo o processo de preparo do caxiri da filha, conduziu o seu próprio, e ainda preparou mingau, beiju, café, mujeca para alimentar a todos. A mulher dessano precisa então articular e gerir o tempo de preparo dos alimentos visando a fome imediata e a embriaguez prevista para daí alguns dias.

No domingo, por volta das 04h da madrugada, acompanhei Cecília com sua lanterna de cabeça coando o caxiri. O processo de coar foi feito apoiado no veado, mas com a peneira

fina substituindo o cumatá, retirando o excesso de resíduo sólido e deixando o líquido menos espesso. Pela manhã, ainda estava “doce”, isso é, sem a fermentação alcoólica desejada. Mesmo assim os homens da casa já tomavam cuias da bebida. Segundo Cecília, ela prepara o caxiri calculando que ficaria no ponto depois de aproximadamente 12h, quando começa a festa. Quando o caxiri fica bom logo cedo, já à tardinha, quando a festa está boa, ele “azedo demais”. Esse preparo da bebida de um dia para o outro, “em cima da hora” como me disse Rose, é o [kahtisé péeru](#) – caxiri vivo ou cru, um dos tipos de caxiri. Jaime Diakara menciona três diferentes tipos de caxiri, com os nomes na língua desana:

Há três tipos principais de caxiris: aquele para ser bebido no fim da tarde, do tipo *kahtise peru* (bebida fraca). Durante as cerimônias de dabucuri são preparados os caxiris do tipo *perukãisãke* (pouco forte). Nesse tipo se mistura *pehru hãdã* (beijú queimado) e *ñamõã* (batata-doce) manicuera. O terceiro tipo é o *tuhsabeke peru* (mais forte), feito com ingredientes como beijú queimado, beiju branco queimado e batata (mastigada pelas mulheres), deixado em repouso por cerca de três dias para a boa fermentação. (Fernandes (Diakara), 2021, p. 230)

Sobre a classificação do caxiri, Justino Sarmiento (2021) afirma que seriam dois tipos produzidos entre os Tuyuka, desconsiderando o tipo intermediário informado por Diakara (Desano). Os meus levantamentos na área dos Tukano e dos Baniwa indicam a existência de dois tipos, que se distinguem pelo tempo de fermentação: o mais leve e o mais forte, com as suas inúmeras variações nas combinações dos “temperos”.

A descrição do processo de caxiri de Cecília e sua filha possibilita pensar mais alguns aspectos, além das classificações por tempo de fermentação. O recipiente usado em sua casa e em todas as demais casas de Matapi não era o camoti ou o cocho, considerados os artefatos principais de produção (ressaltados pela descrição de Justino Sarmiento [Rezende?]). As mulheres de Matapi usam baldes de plástico (de 50 litros) que passam a ser reservados exclusivamente para a fermentação. Embora Cecília não tenha explicitado, os baldes também podem receber [bahsese](#) específico para potencializar a fermentação, uma vez que os [kumuã](#) adaptam as narrativas dos corpus mítico inserindo os materiais industrializados incorporados (Barreto, 2022).

Se por um lado houve uma modernização na inserção do material plástico, por outro, a prática viva de mastigação do beiju queimado, que nesse caso ocorre nas duas etapas da produção, é um forte signo da continuidade das práticas tradicionais. Segundo Jaime Diakara, antropólogo dessano, o rito de mastigar produz um efeito fundamental no resultado final da

bebida. “É nesse momento de *kãï yaguese* [*rito de mastigar e cuspir na cuia*] que as mulheres injetam os efeitos na bebida, a fim de possibilitar maior poder de embriaguez e de ressaca aos tomadores participantes” (Fernandes (Diakara), 2021, p. 230). Não obstante, na primeira ida à Matapi, conversando com Cecília sobre caxiri, ela me disse que não mastigava o beiju, que isso era coisa do passado. Ou seja, essa não é uma informação que se dê aos *pehkasã* (brancos) de imediato por conta do medo de julgamento que os associariam a um suposto “atraso cultural”³⁶.

Mas o mais importante a se destacar a partir da análise de Diakara, é a capacidade que a mulher tem “de injetar o efeito nas bebidas [*wehta niârõpeose*], e também de *wehta kiiodiose*, de neutralizar o efeito das bebidas fermentadas” (Fernandes (Diakara), 2022, p. 229). Elas intencionam que os homens sintam enjôos e fiquem com as barrigas inchadas e grandes, como as grávidas. A bebida fermentada, devidamente preparada seria, assim, um agente de efetuação e transformação dos corpos.

De todos os processos culinários do sistema alimentar rionegrino, a produção do caxiri é a que mais apresenta nuances, tornando o resultado tão único como a sua produtora. Embora exista uma forma básica no seu preparo, cada mulher conduz a técnica adequando etapas e detalhes que modificam bastante o resultado. Há entre elas certo grau de comparação e competição para ver quem produz a melhor bebida, cuja avaliação jamais será concluída. O teor alcoólico da bebida, ou o resultado que ele produz no corpo é chamado de “pressão”. E o oposto é visto como desperdício de consumo: “O caxiri *dela* [a parente, a vizinha] não dá pressão, só serve para ir ao banheiro”, comentam mulheres dentro do próprio núcleo familiar. Essa frase abre para duas reflexões. A primeira, mais evidente, é a categorização de bebidas “fortes” / desejadas – e “fracas”/ indesejadas. A segunda questão, num nível implícito, aponta para a constante desconfiança ou desprezo pelo caxiri produzido por uma cunhada, ou qualquer parente por afinidade (não consanguíneo). Uma mulher não visita a outra durante a produção para aprender, pois se trata de um ensinamento transmitido, quase sempre, de mãe a filha. Certa vez ouvi de uma mulher jovem, Tukano, do rio Tiquié, moradora de Assunção, sobre a produção do seu caxiri. Apesar de morar com a sogra, Baniwa, com quem aprendeu, ao longo dos anos, a fazer o beiju de massa (*pethe*) e o tucupi preto para a quinhanpira,

³⁶ Na tese de etnobotânica de Gonçalves (2017), cuja pesquisa de campo foi baseada no baixo Uaupés, a autora afirma que o ato de mastigar o beiju no caxiri era prática superada. Tenho a impressão de que a vergonha associada à mastigação não tem a mesma dimensão entre as pessoas das comunidades muito distantes da cidade. Quando fui ao alto rio Tiquié em 2014, na comunidade São Pedro, como visitante, vi e participei da prática de mastigar e devolver o beiju numa panela para a preparação de caxiri. E naquela ocasião não percebi esse sentimento de vergonha descrito em Matapi do baixo Uaupés.

manteve a receita de caxiri aprendida com a mãe (Dessano) e ressaltou: “o pessoal daqui faz diferente, faz beiju grosso. E joga manicuera mal fervida. É perigoso estragar a gente porque tem veneno”. Embora ferver a manicuera longamente até eliminar a sua toxicidade seja algo praticado por todas as mulheres rionegrinas, quando a técnica é empregada no intuito da produção da bebida tudo se passa como se fosse muito distinto do mingau de manicuera consumido nas refeições matinais (mais comum entre Tukano) ou do tucupi usado no peixe (mais comum entre Aruak). Ou seja, há uma dimensão não objetiva da técnica do caxiri, essa bebida com intenso poder de agenciamento sobre os corpos, que expressa a diferenciação inerente entre os não consanguíneos. O clássico problema da afinidade na Amazônia, tal como formulado por Viveiros de Castro (2002), encontra ressonâncias também no âmbito do *fazer* dos alimentos.

* * *

Continuemos com a descrição de outras preparações do caxiri para conferir as possibilidades de preparo. Ainda em Matapi, nos preparativos para o Dia dos Pais, Natália (Barasana) preparou o seu caxiri com banana cozida. Ela fez o beiju queimado na quinta à tarde, mastigou e misturou com manicuera já fervida num grande balde de plástico, com tampa. O aspecto do mosto era bem aquoso, em contraste com muitos outros que eram mais concentrados. Na sexta, foi à roça para arrancar mandioca e ferver mais manicuera, cujo ponto, me explicava, é um dos aspectos fundamentais do processo: Natália deixou a manicuera reduzir aproximadamente 40%, até atingir um cheiro agradável e o sabor levemente adocicado. Adicionou ainda, no mesmo dia, a banana cozida e, no sábado de manhã, acrescentaria a segunda leva de manicuera fervida. O açúcar fervido com água foi preparado somente no sábado à noite, véspera da festa. E no domingo foi coado para servir.

Antigamente, a preparação do caxiri levava caldo de cana-de-açúcar, ao invés do açúcar industrializado que hoje é um item quase indispensável ao preparo³⁷. Em diferentes momentos perguntei às mulheres sobre essa mudança. A maior parte das mulheres com quem conversei sobre o assunto acreditam que não há diferença no sabor ou na fermentação

³⁷ Justino Rezende (2021) faz uma boa descrição do preparo do caxiri usando o caldo de cana-de-açúcar. O autor explica como se faz o processo de extração do caldo, depois de recolhida a planta da roça. (Conferir p. 132-133). Ele escreve com o tempo verbal no presente, indicando uma prática atual. No entanto, nos locais de campo desta pesquisa, as mulheres mencionavam o caxiri feito com a cana como algo do passado. As canas-de-açúcar plantadas eram consumidas diretamente pelas crianças e não vi um mecanismo para extrair o caldo nas comunidades.

alcoólica. Poucas consideram que era melhor a produção com o caldo de cana-de-açúcar. Cecília afirma que o caxiri preparado com a cana “ferve” (fermenta) até mais rápido do que com açúcar, porém o beiju torrado deve ser preparado e molhado com três dias de antecedência.

Nilde (Tukano) fez o seu caxiri somente com manicuera nas duas etapas: tanto para molhar o *péeru ahuã* como para fazer o caldo e, como uma exceção, sem agregar *kaisãse* (tuberosa ou fruta). Eliete (Tukano) costuma molhar com manicuera no início, e acrescenta água com açúcar na etapa final. Para aquela ocasião, ela havia feito a primeira etapa, na sexta-feira à tarde, com manicuera fervida, beiju e macaxeira cozida para iniciar o mosto. No sábado, no início da noite, acrescentou a água fervida com açúcar para coar no domingo de manhã cedo. Já Rosilene (Piratapuia), diferentemente de Eliete, acrescentou cará-roxo como o *kaisãse* na segunda etapa de fermentação. O caxiri feito com cará-roxo apresenta a coloração do tubérculo e de longe se consegue distingui-lo dos demais que, em sua maioria, apresentam coloração amarelo-claro.

Com as mulheres de Matapi eu aprendi um “segredo” da preparação de produção do caxiri: não se pode ter relações sexuais desde o dia que se colhe a mandioca com a intenção de fazer a bebida. Não é exatamente um segredo no sentido da impossibilidade de compartilhamento da informação, mas percebi que poucas mulheres falavam sobre isso quando eu perguntava sobre as etapas necessárias à fermentação. Segundo contam, se a mulher tiver relações no dia que fez o beiju queimado, o seu caxiri não dará “pressão”, ou nas palavras de Guilherme Tenório, ficará como um “mingau” e quando os homens bebem um caxiri ruim, eles comentam que a causa é exatamente a quebra dessa regra. Essa constitui uma etapa ou “operação” da cadeia operatória que é invisível, e geralmente não comentada, mas importante para o resultado final, assim como o *bahsese* efetuado sobre o camotim/cocho ou balde. Ao que me parece, essa interdição sobre o corpo da mulher que afeta o seu produto segue a mesma lógica da produção masculina de armadilhas de pesca: os homens devem seguir a interdição de sexo e de comida apimentada para que a armadilha produzida (cacuri, matapi, etc) tenha a sua devida eficácia (Cabalzar *et al.*, 2005; Corredor, 2011). Esse é mais um exemplo em que se vê a interconexão de corpos e objetos, incluindo os produtos alimentares na cosmopolítica tukano (Hugh-Jones, S., 2012).

Em Assunção do Içana, acompanhei D. Bibiana na roça no momento de colher mandiocas tanto para fazer beiju (*meyu* /pehte), como para produzir caxiri que seria ofertado na festa de Sant' Anna, comemorada em julho. O seu filho Luiz era o festeiro (isso é, o responsável pela oferta de alimentos) da segunda noite das celebrações, e sua mãe, uma senhora de 70 anos, se encarregou de produzir o caxiri para a sua oferta. Trocamos poucas palavras nesse dia, pois ela se sente tímida em falar português. Depois de arrancadas todas as mandiocas, Bibiana gastou certo tempo, agachada rente ao solo da roça, organizando toda a colheita dentro dos *aturás*. Escolheu um menor para colocar as mandiocas brancas destinadas ao beiju do caxiri.

Depois de ralar as mandiocas, as massas para o beiju e para o caxiri foram armazenadas em bacias de alumínio separadamente. A massa para o caxiri foi espremida num tecido fino por cima de um balde, retirando a manicuera, sem lavar com água. Ao me ver interessada no preparo, Bibiana enfatizou que não se pode lavar a massa para o caxiri. “Não presta”, ela dizia. A manicuera retirada dali foi colocada para ferver na casa de forno. No dia seguinte, preparou o beiju torrado e seco, mastigou uma parte e o molhou o restante com manicuera, deixando descansar num balde de plástico. No terceiro dia, cozinhou batata-doce e macaxeira para incorporar ao mosto que havia se formado dentro do balde. Sentada numa cadeira, Bibiana amassou bem as tuberosas com um pau grande de madeira dentro do balde, para dissolver bem os grumos. E me dizia que quando bate no liquidificador fica “mais bonito”, isso é, perfeitamente liso e homogêneo. Ao cozinhar os tubérculos para agregar ao caxiri, alguns pedaços foram consumidos diretamente como lanche da tarde por D. Bibiana e sua filha. Somente no quarto dia, Bibiana finalizou o preparo da bebida, coando o líquido num cumatá apoiado no veado, à tarde, horas antes de ser ofertado na festa noturna. Desse processo, destaco a presença de dois tipos de temperos: macaxeira e batata-doce.

* * *

Em Ucuqui Cachoeira, num sábado à tarde, Lúcia dava conta de vários processos e produtos na sua cozinha, tais como farinha de tapioca e beiju curadá (*etaro* na língua Cubeo), mas já havia colhido mandioca o suficiente para também preparar seu caxiri. O preparo deste se inicia, como nos anteriores, com a fervura da manicuera porque é uma etapa bem demorada. Havia bastante manicuera para ferver, e por isso Lúcia conduziu a fervura em duas etapas, usando a metade do volume da panela. Com ela, aprendi que a manicuera pode

derramar como o leite no momento de fervura. Na sequência das operações, Lúcia começou a preparar o beiju torrado (*padzawarhowa*). As raízes foram raladas *com* casca (previamente lavadas) e depois peneiradas. O forno estava ainda morno dos preparos anteriores. Seu beiju tinha uma textura mais grossa do que outros que já havia acompanhado, de modo que para acelerar o assamento, Lúcia fez vários rasgos com uma faca, garantindo que o calor travessasse a massa. Experimentamos a manicuera: estava com sabor levemente doce, sem o cheiro ácido da mandioca. Seguindo as orientações de sua mãe (D. Laura, < 70 anos), Lúcia colocou o beiju assado dentro do camoti, feito por sua mãe anos antes, em pedaços com um pouco de água. Quando a manicuera esfriou o suficiente, jogou dentro do camoti com pedaços de *duhtu* cozido e amassou com uma vara de madeira comprida. A manicuera, se usada quando quente, pode azedar o caxiri, me dizia Lúcia. No final da manhã do dia seguinte (portanto menos de 24h), o líquido fermentado foi coado e bebido pelo neto de D. Laura e seus amigos. Não foi servido, portanto, numa ocasião cerimonial. Quando perguntei a ela sobre o tempo de fermentação, Lúcia me disse que fez um *padzawaro*, cuja tradução seria exatamente “caxiri coado”; o termo indica a bebida feita em um dia, pouco fermentada. Quando a bebida é feita em 2 ou 3 dias, recebe o nome de *catiwa*, mais forte na gradação alcoólica.

Fechando as descrições sobre o caxiri, proponho brevemente uma questão sobre a noção de “antialimento” proposta por Lévi-Strauss (2004b). Um antialimento seria aquele cujos efeitos eméticos e entorpecentes criam uma antítese com a finalidade da comida. É uma comida para ser devolvida e expurgada. Nesse sentido tratam Viveiros de Castro (1986) e Lima (2005) sobre o caium, que é sempre produzido para ser consumido em excesso, provocando um estado provisório de morte. Essa conceituação me parece coerente do ponto de vista da ingestão da bebida, no entanto, a sua produção é uma derivação e sobreposição de “comida”, de “alimento” no sentido mais genuíno daquilo que nutre. As mulheres que o produzem podem fazer caxiri concomitantemente fazem mujeca (Cecília, em Matapi), beiju ou farinha de tapioca (Lúcia) e macaxeira cozida (Bibiana, em Assunção). Ou seja, a bebida fermentada é produzida a partir dos mesmos materiais dos produtos alimentares. Ao contrário do tabaco plantado na roça com a finalidade de expurgar, o beiju e a manicuera da mandioca podem servir ambigualmente para nutrir ou para embriagar. É a própria fermentação que produz transforma o alimento em antialimento.

Caxiri de *duhtu*

Por Lúcia,
Ucuqui Cachoeira



Cozimento de *duhtu* e assamento do beiju (acima). A massa dos dois será amassada e misturadas à mão e inseridas no camoti (abaixo à esquerda). Posteriormente a manicuera bem fervida (foto central) será adicionada também ao camoti com o uso da cuia (foto abaixo, à direita).



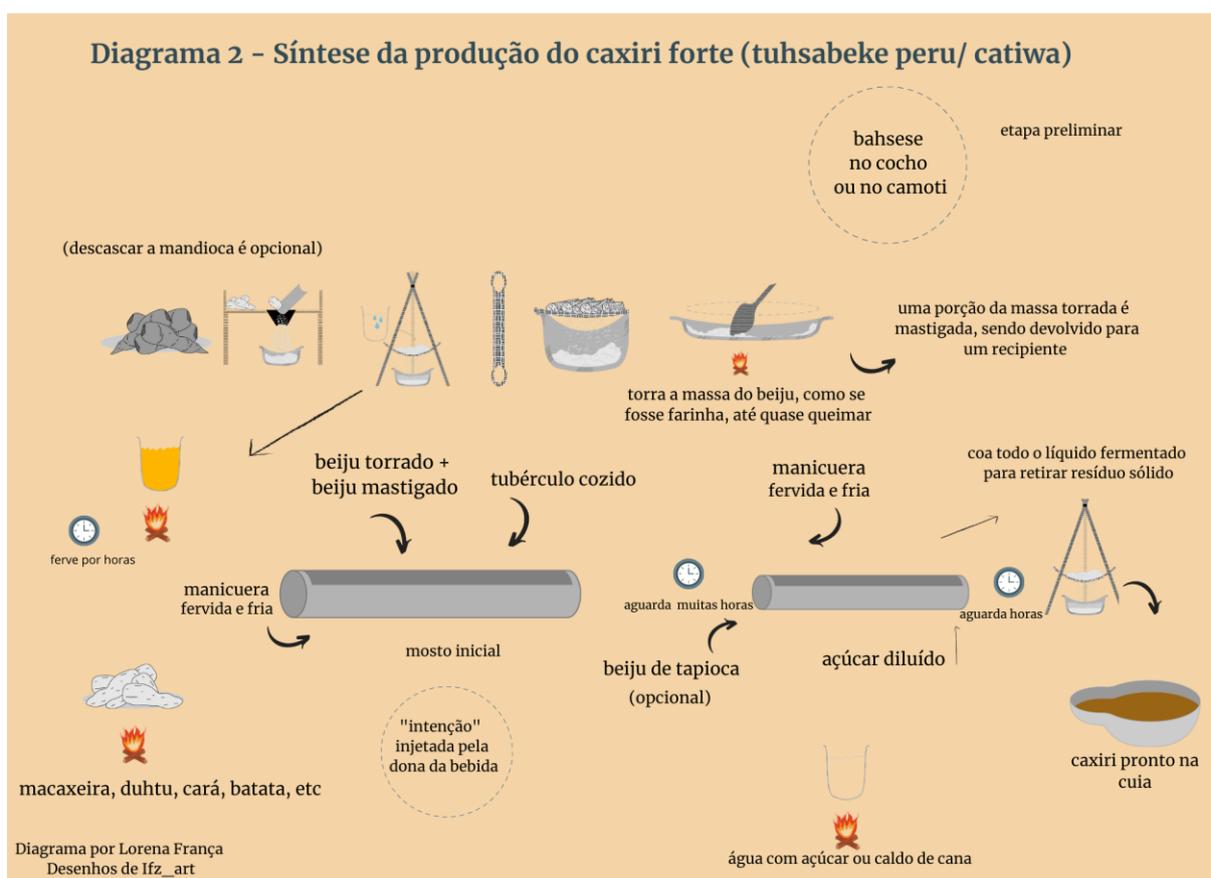
Como busquei evidenciar, a partir da descrição dos processos de produção das bebidas, cada mulher (dona do caxiri) segue um roteiro particular, que mantém semelhanças com os modelos de outras produções. São as semelhanças entre as etapas e o produto final que possibilitam chamar todas essas bebidas fermentadas de “caxiri”. No entanto, há uma significativa margem para a inventividade e a singularização, que produzem distinções *entre as mulheres* que preparam a bebida e entre as formas de produção de uma *mesma* mulher.

No esforço de encontrar os elementos comuns, traço a seguir uma generalização esquemática dos processos. Para o caxiri mais fermentado (*tuhsabeke peru/ catiwa*), há 4 etapas. Na primeira, prepara-se o beiju queimado, mastiga-o (normalmente), molha com manicuera bem fervida. Espera o mosto fermentar por 12 a 24 horas. Essa variação no tempo é avaliada pela dona da receita, conforme o cheiro que exala. Na segunda etapa, acrescenta a tuberosa ou a fruta que dará sabor, mas algumas mulheres optam por inserir isso logo no início. Nessa segunda etapa, que corresponde ao segundo dia de fermentação, faz-se uma avaliação do mosto e, se estiver muito líquido, agrega mais beiju, se estiver muito grosso, agrega mais manicuera. A terceira etapa (no final do segundo ou no terceiro dia) é caracterizada pela diluição do mosto concentrado: adiciona mais manicuera fervida e/ou água com açúcar, o que intensificará a fermentação. Com todos os ingredientes reunidos, o volume total permanece assim por aproximadamente 8 horas. A etapa final corresponde à coagem da bebida para retirada do excesso de massa.

Para o caxiri “vivo” (*kahtise peru/ padzawaro*), há somente três etapas. Na primeira, prepara-se o beiju queimado (que atualmente pode ser mastigado ou não), molha com manicuera bem fervida, e agrega o tempero. No dia seguinte (etapa 2), adiciona manicuera ou açúcar diluído. Por fim, (etapa 3), coa poucas horas depois da etapa anterior. A escolha por um tipo mais ou menos fermentado, depende do tempo total que a mulher dispõe para apresentar a bebida na festa. Ou opta-se pelo caxiri vivo, para oferecer em situações menos cerimoniais, como o ajuri (como observei em Matapi) ou para uma diversão entre amigos (como registrei em Ucuqui Cachoeira).

Por não haver refrigeração, em temperatura ambiente, o líquido continua a fermentar, por isso, às vezes, no auge da festa algumas bebidas apresentam um sabor fortemente azedo. Caso a bebida fique pronta poucas horas antes da festa começar, seu sabor será doce demais e alcoólico de menos. Assim, as mulheres planejam mentalmente o preparo da bebida, tendo em vista o processo de “trás pra frente”: elas calculam coar o líquido aproximadamente 4 horas antes da festa (e logo já começa a ser servido para os familiares da casa) e, portanto, antes disso, aproximadamente 6 a 10 horas antes vão diluir o mosto com água e açúcar, e assim

sucessivamente para o cálculo das etapas anteriores. Philippe Erikson (2004), na introdução da obra dedicada às bebidas fermentadas amazônicas, afirma algo semelhante: “na ausência de conservantes, cervejas amazônicas estragam-se rapidamente, razão pela qual a organização de uma festa requer um planejamento cuidadoso, onde nada deve ser deixado ao acaso” (2004: 10, tradução minha). Embora eu tenha transposto no texto a noção de tempo quantificada em horas, isso não significa que as mulheres observem seus relógios para executar as receitas. Trata-se de uma noção de tempo desenvolvida na interrelação com as leveduras que transformam a matéria.





5.2.2 Aluá de abacaxi e pupunha enterrada: variações de bebidas fermentadas

Existem outras bebidas fermentadas que não são feitas a partir da mastigação (isso é, da inoculação da enzima salivar) e que envolvem outras espécies cultivadas. Uma delas é bastante comum e amplamente consumida pelo Alto Rio Negro: o aluá de abacaxi. Até onde me consta, é a única bebida fermentada cujo processo os Baré dominam, sendo também produzida pelos povos do rio Içana e do rio Uaupés. O processo de produção consiste em coletar uma grande quantidade de abacaxi bem maduro, retirar a coroa, e ralar no motor. A massa ralada é deixada em um balde grande, sem nada mais, tampado. Permanece assim por 3 ou 4 dias. Depois de bem fermentado, acrescenta-se água, opcionalmente pode agregar açúcar para fermentar mais e depois coa. Normalmente, as pessoas reservam um mesmo recipiente para fazer o aluá, sem lavá-lo entre uma produção e outra, deixando-o apenas no sol por algumas horas. Abel, Baniwa de Ucuqui-Cachoeira, me dizia: “eu acostumei ele [o balde]. Por isso sai forte. Se lavar, daí não presta”. Ou seja, o recipiente usado para a fermentação deve ser exclusivo e guardado sob condições especiais, assim como se observa para o caxiri. Mas entre o caxiri e o aluá há uma diferença social na cadeia operatória: enquanto o caxiri é da

mulher, que pode às vezes receber ajuda do marido, o aluá não carrega essa marcação de gênero, pois tanto homens como mulheres podem ser os *donos* da fermentação do abacaxi.

Há ainda outra bebida bem semelhante ao aluá posto que é à base de abacaxi, chamada **mawiroa** em Baniwa, produzida em Ucuqui-Cachoeira. Segundo Pedro Fontes, o processo de produção consiste em: ralar o abacaxi, coar e cozinhar bem. A seguir, produz um beiju **pethe**, feito nesse caso somente de mandioca fresca, de aproximadamente 30cm de diâmetro (menor do que o **pethe** usal para consumo de peixe). Dentro do camoti, coloca o líquido do abacaxi fervido e o **pethe**, deixando descansar por 2 dias. Algumas horas antes de coar, pode-se colocar caldo de cana (ou açúcar diluído na água quente), depois coa e toma. Algumas pessoas optam por adicionar o tempero (**iwi**) também, tal como no caxiri convencional.

Além do abacaxi, cultivado nas roças, há outra fruta igualmente preciosa para a produção alimentar do sistema rionegrino, presente nas capoeiras, e já mencionada anteriormente para produção de farinha e de vinho: novamente, a pupunha. Somente o fruto cozido da pupunha com mais um ingrediente (caldo de cana) é capaz de produzir uma bebida com alto teor alcoólico: **pipiri dzawakape**. As pessoas de Ucuqui-Cachoeira me diziam que essa é uma das bebidas mais fortes produzidas por eles, equivalente ao destilado. O segredo está na sobreposição de técnicas da fermentação. Segundo Vanderson Baniwa, um jovem rapaz de Ucuqui-Cachoeira, a cadeia operatória para fabricar **pipiri idawakape** consiste em colher a fruta madura, cozinhar, tirar o caroço e pilar ou ralar no ralador de mandioca. Com a massa da pupunha reunida numa bacia (conferir fotos do processamento da farinha da pupunha no capítulo anterior), abre-se um buraco de pouca profundidade (50 cm, diâmetro x 30 cm de profundidade aprox.), forra com a folha de sororoca ou bananeira, coloca a massa e envolve-a com folha. Por cima, deve se sobrepor uma grossa camada de terra a fim de proteger a massa do ataque de animais ou insetos. As folhas devem ser trocadas a cada semana, mas a massa da pupunha permanece o tempo necessário (vários meses). A partir de 2 meses, ela já está fermentada e pode ser retirada integralmente ou parcialmente, mas ainda vai para o camoti onde se acrescenta a ela o caldo de cana (ou atualmente, açúcar diluído em água), depois de fervido e esfriado. O líquido permanece no camoti por poucos dias. Depois é coado no cumatá antes de servir, a fim de retirar a fibra do fruto, que é destinada aos animais domésticos. A produção de bebida fermentada a partir da pupunha, assim como do abacaxi, dispensa a mastigação, pois esses frutos fermentam com mais facilidade do que o beiju.

Entre os povos Tukano do Tiquié, há a mesma descrição de produção dessa bebida (**ure yake ko**, em tukano), indicando que a técnica é compartilhada de maneira abrangente no

Alto Rio Negro, ainda que não seja por todos os grupos exogâmicos. Segundo Cecília Tenório, no Tiquié, essa bebida era também produzida com uma variação na técnica: a pupunha cozida, sem caroço, era colocada ao sol durante várias semanas. Isso inclui retirar quando chove, retirar à noite e recolocar no dia seguinte. “Dá trabalho mesmo”, ela me dizia. Quando a massa está bem seca e com sabor apurado, coloca no camoti com “água de cana” (caldo de cana) por uma ou duas horas. Logo já está pronto para coar no cumatá e beber. As descrições dessas duas bebidas feitas exclusivamente com a pupunha dão a dimensão da sua potencialidade de sabor e de fermentação³⁸. Possivelmente por essas capacidades do fruto, a pupunha também pode ser utilizada como tempero (kaisãse /iwi) do caxiri. Em resumo, é possível traçar ao menos dois grandes grupos de bebidas fermentadas até o momento: o caxiri - uma bebida à base de beiju queimado e manicuera (ambos da mandioca) e as bebidas à base de frutos que carregam nomes singulares (diferentes de caxiri) para nomear o produto.

A seguir, apresento uma bebida preparada por Aparecida, Baniwa de Assunção, que no seu preparo faz a junção, ou a síntese, do **mawiroa** (aluá de abacaxi com beiju) e o **pipiri idawakape** (“bebida de pupunha enterrada”, embora a pupunha tenha sido somente cozida). Para preparar a sua receita, aprendida com a mãe (Beatriz, Cubeo), Aparecida foi à roça arrancar mandiocas na intenção de fazer o beiju e trouxe todas do tipo amarela, da maniva **supiã** (ovo), e trouxe também vários abacaxis. No mesmo dia, ainda pela manhã, Aparecida ferveu a massa ralada do abacaxi (5 unidades aprox) e colocou num balde. Cozinhou a pupunha, depois retirou seu caroço interno e com a casca mesmo passou no ralador manual. As mandiocas foram descascadas e raladas. A massa foi para o tipiti. Do tipiti, retirou os blocos de massa e peneirou para fazer o beiju (conferir fotos). Ela explicava-me que esse beiju não seria queimado, pois seria misturado com a pupunha. Aparecida usava a própria peneira para dispor a massa fina sobre o forno e não se preocupava muito com o formato: o importante ali é a textura fina e bem assada, crocante. Os beijus eram retirados do forno antes de adquirir cor de queimado, diferentemente do caxiri convencional. Em seguida, com as mãos, Aparecida mergulhava os pedaços de beiju na água de abacaxi até que fossem desfeitos. Na sequência, despejou a pupunha ralada no mesmo balde, que foi tampado e deixado na sombra, perto da cozinha de casa. Três dias depois, Aparecida ferveu água com açúcar, que, depois de fria, foi vertida ao balde. No quarto dia, todo o líquido foi coado para ser servido apenas entre familiares na noite de encerramento do Festival Baniwa. Essa é uma

³⁸ Acrescento aqui que, além do abacaxi e da pupunha com alto poder de fermentação, existiria uma bebida alcoólica no Alto Rio Negro produzida a partir do cupuaçu, segundo relatos de pessoas tukano do Tiquié e pessoas baré do rio Negro. Infelizmente, essa pesquisa não alcançou informações detalhadas sobre essa bebida.

versão na qual não se mastiga o beiju ou o “tempero” (no caso, a pupunha), pois a pupunha e o abacaxi atingiram a fermentação ideal por si próprios.

Segundo Aparecida, o beiju deve acompanhar o tipo de tempero. Para essa bebida de pupunha e abacaxi, sempre um beiju amarelo; para as bebidas feitas de duhtu, ariã, batata, cará roxo é imperativo um beiju queimado. E para o caxiri de ingá, sua avó Tukano, nascida no Querari, fazia ainda um terceiro tipo de beiju. Para usar essa fruta (rara hoje em dia na produção de caxiri), ela passava a polpa numa peneira com água, formando um suco espumoso de ingá, misturava com abacaxi fervido e o beiju branco, bem torrado, como o *beiju cika*.

Quando etnografava a produção dessa bebida, fiz um pequeno registro fílmico. Sabendo que seu preparo estava sendo filmado, Aparecida disse, voltada para a câmera depois de explicar algumas etapas: “É assim o caxiri Baniwa”. A frase é bem significativa por duas questões: 1) procura fixar o termo “caxiri” para todas as bebidas alcoólicas produzidas localmente e 2) procura igualmente fixar a noção de “identidade” e “cultura” de uma determinada prática cultural a um etnônimo. Aparecida já havia indicado ter aprendido essa técnica de “caxiri” com sua mãe, de etnia Kubeo, e avó Tukano. Ou seja, a transmissão de conhecimentos e a consolidação das técnicas que envolvem o caxiri e a comida, de modo geral, apontam para um clássico problema de descendência dos grupos étnicos no Rio Negro. Cada mulher individualmente se localiza no coletivo através da filiação patrilinear, mas é através do vínculo com a mãe (ou com a sogra) que a maior parte dos conhecimentos culinários são repassados. Quanto ao uso do termo “*caxiri*” para todas as bebidas, isso parece ser uma consequência do avanço da língua Nheengatu no território baniwa (Aparecida não fala a língua baniwa, como boa parte dos residentes de Assunção) e acaba por ofuscar a diversidade de categorizações nativas sobre as bebidas dentro do sistema alimentar do Rio Negro.

Caxiri de pupunha

Por Aparecida,
Assunção do Içana



peneira a massa fresca para
produzir o beijú (que, nesse
caso, é fino e bem assado, mas
não é queimado)



Caxiri de pupunha

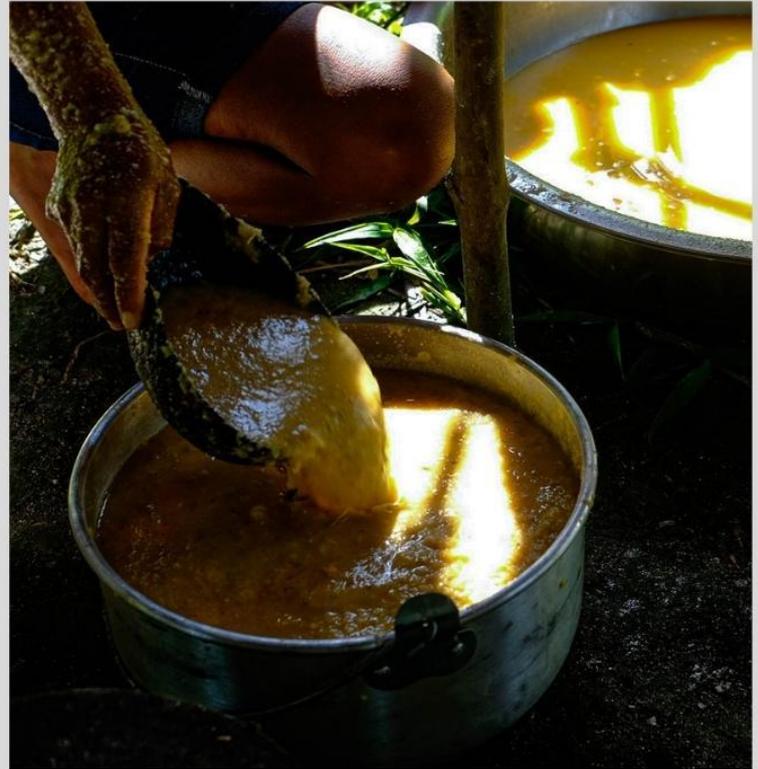
Por Aparecida,
Assunção do Içana



Pupunha cozida
ralada com casca



O mosto inicial (acima) foi feito a
partir do abacaxi fervido com
água, da pupunha e do beiju.



Na segunda etapa, o mosto recebeu
açúcar diluído.

Depois de algumas horas,
foi coado no cumatá.



5.2.3 *Yalakhi e Dzanakaa: fermentado fúngico e destilado*

Início agora a descrição de uma dupla de bebidas associadas, ambas produzidas em Ucuqui-Cachoeira, no alto Aiari. Uma vez que os Baniwa do médio e alto Içana são devotos do neopetencostalismo, a prática de elaboração de bebidas alcoólicas (bem como o uso de flautas e rituais tradicionais) está restrita às poucas comunidades de religião católica, concentradas no rio Aiari (e baixo Içana). Pessoalmente pude acompanhar a produção de uma bebida destilada, a partir do caxiri, mas meus interlocutores enfatizaram que tradicionalmente ela era feita a partir de uma outra bebida fermentada, o *yalakhi*. Sua fabricação envolve elementos semelhantes aos do caxiri, como a presença do beiju de mandioca e etapas de fermentação, mas também com diferenças técnicas significativas. Ela pode ser consumida tanto logo após sua fermentação, ou pode ser destilada, como será descrito adiante. Na literatura antropológica do Alto Rio Negro, o único registro que encontrei dessa produção menciona *yalakhi* unicamente como uma bebida destilada (T. Oliveira, 2015, p. 61), no entanto, essa definição não coincide com meus dados etnográficos, que apontam o *yalakhi* como uma bebida fermentada usada (ou não) de base para produzir o destilado *dzanakaa*³⁹.

O processo de produção da bebida fermentada foi-me descrito por Paulo *hohodene* em Ucuqui, e revisto por seu irmão Pedro:

Minha mãe assava o beiju bem queimado, molhava no rio e a água escorrida era armazenada numa bacia. Em cima de um jirau na casa de forno, colocava folha de embaúba pra forrar, e apoiava o beiju torrado e úmido ali. Por cima, polvilhava goma fina como a massoca, complementou. A água da bacia era adoçada com o “cipó de cana” (*maapapi*), do qual sai um sumo doce e era despejada por cima da massa do jirau. Tampava com uma folha pequena (*hipawale*) e ainda a folha da embaúba e deixava moquear por dois dias ou mais. As folhas devem ser trocadas constantemente. Depois, jogava essa massa no camoti e vedava a boca com folha de embaúba e amarrava com cipó. Podia ser armazenado assim pelo tempo que fosse necessário. Por fim, coava para tomar diretamente ou para fazer o destilado.

³⁹ Sobre os termos na língua vernacular e seus significados, troquei algumas mensagens por correio eletrônico com Thiago Oliveira, antropólogo especialista na região, e com Thiago Chacon, linguista especialista em Kubeo. Inicialmente, consideraram a possibilidade de *dzanakaa* e *yalakhi* serem termos sinônimos, que corresponderiam a variações de territórios Baniwa do alto Içana e do Aiari. Como Oliveira afirma, com base em seus dados de campo, que o destilado se chamava *yalakhi*, e o meu campo em Ucuqui-Cachoeira foi relativamente curto, eu quase segui por esse caminho de entendimento. No entanto, Oliveira não presenciou a produção da bebida destilada que eu vi pessoalmente e sobre a qual desdobrei com diferentes moradores de Ucuqui. De qualquer maneira, são termos estreitamente associados. No dicionário de Henri Ramirez (2001), *yalakhi* é definido como “certo tipo de caxiri feito de cana-de-açúcar” e *dzanakaa* por “cachaça”.

Como se pode perceber, embora bastante distinta, essa produção inclui etapas existentes na cadeia produtiva do caxiri descrito anteriormente, mas em ordens diferentes ou com variações. A principal diferença entre eles se dá pela forma de iniciar a fermentação: enquanto o caxiri é amplamente conhecido pela inoculação da enzima salivar, o *yalakhi* é produzido, ao que tudo indica, a partir do desenvolvimento de um fungo sobre esse beiju molhado que é moqueado ao longo de alguns dias. Do ponto de vista das análises bioquímicas, “acreditava-se que nas terras baixas da América do Sul, os processos de fermentação de substâncias amiláceas eram realizados apenas com a inoculação de amilase salivar no produto, sendo muito recente (2004) a identificação de produção de bebidas fermentadas a partir de um “bolor amiolítico” (Barghini, 2020, p. 1). No entanto, em fontes históricas, essas bebidas feitas a partir da sacarificação de fungos têm sido descritas há muito tempo, embora ainda continuem invisibilizadas. Alexandre Rodrigues Ferreira, na obra *Viagem Filosófica ao Rio Negro* afirma ter encontrado a produção de fermentados sem necessariamente o uso de saliva.:

Tirado do forno o beiju guaçu, quando quente, e ensopados uns poucos d’elles em água, os acamam no chão entre duas camadas de folha de amabauba, onde os deixam ficar por 4 até 5 dias até *abolorecerem*. Em elles tendo adquirido um sabor doce, os coam e recolhem para dentro de grandes talhas, onde os deixam azedar, si o querem forte, ou o bebem logo, si o querem doce. (Ferreira, 1983, p. 700, grifo nosso).

Além dessa referência do século XVIII, Spix & Martius, no início do XIX também mencionam, ainda que de maneira pouco precisa, a existência de bebidas fermentadas feitas a partir de beijus molhados e deixados dias a fermentar⁴⁰. Entre os Katxuyana estudados por Luisa Girardi (2018), nas Guianas, encontra-se uma produção de bebida bem semelhante, chamada *paya*. Segundo descrito por ela, as mulheres tomam um pedaço de madeira podre, sobre o qual já se desenvolveu um tipo fúngico, e o levam para “dormir com” com os beijus em cima de jiraus. Assim, os beijus passam a reproduzir o mesmo fungo de coloração alaranjada (Girardi, comunicação pessoal, 2022). Voltando ao Rio Negro: Pedro Fontes afirma que o beiju do *yalakhi* assume uma cor cinza, o que indica a possibilidade de serem tipos distintos de fungos⁴¹. Esse tipo de fermentação fúngica foi citada por Lévi-Strauss (2004a, p. 101) entre os Tukuna (sic) e Esther Katz (2021, p.168) apresenta uma condensação

⁴⁰ Spix e Martius, 1976 (1828-9), (III): 198

⁴¹ Para um futuro próximo, seria deveras interessante a coleta de material químico do *yalakhi* para ser encaminhado para laboratório, tal como apresenta a pesquisa de Barghini (2020) que reúne análises de fermentados de diferentes partes da Amazônia.

bibliográfica, indicando outros povos que usam da mesma técnica, tais como entre os Makuxi, com a bebida parakari e os Wapichana da Guianas.

Além do contraste entre os modos de iniciação da fermentação – saliva *versus* bolor –, é possível pensar outros paralelos entre o caxiri e o **yalakhi**. Ambos necessitam de beiju de mandioca: no caxiri, ele é queimado e no **yalakhi** é defumado. O beiju é molhado nos dois processos: no caxiri, isso acontece quase sempre com manicuera na primeira etapa e já dentro de um recipiente fechado (cocho, camoti ou balde), mas na bebida baniwa, o beiju é molhado com água de rio, ligeiramente escorrido e depois umedecido novamente em cima de um girau – aberto, portanto. O uso da goma polvilhada por cima do beiju para o preparo do destilado aproxima-se do momento em que algumas mulheres adicionam um beiju de tapioca ao mosto do caxiri (como descrito anteriormente na elaboração do caxiri de Alba, em Taracuí). Trata-se de um acréscimo de amido para estímulo da fermentação. O uso de um cipó adocicado (**maapapi**, espécie não identificada) apresenta um paralelo direto com o uso do caldo de cana ou açúcar usados no caxiri. Seja esse elemento proveniente da floresta (espécie não cultivada), ou da roça (cultivado), ou mesmo um item industrializado, é certo que o açúcar enquanto elemento químico cumpre uma função importante para alimentar as bactérias do líquido e intensificar sua fermentação. Uma comparação entre as bebidas, feita por Pedro Fontes, destacava que o **yalakhi** adquire uma consistência mais espessa (mais grosso) e o seu sabor final é menos azedo, menos alcoólico que o caxiri.

Embora o **yalakhi** seja considerado a bebida fermentada distintiva dos Baniwa preparada especialmente para as cerimônias (**poodali**) de iniciação, ela deixou de ser produzida a partir da influência do caxiri e das relações com os grupos tukano do alto Uaupés ou mesmo diante da maior oferta de cachaça industrializada que chegava pela Colômbia. Thiago Oliveira (2015) também afirma isso: “Os Baniwa consideram a bebida destilada feita no alambique *Biñoli* um distintivo identitário em relação aos índios do Uaupés que teriam como bebida distintiva o caxiri que hoje, contudo, é amplamente consumido entre os Baniwa – os “tradicionalistas/católicos”” (p. 286). No entanto essa afirmação não contempla o fato de que são duas bebidas diferentes: uma fermentada e outra destilada que pode ser feita a partir do **yalakhi** ou do caxiri. Além disso, a despeito da fala dos Baniwa sobre o caráter “distintivo” ou exclusivo da bebida destilada, há registros orais sobre a produção antiga (inexistente em dias atuais) de destilado no rio Tiquié entre povos Tukano, segundo Arlindo (Tukano) e Jaime

Diakara (Dessano), e no Alto Uaupés, conectado via terrestre com o alto Aiari, segundo o antropólogo Pedro Rocha⁴².

Daremos sequência, agora, à produção de destilado a partir do material etnográfico produzido em Ucuqui-Cachoeira. O *dzanakaa* “demora pra fazer, mas é forte, mais que a cachaça”, me diziam na comunidade. Para a minha surpresa, após uma semana de campo em Ucuqui, disseram-me que um casal bem jovem – homem baniwa e mulher kubeo – produziria a bebida para oferecê-la na festa de formatura do ensino médio. Podemos afirmar que o processo de qualquer destilação inclui quatro etapas operacionais: 1) produção do fermentado – algo que vai resultar no açúcar; 2) evaporação do etanol atingida a 78,4 °C – alcançado com a fervura do fermentado em si ou de uma água para permitir que o vapor passe através de um mosto fermentado; 3) condensação do etanol, obtida pelo contato do vapor com uma superfície fria, geralmente um recipiente arrefecido com água continuamente resfriada (porque o etanol tem um ponto de ebulição mais baixo, de modo que o seu vapor condensa-se antes do vapor de água) e, por fim, 4) coleta do etanol, com concentração alcoólica superior a 15%, que é o limite natural de bebidas fermentadas (resumo das etapas inspirado em Zizumbo-Villarreal *et al.*, 2009).

Do processo que acompanhei em Ucuqui Cachoeira, eles haviam preparado anteriormente um caxiri temperado com macaxeira, que fora fermentado por quase cinco dias, com intenso grau de fermentação alcoólica. A técnica segue a lógica de um sistema de destilação artesanal, cujo dispositivo é uma espécie de serpentina. O artefato principal, *biñoli*, é uma espécie de grande camoti (*akhepida*) de “pescoço” comprido e partes acopladas descritas adiante. O caxiri inserido na parte inferior da caldeira precisa ferver, evaporar-se e, em seguida, o vapor é condensado por choque térmico e conduzido por um tubo de madeira que despeja o líquido final numa extremidade longe do calor da fogueira⁴³. Em volta, na base, queima-se a lenha que gera o calor para ferver o líquido, mas a lenha nunca é posicionada abaixo do tubo que conduz a bebida depois de destilada⁴⁴. Observe-se na foto que o fogo é limitado à metade da circunferência. No final da extremidade aberta, na “boca” da cerâmica, está uma panelinha que recebe água fria constantemente. Ela é a responsável por gerar o choque térmico. Para que o vapor não retorne completamente para a caldeira inferior, abaixo

⁴² Segundo Pedro Rocha, o termo na língua Kotira/Wanano para destilado é *sibiori*. A existência do termo na língua wanano é mais um indicativo da existência antiga do destilado entre os Tukano Oriental. No entanto, o antropólogo afirma que durante a sua pesquisa de campo (2008-2010) não viu nenhum Wanano produzir a bebida, somente mencioná-la. (Comunicação Pessoal, setembro de 2022).

⁴³ Esse tubo chama-se *mawipi*, tubo feito de jupati (Oliveira, 2015, p. 286).

⁴⁴ A madeira usada para queimar deve ser de uacu ou de embaúba, segundo meus interlocutores.

da panela há um disco de madeira com ductos cavados (ver foto)⁴⁵ que conduzem o líquido condensado para uma saída lateral, onde está posicionado o tubo de condução. Ao fim desse tubo, há uma corda fina (vermelha) que termina de conduzir o líquido destilado para dentro de garrafa. Essa garrafa fica parcialmente enterrada para ter estabilidade na recepção do destilado final.

Para que não haja escape do vapor no momento da destilação, o dispositivo precisa ser cuidadosamente instalado, recebendo uma aplicação de resina vegetal ao redor dos encaixes⁴⁶. A maior parte da resina encontra-se no encaixe da pequena panela na boca do artefato, mas também no encaixe do tubo lateral. Preso à lateral da panela estão duas pedras perfuradas com fio de aço. O peso das pedras faz com que a panela seja puxada para baixo, uma vez que seu fundo recebe pressão do vapor que sobe da fervura. Até que comece a pingar o líquido destilado nas garrafas, leva horas. Depois que se inicia, a destilação segue de maneira mais fluída. As primeiras garrafas recebem um líquido mais intenso na cor (vermelha) e no sabor, e gradativamente sua cor vai mudando de amarelado/vermelho para branco [ver foto], e seu sabor mais suave⁴⁷. As garrafas preferencialmente usadas são reaproveitamento de vasilhame de cachaça (marca Corote) ou de catuaba. Quando a cerâmica não está sendo mais usada, retira-se dela a resina e os itens acoplados (a panela, a peça escavada e o tubo de madeira). Esse último é mantido dentro d'água no igarapé para que a sua estrutura não se danifique sob o calor do sol.

Uma vez compreendidas as operações técnicas visíveis dessa interessante produção, inserimos aqui os aspectos não visíveis associados à eficácia do produto. Há uma série de etiquetas sociais que devem ser obedecidas para obter sucesso no resultado. Quando eu pedi para acompanhar o procedimento, orientaram-me com as mesmas regras às quais os jovens, donos do destilado, estavam submetidos. Não se pode comer – especialmente quinhapira; não se pode ter relações sexuais no dia anterior, a mulher não pode estar menstruada, não se pode tomar banho antes. E mais: todo o processo de produção do destilado deve ser feito quase em segredo, pois outras pessoas não podem estar por perto observando. A família dos

⁴⁵ Essa peça é feita em madeira de louro, e chama-se **ñamaro** em Baniwa (Oliveira, 2015, p. 286).

⁴⁶ Essa resina vegetal, segundo os dados de T. Oliveira, “é feita de “homai”, nome em Baniwa para um tipo de batata cultivada na roça. Para ser usada, ela deve ser ralada” (*idem, idem*). Segundo Pedro Fontes (Baniwa), o termo correto é **hunai**, e equivale ao **duhtu** em tukano, *Canna edullis*.

⁴⁷ Após acompanhar todo o processo de destilação, e por considerar que se trata de uma bebida rara e mal documentada, pedi ao jovem casal que me cedesse uma amostra no intuito de encaminhar para análise bioquímica na universidade. Logrei trazer uma garrafa de 150ml e encaminhei para o laboratório de microbiologia de alimentos da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da UFAM, em Manaus. Infelizmente, essa amostra, durante a pandemia de COVID-19, foi perdida.

produtores sabe o que está acontecendo, mas não chega perto para não perturbar o processo. Assim, reconheço que foi um grande privilégio o casal ter aberto a possibilidade de uma branca estar ali como “olheira”.

No dia combinado, antes de nascer o sol, o casal foi para o local de preparação – uma clareira aberta depois do quintal das casas de Nápolis, próximo ao rio. Eu cheguei pouco depois, em jejum. O sol já estava alto quando uma parente trouxe xibé para tomarmos. O esforço físico de quem faz é grande, especialmente no carregamento de baldes d’água, de aproximadamente 20-25 litros, que servem para reposição da água que resfria a fervura. Vanderson, a cada 5 minutos aproximadamente, colocava a mão dentro da panela com água para conferir a temperatura. Quando fica morna, é substituída por água fria trazida do igarapé, ali armazenada no balde grande. Quando ele ia ao igarapé buscar mais água, sua esposa checava a temperatura.

Ao longo do processo, Vanderson explicava-me mais uma vez as etiquetas sociais necessárias para a eficácia da produção, lançando mão da comparação com a fabricação de canoa: “quando fazemos canoa é igual. Ela sente o nosso corpo. Se tem relação sexual antes, a canoa sente que está apanhando. Se comer pimenta, ela fica perturbada porque é ardoso e [por isso] a madeira racha”. No alambique, o descumprimento das regras faz com que o álcool não saia: “Ele sente o cheiro da menstruação, [ou] se tem muita gente olhando, fica com vergonha. E o nosso corpo precisa estar quente como o dele [por isso não se toma banho antes de fazer a bebida]”. Vale lembrar que as mesmas regras são observadas na produção de cerâmica, como já apontou Thiago Oliveira (2015), cuja pesquisa concentra-se nos artefatos e na cultura material dos Baniwa. Durante a coleta da argila, da modelagem ou da queima das peças há uma forte interdição sobre o período menstrual e sobre o consumo de pimenta. E, além disso, na etapa de queima da cerâmica, não é recomendado tomar banho e nem permitir crianças circulando por perto, no intuito de não quebrarem as peças. O autor assim sintetiza essas questões: “podemos dizer que “fazer” artefatos está intimamente conectado ao viver, habitar um território/habitat (*dwell/dwelling*). Estas seriam duas dimensões de uma só concepção da *produção como envolvimento*” (2015 :353). Na mesma direção, encontramos nas formulações tukano (autodenominados de yepamahsã), esse mesmo tipo de vínculo entre a produção de artefatos e as etiquetas sociais explicado, sintetizada no termo *betisé*:

É o conjunto de prescrições e práticas de abstinência que precisam ser observadas em períodos específicos dos ciclos de vida e de formação da pessoa Yepamahsã e durante certas atividades. Numa tradução literal, *betisé* significa não comer, mas o termo poderia ser melhor traduzido por ‘conjunto de abstinências e restrições’ (Barreto *et al.*, 2018, p. 103)

Embora no verbete sobre *betisé*, os autores não mencionem a produção de artefatos de bebida, é precisamente esse conceito que abrange essas práticas necessárias para a eficácia da sua produção, pois considera-se que tais objetos carregam a noção de pessoa, tal como já refletido bastante pela bibliografia especializada do noroeste amazônico (S. Hugh-Jones, 1979; Cabalzar *et al.*, 2005; Oliveira, 2015, 2017).

A destilação alcoólica entre os Baniwa suscita ainda uma forte questão sobre a origem dessa técnica. Thiago Oliveira (2015) agrupa o *biñolli* junto a outro artefato (o fogareiro) que chegou no alto Aiari por empréstimo. Segundo seus interlocutores, o fogareiro é reconhecidamente de origem baré, do rio Negro, ao passo que o *biñolli* é certamente de produção própria. Apesar dessa convicção, o autor considera que “não havia processos de destilação entre os índios da Amazônia antes do contato” (p. 287). No entanto, eu não teria pressa em afirmar que se trata de um antigo empréstimo europeu, pois há registros de destilação de povos originários em outras partes da América em períodos pré-colombianos. As pesquisas de Zizumbo-Villarreal *et al.* (2009) testaram a hipótese de que determinados recipientes (Capacha), com bipartição conectados por tubos, previamente descritos na bibliografia especializada, teriam sido usados no passado para processos de destilação. Assim, providenciaram réplicas e realizaram com sucesso destilações a partir dessas cerâmicas, comprovando positivamente a possibilidade de destilação no sistema alimentar do México ocidental em 1500-1000 [A.C]. Ao que me consta, não existem pesquisas semelhantes para os vestígios arqueológicos na Amazônia, mas segundo os pesquisadores dessa área ainda há muito o que se percorrer, tanto das escavações, como das inferências conceituais.

Para aguçar mais as possíveis origens dessa bebida fermentada e destilada, é possível traçar um paralelo muito interessante com a bebida tiquira, bastante conhecida no estado do Maranhão. A tiquira tem sido descrita genericamente como uma “bebida indígena”, mas a frágil existência de pesquisas de cunho histórico e antropológico sobre ela dificulta o adensamento de informações. Sabe-se que é uma bebida destilada, também chamada de aguardente de mandioca, cuja matéria prima é obtida a partir da fermentação de beijos e hoje produzida em escala regional, ainda de maneira artesanal, mas com vistas à industrialização. Uma das primeiras descrições a respeito dela foi feita por um professor de biologia nos anos 1940:

É a Tiquira o destilado de uma cerveja indígena feita de mandioca, sob uma técnica de fermentação que foge do mastigatório primitivo, tão frequente, na preparação de bebidas desse gênero, entre os povos naturais; sendo antes, na importância dos elementos culturais que encerra, um fato denunciador de valiosos aspectos do poder de observação e da capacidade inventiva do aborigine, sabendo aproveitar, de uma maneira assás perfeita, a julgar pelas

condições precárias em que agiu, a ação sacarificante dos fungos. (Gonçalves de Lima, 1944, apud Pereira, 1974, p. 191).

O processo de preparo da bebida segue algo bem semelhante ao que já foi descrito aqui para a yalakhi: inicia-se com os preparos da mandioca (descascar, lavar, ralar, espremer) no intuito de produzir beijus; depois de assados, eles são deixados em local sombreado, à temperatura ambiente. Assim surgem os fungos que sacarificam a superfície e depois seus micélios adentram a estrutura do beiju, transformando o amido em açúcar (Venturini Filho; Mendes, 2003, p. 556)⁴⁸. Em seguida, esses beijus são acondicionados em cochos de madeira, cobertos por folhas de bananeira ou de mandioca, por alguns dias, surgindo uma camada de consistência cremosa e amarelada sobre os beijus cuja composição tem despertado muito interesse dos bioquímicos (Cereda; Santos Brito, 2017, p. 200). Em seguida, os beijus são amassados na água e depois de 2-3 dias, em repouso, a bebida atinge um grau alcóolico. Por fim, o líquido passa pelo processo de destilação⁴⁹.

Nunes Pereira, que se dedicou a formular uma obra de referência sobre a alimentação indígena na Amazônia, também traça esse paralelo entre as duas bebidas, reafirmando a partir dos dados do médico Alfredo da Mata do início do século XX a existência do destilado no Alto Rio Negro.

E é de se estranhar que, indígenas da família tupi, egressos da costa atlântica, do litoral do Maranhão, por exemplo, ou dali banidos pelo povoador luso, para a Floresta pluvial da Amazônia, não introduzissem ali a TIQUIRA: - cachaça de grande fama em terras do Estado do Maranhão, compondo-se esse vocábulo, legitimamente tupi, do verbo *tykyre*, distilar. Stradelli esclarece tratar-se de uma distilada "a que é havida a pingos, a cachaça obtida com o beiju da mandioca fermentado A. da Mata diz que o beiju-açu é a base dessa bebida. Ela é conhecida e consumida, porém em pequena quantidade e em sítios muito remotos do Vale do rio Negro, alto Uaupés, sendo conhecida pelo nome de distilada. (Pereira, 1974, p. 191).

De qualquer maneira, ainda que futuramente se comprove a origem por empréstimo ou pela originalidade da técnica de destilação entre os povos rionegrinos, não deixa de ser notável o caráter excepcional dessa técnica nas Terras Baixas da América do Sul. Além disso, o tema da fermentação e da destilação merece por sua natureza empírica e histórica o desenvolvimento de uma pesquisa interdisciplinar que congregue dados e perspectivas de análise ao menos da arqueologia, da nutrição e da bioquímica.

⁴⁸ Segundo os autores, “os fungos que crescem de forma predominante nos beijus são: *Aspergillus niger*, *Aspergillus oryzae* e *Neurospora sitophila*” (*idem*).

⁴⁹ A tiquira vendida no Maranhão apresenta uma cor azulada atingida com o acréscimo de folhas de tangerina.



A peça de madeira escavada fica dentro do tubo ("pescoço"), no gargalo intermediário. Os ductos encaminham a água condensada por choque térmico para o tubo lateral



5.3 Fermentar os frutos da floresta

Para além da fermentação com o destino de preparo de bebidas alcoólicas, os povos do Alto Rio Negro adquiriram a expertise de fermentação de diversos frutos da floresta com técnicas de enterramentos e demolho, principalmente, para fins alimentares. Esses frutos podem ser fermentados através de dois elementos de sua constituição: a goma e/ou a massa. Como já foi desdobrado no capítulo anterior, há uma distinção conceitual e prática fundamental no campo alimentar entre a “massa” e a “goma”, evidenciado, no processamento da mandioca. Entre os frutos da floresta, alguns possibilitam a extração de goma, outros da massa, e em outros há o aproveitamento de ambos os elementos constitutivos. Os enterramentos vegetais aconteciam, antigamente, principalmente para conservar a goma extraída de alguns frutos não domesticados como [Yepabiroá](#) (*Casimerela* sp.), [Uahpe](#), [Ihpisa](#) e [Kabo](#)⁵⁰ (Higino Tenório, comunicação pessoal, 2020). Higino dizia ainda que tal era a capacidade dessas espécies de gerar goma que os [bahsese](#) feitos sobre a roça evocam essas espécies para tornar as mandiocas tão produtivas de goma como elas (Mendes dos Santos, 2022). Christine Hugh-Jones e Stephen Hugh-Jones (1996), no mesmo sentido, apresentam a técnica de conservação de grande quantidade de goma (*almidón*), cerca de 20kg, extraídos da mandioca em buracos que eram forrados com cesto velho e folhas de bananeira/sororoca entre os Tukano do Uaupés colombiano. Os autores afirmam que a técnica era principalmente destinada à goma, mas também aproveitada para outros frutos, como a massa do japurá, do uacu, do umari, do buriti e da pupunha, como veremos a seguir. Ao confrontar a descrição dos autores com o depoimento de Higino Tenório, conclui-se que a mesma técnica de enterramento usada com a mandioca num passado recente (1968 a 1991 – período de campo dos antropólogos) era também usada, em um passado mais profundo, com a goma de outras espécies. O tema da transição alimentar será abordado no capítulo seguinte. Ainda assim, o ato de enterrar ou de demolhar (ainda pouco explorado na bibliografia) para fermentar persiste, de maneira minoritária e resiliente.

Segundo o calendário tradicional dos Tukano há um período do ano específico para o consumo das massas que foram enterradas anteriormente. Gabriel Sodré Maia, antropólogo, natural de Yauaret  (alto Uaupés), descreve, em sua dissertação sobre o tempo e as estações, a pequena estação [Kaisariro](#) que ocorre na cheia do rio, em junho aproximadamente.

⁵⁰ Até o momento, são espécies não identificadas, mas Higino descreveu Uahp  como uma fruta do tamanho do umari e kabo como uma fruta do cipó.

É o período em que os alimentos à base de frutas armazenados embaixo da terra, como *wahpu* (cunuri), *bâati* (japurá), urê (pupunha), *wamu* (umari), *simiõ* (uacu), dentre outros, são desenterrados para o consumo. Para enterrar essas frutas o *Yepamahsu* (Tukano) constrói pequenos silos (*kaisariro*) com talas de paxiúba, forra com folhas de *buhpuapũri* (folha de sororoca específica para essa finalidade, uma vez que não apodrece), coloca aí as frutas e enterra por um período de aproximadamente quatro meses ou mais (Maia, 2018, p. 69).

A existência de uma constelação no calendário astronômico que orienta o melhor momento de consumo desses frutos fermentados é um forte indício da conexão entre a organização cosmológica dos Tukano e os frutos enterrados. A passagem citada já anuncia a diversidade de frutos que podem ser fermentados de baixo da terra e que serão apresentados a seguir.

O **japurá** (*Erisma japurá*) é um fruto específico da bacia do Negro que não se encontra em outras regiões amazônicas. Faz parte da memória alimentar dos povos do Alto Rio Negro, mas especialmente da bacia dos rios Uaupés e Içana, e seus afluentes⁵¹. Sua exclusividade geográfica, as técnicas de seu processamento e o modo de consumo tornam o Japurá um fruto de destaque na diversidade manejada na região. Gabriel Maia, em sua tese de doutorado não concluída⁵², afirma que “os Tukano conhecem três tipos de japurá: **Diã Ba'ti** (Japurá da beira do rio), **Ba'ti pahka** (Japurá da floresta) e **Ohsó Ba'ti** (Japurá de morcego)”, sendo o primeiro tipo, na beira de rio, o mais produtivo e mais apreciado para consumo com sua casca mais fina. Os frutos apresentam cor verde e ‘orelhas’ vermelhas, afirma o autor, e quando já maduros ‘voam’ para as águas que sobem sobre as árvores e chegam ainda mais longe na enchente do rio.

A massa fermentada do japurá é consumida na quinhanpira e na mujeca, conferindo um cheiro marcante (desagradável para muitos)⁵³ e uma cor esbranquiçada para o caldo. Depois de muitas idas a campo no médio e no alto rio Negro, surpreendentemente meu primeiro encontro com a massa de japurá foi em Manaus. Uma mulher wanano, do alto Uaupés, recém-chegada de São Gabriel da Cachoeira, havia trazido num balde de 3 litros, carregando-o entre as bagagens no barco regional. Ela contou-me que mesmo morando na

⁵¹ Até onde essa pesquisa alcançou, não há ocorrência significativa de Japurá na calha do rio Negro, ou de seu processamento entre comunidades baré.

⁵² Gabriel Maia faleceu pouco tempo antes da finalização da minha tese. Eu tive acesso ao seu texto preliminar na expectativa que seria em breve concluído.

⁵³ Segundo Dufourd e Zarucchi (1979), o naturalista botânico Richard Spruce fez referência em nota ao Japurá, afirmando que seria necessário superar seu odor “vil” para alcançar uma massa muito saborosa.

cidade, não vivia sem o Japurá: se não conseguisse o fruto nos arredores da cidade para preparar, mandava encomendar de parentes do alto Uaupés. Em Manaus, passou a conservar a massa em geladeira para garantir maior conservação do seu sabor.

O preparo do fruto entre povos Tukano do Uaupés inclui cozinhar longamente até que a casca se solte, depois pilar a amêndoa para criar uma massa e enterrar. Uma variação seria depois de cozinhar uma vez e descascar, lavar as amêndoas e cozinhar novamente por mais 45 minutos até ficarem bem macias. Maia (tese, no prelo) afirma que em Yauaretê via a família toda se reunir para descascar, pois reuniam um volume grande de frutos, e recomendava-se não eliminar “gases” para que o cheiro não impregnasse no fruto. Dufourd & Zarucchi (1979) trazem dados sobre o processamento do Japurá entre os Tatuyo no rio Papuri: 85% dos frutos na época da safra foram fermentados para formar a “manteiga de *bati*” (termo da língua tatuyo para Japurá); depois de pronta a massa, é criado um buraco dentro da casa ou arredor (de 30cm de diâmetro), forrado com folhas de bananeira ou sororoca, e tampado com uma camada espessa de terra (6 a 8cm). Depois de algumas semanas, a manteiga está pronta para usar. “Em condições anaeróbicas, a manteiga fermenta, desenvolvendo um sabor acentuado e um odor não muito diferente de um queijo forte” (Dufourd; Zarucchi, 1979, p. 77). O procedimento me foi descrito também por Nilde, Tukano de Matapi, que recentemente havia preparado o Japurá para sua filha, hoje moradora do rio Tiquié, onde recebeu durante um *dabucuri* uma grande quantidade dos frutos. Nilde ressaltou que sua filha cresceu sem saber fazer o preparo, pois, na região de Matapi não há abundância do fruto, mas ela própria aprendeu a fazer quando morou no rio Papuri. Se tomados os devidos cuidados com a troca regular das folhas que embrulham a massa, o enterramento dura mais de um ano.

O preparo da massa fermentada de Japurá também é observado na bacia do Içana, mas a principal forma de fermentação é demolho, sendo o enterramento uma etapa adicional ou opcional. Na tese de Fernandes (2012, p. 62), encontra-se o relato de preparo do Japurá, em Tunuí-Cachoeira: depois do cozimento, a massa do fruto é embalada na folha de patauá e inserida no demolho em balde, trocando a água, por cinco dias até ficar mole e sair (ou diminuir) o cheiro, quando então está pronta para consumo na quinhãpira. A descrição de Francly Fontes, baseada no ensinamento de sua tia natural de Ucuqui-Cachoeira, aponta que os frutos depois de serem cozidos e pilados, eram moqueados e depois enterrados ou colocados de molho dentro o igarapé. Diferentemente, da descrição de enterramento no solo, nesse caso sugere-se a possibilidade de uso das cerâmicas tampadas com massa de mandioca para compactar e retirar o contato com o ar:

O procedimento de enterrar era feito pelos mais velhos na comunidade. Para garantir a durabilidade, trocavam-se as folhas de tempos em tempos ou então colocavam-nas em cerâmicas grandes cobrindo com as folhas de aranha, colocavam massa de mandioca já espremida por cima das folhas e tampavam bem. Após 1 mês ou 2 meses retirava-se somente a quantidade que fosse consumir. (França; Fontes, 2022, p. 29).

S. René Ricardo, 60 anos, Baniwa de Assunção do Içana, mas atualmente morador do Parque das Tribos⁵⁴, também me apresentou detalhadamente o processo de fabricação, demarcando saudade do seu consumo. Segundo ele, cozinha o fruto e abre o caroço quando já está mole para retirar a castanha. “Parece a castanha do caju, um pouco maior”, ele me dizia. Rala e produz, assim, uma massa que é acondicionada numa embalagem de folha de bananeira ou sororoça. Enterra numa profundidade de 30 cm num buraco e tampa bem com terra. Depois de uma ou duas semanas, retira, lava e moqueia no jirau. Mantém a massa embalada na folha de *puraquê caá* dentro do igarapé, durante muito tempo. O resultado final, dizia René, é algo como um “queijo”: “Quando dá vontade de comer, tira um pouco e coloca no peixe, especialmente com aracu fica delicioso. Não dá pra quem queira”. A descrição de Nunes Pereira sobre a técnica entre “os índios do Uaupés” coincide com a descrição de René sobre o processo, invertendo a ordem entre moquear e enterrar:

Da polpa dos frutos do JAPURA os índios preparam um queijo, cozinhando-a, primeiro, e (depois de mantê-la algum tempo no moquém) enterram-na, cuidadosamente embrulhada em folhas de bananeira sororoça. Quando estão certos de que a polpa do JAPURA, reduzida à massa, atingiu certo grau de acidez, logo a transferem para a água corrente, no porto de casa - sempre embrulhada nas folhas de bananeira soro roca - conservando-a ali como numa geladeira natural: qualquer dos chamados queijos ácidos, do tipo Gorgonzola ou Limburgo, tem no "queijo do Japurá" um digno competidor. Os índios o comem puro ou, preferentemente, associado ao peixe cozido. (Pereira, 1973, p. 285).

Embora o autor tenha mencionado a descrição referente aos povos do Uaupés, levantamento dessa pesquisa indica uma semelhança maior com o processo no rio Içana, onde o demolho é mais empregado. Para todas as versões de preparo, é necessário cozinhar por mais ou menos tempo, descascar e retirar a amêndoa interna⁵⁵. A fermentação, então, é atingida nas comunidades tukano com o enterramento que pode durar meses na folha de

⁵⁴ Seu René conheci em Manaus, muito antes da possibilidade do meu campo se expandir para Assunção do Içana e por lá conheci seus parentes.

⁵⁵ É possível que haja uma diferença no tempo de cozimento dos frutos de acordo com a espécie, ou variedade. Os Tukano do Uaupés, segundo Maia (tese, no prelo), preferem, dentre três variedades, o fruto que dá na beira do rio, mas entre os Baniwa do Içana, segundo Fernandes (2012), o Japurá dá em terra firme na região de Tunuí-Cachoeira.

sororoça ou bananeira, enquanto entre os Baniwa no Içana a defumação é quase sempre uma etapa anterior à fermentação, atingida com demolho e/ou enterramento. A técnica apresentada por René indica o ato de moquear depois de enterrar e lavar, enquanto no registro de Nunes Pereira os indígenas moqueavam antes de enterrar, mas nos dois casos o ato de deixar a massa dentro do rio/igarapé é considerada a melhor forma de finalização e conservação.

Embora as descrições registradas pelos Baniwa, sempre de pessoas mais velhas (> 60 anos), sejam mais complexas com mais etapas da fermentação, é possível afirmar que atualmente a prática de fazer e usar constantemente a massa fermentada do Japurá na quinhanpira é bem mais expressiva do território alimentar dos povos tukano no Uaupés. Em Ucuqui-Cachoeira, onde há uma conexão por caminhos na floresta com o alto Uaupés, a massa do Japurá chega através de compra ou troca com os parentes tukano. A complexidade do processo associado ao Japurá é uma expressão da sofisticação da culinária rionegrina que compreende a combinação de diferentes etapas e temporalidades. Vejamos a seguir o preparo de fermentação de outros frutos da floresta no Alto Rio Negro.

O **Uacu** (*monopterix uacu*/ [simiõ](#) /[waku](#)) é também um fruto da floresta que recebe um tratamento semelhante ao Japurá, com cozimento, enterramento e demolho. Suas sementes em vagens possuem um formato de pata que, segundo a cosmologia baniwa, são os pés de Kowai (Fontes, 2019). Dufour e Zarucchi (1979), com dados do preparo e consumo no rio Papuri, afirmam que algumas pessoas comem a semente cozida, mas o sabor é excessivamente amargo, de modo que a maioria dos frutos é conduzida para a fermentação. Cecília Tenório, tuyuka, nascida no Tiquié, descreveu-me o processo de preparo: “pega depois que cai no chão, despela a casca fina, cozinha, quando está bem mole, coloca dentro do aturá, no rio por uma noite e um dia. A água corrente tira o amargo. Nesse momento, já está pronto, mas pode enterrar se quiser”. Sua massa fermentada normalmente é adicionada ao mingau feito com manicuera, ou com goma. O restante é enterrado com folha de bananeira ou sororoça. Pode ficar armazenado, segundo ela, de três meses a um ano (Comunicação pessoal, 2022). Francy Fontes segue uma receita semelhante, porém afirma que “deixamos de molho no rio por mais ou menos 3 dias para tirar o amargor. Depois de pronto, colocamos na manicuera doce para tomar, ou dissolvido na água como suco” (França; Fontes, 2022, p. 29). Como se pode perceber, há duas etapas da fermentação: a primeira seria dentro d’água, por 2 ou 3 dias, no intuito de retirar o amargo, associado a veneno, e depois a intensificação da fermentação com o enterramento praticado pelos Tuyuka do Tiquié. A técnica da fermentação, como dito no início do capítulo, está além de uma forma estrita de conservação dos alimentos: ela garante um ganho nutricional para os comedores. Segundo a análise

bioquímica apresentada no artigo de Dufour e Zarucchi (1979, p. 80) sobre o Japurá e o Uacu preparado pelos Tatuyo, há aumento de energia (kcal), de proteína e de gordura na massa (manteiga) fermentada em comparação ao fruto fresco e cozido.

O **Cunuri** (*micrandra spruceana/Uahpú*) segue um processo semelhante ao Uacu. Segundo Cecília Tenório o processamento:

Derruba a árvore e quebra o fruto. Descasca a casquinha com o dente ou com faquinha. Cozinha por bastante tempo até ficar mole. Quando está pronto, coloca no aturá, da mesma forma que o Uacu. Ele solta muito óleo. Meu pai dizia que é veneno. Dentro do igarapé, ele continua soltando óleo, que vai embora com a água. Deixa um dia, uma noite, tira e já pode comer. Come no mingau de manicuera ou goma. E da mesma forma que o Uacu pode enterrar. (Comunicação pessoal, 2022).

A eliminação do óleo do cunuri, considerado tóxico, através da água, guarda semelhanças com o processamento da mandioca brava e outras tuberosas da floresta, como a *Casimirella sp* (Mendes dos Santos, 2020) no qual se lava a goma retirada por várias vezes a fim de extrair seu elemento tóxico.

5.4 Apontamentos

Esse capítulo e o anterior demonstram que há uma associação de técnicas alimentares que interligam os espaços da floresta e da roça. A mandioca certamente é aquela que ocupa a maior dedicação e energia de trabalho empenhado pelas mulheres. É interessante destacar que da diversidade de manivas cultivadas pelas mulheres em suas roças, tal como evidenciado no capítulo 3, as mulheres escolhem, seguindo critérios próprios, exatamente as variedades boas para a produção do seu caxiri. Elas observam através das qualidades sensíveis aquelas que resultam num bom beiju queimado e em boa manicuera que será o líquido principal da bebida. A maneira do processamento do caxiri hoje generalizada pelo Alto Rio Negro, ainda que guarde muitas variedades de execução, corresponde ao estilo dos Tukano, pois a bebida feita com a fermentação fúngica característica dos Baniwa antigos está em vias de desaparecimento.

O caxiri é entendido aqui como o expoente dos processos de fermentação, cujo ápice seria o caxiri feito da fermentação dupla (caxiri de pupunha). Uma bebida menos fermentada seria o vinho, ao passo que a intensificação da bebida fermentada extrai o seu álcool, filtrando a massa, e apresentando a bebida destilada. Caxiri e o seu expoente alcoólico, o destilado,

podem ser considerados na leitura estruturalista, como alimentos supercozidos, e assim “hiperculturais” (Lévi-Strauss, 2004b, 2006).

Os vinhos, o caxiri e o destilado formam uma linha de continuidade no campo das bebidas que pode ser assim representada, sendo o destilado o ápice da produção alcoólica:

Vinhos → Caxiri → Destilado

Sob outros aspectos é possível traçar alguns comentários sobre as extremidades dessa linha: os vinhos são uma bebida extremamente generalizada no noroeste amazônico, e na Amazônia como um todo, feitos a partir de uma única espécie por vez, com processos técnicos relativamente simples (esquentar, pilar e coar). O destilado, por sua vez, refere-se a uma técnica complexa (a começar pela elaboração do artefato de cerâmica) que necessariamente depende de um produto alimentar que carrega em si suas complexidades técnicas, e de conjunção de diferentes espécies (mandioca sob a apresentação da manicuera e do beiju + um tubérculo ou fruta). Além disso, a destilação encontrada por mim, diferentemente do caxiri e dos vinhos, foi uma prática bem localizada, quase pontual, no Alto Rio Negro, desconhecida para a grande maioria das pessoas da bacia.

Nesses dois capítulos dedicados às técnicas de transformação alimentar, permeamos o universo da floresta, da capoeira e da roça – ambientes detalhados nos capítulos 2 e 3. Vimos que a pupunha e o umari, espécies cultivadas nas capoeiras, são processados de maneira semelhante à mandioca, tornando-se farinha e beiju. E nesse capítulo, compreendemos a transformação dos frutos de palmeiras presentes na floresta e nos quintais – de espécies cultivadas e não cultivadas – bem como de frutos da floresta dos quais se obtém gomas e massas fermentadas através de enterramentos ou demolhos. Em outras palavras, há um entrelaçamento fino de conhecimentos técnicos, dominados sobretudo pelas mulheres, e a paisagem florestal manejada há milhares de anos.

Processamento do Uacu e outros frutos



Fotos do Uacu: Julia Bernstein, São Domingos Sávio (comunidade Yuhupdêh) rio Tiquié, 2023



Fruto do Japurá
Foto: Rinaldo Fernandes, 2012



Massa fermentada do Japurá
Foto: A autora, 2018



Fruto do Cunuri,
Foto: Julia Bernstein, 2023

CAPÍTULO 6

TRANSFORMAÇÕES ALIMENTARES NO RIO NEGRO

O presente capítulo reflete sobre como as práticas alimentares expressam relações constituídas, ao longo do tempo, entre os grupos indígenas do Alto Rio Negro. Entre muitas diferenças e alguns aspectos culturais comuns, tais relações interétnicas são atravessadas pelas relações com os brancos e colonizadores que habitam a região de forma constante desde meados do século XIX (Andrello, 2006; Meira, 2017; Wright, 2005). Embora a bibliografia tenha olhado para a influência colonizadora do ponto de vista social, econômico e político, é possível fazer uma releitura das fontes históricas para pensar de que maneira isso desencadeou transformações sociais nos gostos alimentares.

Como procurei mostrar nos capítulos anteriores, a comida rionegrina, de modo generalizado, é fortemente pautada pelos produtos derivados da mandioca consumidos em associação com o pescado principalmente, além de um variado consumo de espécies vegetais cultivadas e não cultivadas. Dos derivados da mandioca, a farinha se configura hoje como um dos principais produtos. É com a farinha que se faz o chibé simples (com água) ou com frutos (umari, por exemplo). Ela é o acompanhante principal dos vinhos de palmeira (açai, bacaba, buriti, etc) e com ela também se faz um (tipo de) mingau, e ainda para algumas famílias é ela que acompanha o peixe, sempre. A farinha é item indispensável nas viagens, carregada hoje em baldes de plástico com tampa, e outrora em paneiros trançados de arumã forrados com folhas de sororoca. Ela pode ser acrescentada nos cozidos de peixe ou carne, hábito que varia conforme os grupos ou o local de moradia no Alto Rio Negro. Nas bagagens de jovens estudantes que decidem morar fora de São Gabriel da Cachoeira para cursar uma universidade no sul ou sudeste do país, a farinha ocupa cerca de 80% do volume e do peso transportado. Nesse sentido, é a farinha que, na ausência de qualquer outro alimento considerado gostoso/nutritivo, dará a sensação de “prato cheio”, “sabor”, “barriga cheia”, satisfação” ou mesmo de “familiaridade” ao ser conjugada com um prato de comida estrangeira.

Essa centralidade que se percebe na produção e no consumo da farinha hoje em toda a região do Rio Negro guarda uma relação com a alta demanda sobre o produto durante os ciclos econômicos que atravessaram o noroeste amazônico, sobretudo o ciclo da borracha. E assim, ela tornou-se um alimento característico de “comida indígena civilizada”. Percorro essas questões ao longo de suas seções, com informações históricas, cosmológicas e de narrativas pessoais. A terceira seção apresenta um corte temporal para abarcar os processos de transformações contemporâneos, sobretudo com enfoque no consumo de produtos

industrializados, que tem sido propiciado a partir de programas sociais de transferência de renda e da merenda escolar. Nesse enfoque, trouxe a noção de “transição alimentar” que tem sido usada para compreender a rápida mudança pela qual passam vários povos tradicionais de áreas rurais que adotam consumos e estilo de vida urbana. Por fim, na última seção, busco uma reflexão sobre como essas transformações históricas no hábito alimentar se expressam nas relações *entre* os grupos indígenas do noroeste amazônico.

6.1 Ciclos históricos e econômicos

Desde o início do século XIX, pelo menos, há informações históricas sobre a presença da farinha no Alto Rio Negro, mencionada invariavelmente como pagamento para aquisição por produtos manufaturados, especialmente nas relações entre indígenas e os patrões do aviamento. Robin Wright (2005) afirma que no rio Içana as relações entre índios e brancos foram marcadas pela exploração e pela violência, desde a primeira metade do XIX, o que teria engendrado os movimentos messiânicos de revolta com a escravização e exploração de sua gente, em meados desse século. Nos esquemas de endividamento eterno, a farinha é mencionada como o principal produto oferecido para saldar dívidas com os “regatões”.

Durante grande parte do começo do século XIX, o alto rio Negro brasileiro permaneceu uma fonte de mão de obra, produtos da floresta e certas matérias-primas para o sustento dos povoados coloniais. O governo tentou com pouco sucesso instituir um sistema de trabalho e estabelecer imposto sobre a farinha de mandioca controlados por chefes índios por ele reconhecidos. Nos anos de 1830, comerciantes brasileiros começaram a operar na região de São Gabriel e Marabitanas, no alto rio Negro, e pelos anos de 1850, quando o sistema mercantil estava firmemente estabelecido, eles estavam conduzindo um próspero negócio com seus companheiros venezuelanos. (Wright, 2005, p. 104).

Em 1850, a partir da criação da Província do Amazonas (após separação do Grão-Pará), foi criado um programa institucional de “civilização e catequese” dos indígenas. Para tanto, instituíram o Diretório dos Índios, cuja função seria “atrair os chamados “gentios”, grupos indígenas mais isolados e diferenciados daqueles já aldeados e “civilizados”, para as margens dos rios, de onde poderiam mais facilmente ser transferidos e engajados nos programas de serviço público da Província” (Andrello, 2006, p. 82). Segundo os dados do Arquivo do Amazonas levantados por Wright (2005), Xavier que era responsável pela construção do forte em Cucuí (fronteira com a Venezuela, rio Negro) passou a ocupar o cargo de diretor em 1857. Ele então proibiu a atuação de todos os regatões, mas concedeu a exceção

a Francisco Pinto, nomeado supervisor dos índios, que continuava a vender suas mercadorias de forma exclusiva no rio Içana. “Em troca, Pinto fornecia os bens e a farinha que Xavier precisava, e mandava trabalhadores Baniwa ao serviço público” (Wright, 2005, p. 123). Em 1858, diante da recusa dos Baniwa em participarem do esquema exploratório, Xavier expressa em documento público que os índios não estavam indo trabalhar no serviço público e a farinha não estava sendo enviada ao forte (Wright, 2005, p. 150). Essas afirmações nos dão a entender que o Estado precisava da mão de obra indígena nas construções e também do fornecimento da farinha de mandioca para o abastecimento de provisões alimentares nas grandes povoações ou cidades.

No mesmo período analisado por Wright, o naturalista Alfred Wallace esteve na bacia do Rio Negro em 1850 em busca de espécies animais e botânicas. Ao longo da viagem, os indígenas locais foram seus parceiros incontornáveis para atingir seus objetivos e menciona, sem muitos detalhes sobre produção ou consumo, a necessidade da farinha de mandioca para garantir o sustento durante a viagem. Ainda que sentisse falta do seu café, o mingau de farinha pela manhã era o alimento disponível. Em certa passagem, Wallace aponta para a centralidade da farinha no planejamento e andamento da viagem. Diria ele:

A nossa provisão de farinha já estava bastante reduzida, e não levaria muito a acabar. Assim, pois, combinamos de que a metade dos homens voltaria à aldeia, a fim de buscar suficiente provisão, para podermos demorar-nos mais uma semana na serra [de Cobati – rio Içana]. (Wallace, 1979, p. 290).

Wallace também notou que a farinha e outros itens do extrativismo estavam inseridos no clássico sistema de aviamento que consistia em instituir dívidas aos indígenas mediante o fornecimento adiantado de mercadorias manufaturadas que seriam pagas por valores desproporcionais com os produtos da floresta (Andrello, 2006, p. 86). Andrello afirma, a partir dos dados de Stradelli, que a farinha era item fundamental para abastecer os seringais que se erigiram no rio Negro, no final do século XIX. No entanto, a valorização comercial da borracha nesse período atrai vários indígenas como trabalhadores nos seringais, fazendo diminuir a oferta do alimento. Assim, os donos de seringais passaram a se deslocar “rio acima” (Alto Rio Negro): “para aquele ano de 1889, haviam saído em apenas um mês cerca de 400 cestas de farinha do Uaupés para os seringais” (Andrello, 2006, p. 91).

A farinha também aparece como elemento importante nas trocas comerciais no relatório de Curt Nimuendaju que esteve no Alto Rio Negro, em 1927, viajando pelos rios Içana, Aiari e Uaupés. Salvo uma única vez na qual o autor menciona a produção de farinha por uma menina jovem no rio Içana, ela é sempre associada a contexto de troca comercial.

Logo no início da viagem, ele encontra um grupo numeroso de Baniwa (“Yauareté-Tapuya” e “Siucí-Tapuya”) que estavam a caminho de São Felipe, uma aldeia grande localizada no rio Negro, acima da foz do Uaupés, para vender por lá paneiros de farinha. Ele próprio como viajante carecia que lhe fornecessem farinha (e outros itens, tais como banana, moqueado e beijus) para o abastecimento de sua viagem, mas por vezes ouvia a recusa dos “tuxauas”: “aqui não tem nada”. Em Tunuí-Cachoeira, o chefe inicialmente não o queria receber, e não envia nada à sua embarcação. Depois de dormir nas pedras do porto, prepara-se para sair logo cedo, mas a filha do chefe resolve entregar farinha e beijus, o que possibilita a estender por alguns dias sua estadia nessa aldeia importante do médio Içana (Nimuendaju, 2015, p. 38).

No rio Aiari, Nimuendaju mais uma vez relata sobre a sua necessidade de alimento e aponta como o consentimento da oferta de comida possibilita relações locais: “A nossa farinha e o beijú tinham se acabado, até a última migalha, mas prontamente, as *cunhamucús*, risonhas, se puseram a fazer para nós o que faltava, e o dono da casa tirou uns peixes do jirau e foi buscar cana na roça. A estadia entre esta gente tornou-se bastante amena e agradável”. (Nimuendaju, 2015, p. 45).

Essa é uma das raras vezes que o beiju é mencionado pelas fontes históricas como item de abastecimento dos viajantes. Subindo o rio Uaupés, o etnógrafo chega até Iauaretê, fronteira com a Colômbia, e descreve que os moradores do posto [alfandegário] se veem obrigados a comprar “farinha, banana e outros alimentos” dos indígenas brasileiros, uma vez que do lado colombiano não havia nenhuma maloca (Nimuendaju, 2015, p. 59). Essa frase reforça, mais uma vez, o destaque desse produto alimentício como moeda de troca.

Ao refletir sobre as duras relações que vinham se consolidando entre indígenas do Rio Negro e os representantes da dita “civilização”, marcadas por violências sobre os nativos, Nimuendaju percebe claramente a distinção entre as trocas: “A mim, com exceção de um único caso especial, nunca ofereceram coisa alguma sem exigir pagamento imediato” (Nimuendaju, 2015, 2005, p. 78), ao passo que “entre si, eles eram bem diversos no tratamento, parecendo-me reinar um quase comunismo quanto aos mantimentos” (Nimuendaju, 2015, 2005, p. 39)⁵⁶. Se, por um lado, o autor destaca a desconfiança com que era tratado, ele também reconhece a generosidade de compartilhamento de alimentos entre parentes (percebido pela forma como seus remadores eram tratados ao chegarem em uma aldeia nova).

⁵⁶ Noutra passagem do mesmo documento, Nimuendaju observa que além do consumo ordinário, há rituais de oferta de alimentos, os dabucuri, e os compara aos *Potlach* da América do Norte (2015, p. 78).

Para além do modo como esses alimentos eram ofertados, Nimuendaju deixa entrever que o alimento preferencial consumido entre parentes indígenas não era pautado pela farinha (ainda que ela estivesse presente), como se vê no trecho a seguir:

Receberam-nos como índios. Uma mulher serviu-nos imediatamente de beijús e quinhapira; no meio da refeição ofereceram duas vezes cuias com chibé. Nesse intervalo chegaram também os Siucí-Tapuya, de baixo, que trocaram com o dono da casa longos discursos de saudações à moda de ladainhas. Começaram depois as libações de caxiri. A bebida estava dentro de um grande coxo, mas era pouca como nos avisaram com pesar. O dono da casa um velho gordo, pintado de carayurú, mostrou-se incansável, andando com cuia cheia de um para outro lado, servindo mesmo os curumins, e começando imediatamente outra vez no primeiro quando tinha servido o último (Nimuendaju, [1927] 2015, p. 47),

e também no trecho abaixo, extraído da seção "Índios e Civilizados":

Aos meus remadores a dona da casa trazia a panela de quinhapiras, os beijús mas salvo raras exceções e já por aviso dos meus companheiros índios, nunca me convidava, porque se fizessem com qualquer outro, este com certeza repeliria com indignação o “desaforo” de ser assim igualado aos índios. (Nimuendaju, [1927] 2015, p. 78, grifos nossos).

As duas passagens de Nimuendaju contém um argumento que considero fundamental para compreender as relações constituídas através da alimentação: aos brancos se oferece sempre a farinha (e o peixe moqueado?), mas entre parentes se privilegia o beiju como acompanhante da quinhapira (cozido de pimenta e peixe)⁵⁷. A última passagem permite-nos perceber o valor moral atribuído aos alimentos numa perspectiva da colonização, que nesse momento histórico já havia atravessado boa parte dos povos indígenas do Rio Negro, especialmente os moradores dos grandes rios⁵⁸. Nimuendaju foi perspicaz ao destacar que aos brancos parecia indigno comer a mesma comida dos indígenas, visão essa já interiorizada pelos próprios nativos e que marcava as relações entre eles.

⁵⁷ Possivelmente, esse contraste que persigo entre farinha e beiju também poderia ser pensado entre a quinhapira e o moqueado (peixe ou caça). O assado e o moqueado se assemelham mais aos modos da culinária dos brancos, ao passo que o cozido de peixe e pimenta (extremamente privilegiado na culinária rionegrina) talvez fosse preterido pelos comerciantes, missionários e viajantes que percorriam a região. A questão parece interessante para desdobrar alhures.

⁵⁸ Tudo indica que, no início do século XX, os povos que viviam nas florestas, como os Hupda, e mesmo aqueles do tronco tukano que moravam nas cabeceiras dos rios, distantes dos pontos de comercialização, estavam ainda à margem desse processo “civilizador” em sua faceta mais agressiva.

O relatório do etnógrafo também nos faz pensar sobre a presença do beiju nos comércios com os brancos⁵⁹. De toda a descrição da viagem pelos três rios da bacia do rio Negro, o autor só menciona a compra de beijus para a sua embarcação nos rios Içana e Aiari, ao passo que no Uaupés não há registro. Atribuo isso aos diferentes tipos de beijus detalhados no capítulo anterior. As fontes históricas consultadas não trazem informações sobre a técnica da produção ou da aparência desses alimentos, mas considerando que eram feitos no início do século XX como são hoje, pode-se afirmar que o beiju prototípico dos povos aruak (nos rios Negro, Içana e Aiari) é bem adequado para alimentação em viagem, tal como já apresentado no capítulo 4. Depois de prontos, os discos inteiros podem (ou não) ser quebrados para serem acondicionados em latas bem fechadas ou em sacos de juta. Normalmente, os Baniwa carregam, além da farinha, o seu beiju para ser consumido ao longo da viagem como acompanhante principal do pescado.

Para a bacia do Uaupés, Nimuendaju tampouco menciona a compra de farinha para si. Há indícios de que a produção da farinha vinculada à comercialização tornou-se generalizada no Uaupés brasileiro a partir da presença constante dos salesianos, que sucederam à presença de outras ordens religiosas⁶⁰. Em 1914, eles construíram a missão na cidade de São Gabriel e em 1923 em Taracuaá, no baixo rio Uaupés. Em 1929 foi construída a missão em Yauaretê, um local estratégico para o avanço da evangelização e de habitação complexa entre os povos Tukano e Tariano, como bem analisou Andrello (2006). Segundo esse autor a farinha passou a ser usada como moeda de troca no pagamento dos alunos ingressos nas escolas de internato: no ano de 1950, “o sustento dos internatos dependia em grande medida das contribuições em farinha que os pais dos alunos internos eram persuadidos a entregar aos padres - um paneiro, cerca de 25 kilos, por aluno interno por ocasião da matrícula anual” (p. 128). No entanto, a versão narrada pelo padre Pedro Massa, publicada no livro *Pelo Rio Mar* de 1933 indica que, ao menos nos primeiros anos do século, esse pagamento seria opcional. Os indígenas iam às Missões com farinha, frutas ou pescado, entregavam os alimentos direcionando-os para o filho ingresso, mas pediam em troca produtos da cidade, tais como fósforo, sabão, sal, anzóis, roupas etc. (Massa, 1933).

⁵⁹ Das fotografias atribuídas a Nimuendaju dessa viagem, publicadas na mesma obra de 2015, há duas fotos sobre produção alimentar: uma com uma mulher produzindo beiju no forno (segundo informa a legenda) e a outra com destaque para os objetos de cestaria e um cocho de caxiri.

⁶⁰ Renato Athias afirma que a farinha chegou no Alto Rio Negro a partir dos Salesianos (comunicação pessoal, 2022). As fontes históricas demonstram que não é bem assim, mas é provável que as missões católicas tenham estimulado e impulsionado a produção em larga escala.

Pedro Massa (1933, p. 67) narra uma crônica pessoal vivida na missão de Taracuí (sem especificar o ano): um comerciante colombiano, funcionário de empresa seringalista, chega até ele pedindo encarecidamente por farinha, pois o seu estoque havia acabado totalmente e nas malocas rio acima não havia encontrado ninguém para ajudá-lo. O Padre respondeu que, infelizmente, o seu estoque também acabaria em dois dias, e que na ausência de outra coisa para comer, missionários e alunos iriam pescar, procuraria por frutas (do mato?) e de formigas. Horas depois, à Missão chegaram canoas de famílias dessano do rio Tiquié com 14 paneiros de farinha para trocar por roupas. Essa passagem anuncia, mais uma vez, a dependência que os missionários e os comerciantes tinham da produção alimentar indígena. No Uaupés Colombiano, nos anos 1940, todas as mulheres Kubeo tinham contratos para a venda de farinha com os balateiros e comerciantes de Mitu e esse foi um dos meios pelos quais tiveram acesso a bens manufaturados (Goldman apud Andrello, 2006). Em 1949, há registros de que a farinha saía do Uaupés brasileiro por hidroaviões das companhias americanas que atuavam com a borracha na Segunda Guerra Mundial (Carvalho, 1952 apud Andrello, 2006, p. 131).

Em suma, pode-se perceber que de todos os produtos oferecidos pelos indígenas, a farinha figurava como item principal nas comercializações, desde o século XIX, de modo que o dinheiro vivo levou décadas a começar a circular no Uaupés entre indígenas (Andrello, 2006, p. 130)⁶¹. E mesmo quando, por toda parte, os indígenas já conheciam a moeda, as relações de aviamento no extrativismo permaneciam em algumas localidades, como no rio Xié. Márcio Meira relata que presenciou em 1990 situações em que os patrões de piaçava preferiam cobrar a dívida em farinha, feita na própria comunidade (sobrecarregando o trabalho das mulheres), para ganhar duplamente: tanto na dívida exploratória, como na revenda do item em pontos de comércio por onde passava (Meira, 2017, p. 152).

6.2 Cosmologia e memória

Os impactos do processo civilizador na produção alimentícia também podem ser percebidos nas narrativas míticas. De acordo com Marshal Sahlins (1990, 2008), as narrativas míticas constituem um elo simbólico entre gerações, oferecendo um meio para as pessoas se

⁶¹ As razões para isso são sobretudo políticas, conforme explicou o autor mencionado. Os padres salesianos preferiam manter o controle dos indígenas não efetuando pagamento em dinheiro, ainda que tivessem notas nas missões. Esse controle foi quebrado com a ida gradativa dos indígenas, ex-alunos das missões, para os seringais na Colômbia e somente a partir dos anos 1960 o dinheiro passou a circular em Yauaretê. Ressalto, então, que a farinha até esse período tinha o seu poder garantido de principal moeda de troca. (cnf. Andrello, 2006).

identificarem com a história passada, além fornecer orientações de condutas sociais. Nesse sentido, embora os narradores reivindiquem uma ancestralidade e uma atemporalidade nos mitos, é possível identificar marcas históricas nessas narrativas que revelam o seu caráter vivo e dinâmico. Assim, através dos mitos, a história é incorporada na cultura viva e torna-se uma parte fundamental da memória de um grupo social.

Os mitos de origem da roça e dos alimentos cultivados deixados por *Bahsebó* (demiurgo na cosmologia tukano), *Baaribó* (da cosmologia Desano) ou por *Kaali* (da cosmologia Baniwa) possuem uma narrativa semelhante, a despeito das variações linguísticas, tal como já abordei no capítulo 3. A seguir trago outros recortes das narrativas de diferentes povos do Alto Rio Negro para analisar como o processo civilizador foi, de alguma maneira, incorporado na perspectiva mítica. Firmiano Lana e Luiz Lana (1995), na versão dessano, contam que as filhas de Wariró ao receberem Baaribo pela primeira vez “trouxeram-lhe quinhanpira e beiju, mas muito mal-feito porque de uma fruta do mato chamado *uhsi*. Depois, trouxeram-lhe mingau de tapioca, também sem gosto” (p. 154). Depois de ter fingido comer a comida ruim oferecida, Baaribo oferece os alimentos verdadeiros para as duas moças:

Ao anoitecer, Baaribo procurou o seu saquinho de onde tirou um pedacinho de beiju de tapioca pura que entregou à moça mais nova, ordenando-lhe que o deixasse no balaio do beiju. Em seguida, tirou um pequeno embrulho de peixe moqueado e o entregou à mesma moça para que ela o colocasse no jirau em cima do fogo. Ao mesmo tempo, tirou um pequeno pacote de maniuaras e mandou colocá-lo junto com o embrulho de peixe moqueado. Por fim, entregou-lhe beiju de caxiri assim como um tipo de cará, que se chama em desana ñahamanañe" e se costuma usar como tempero do caxiri, a fim de que ela os deixasse dentro do camuti de caxiri. A moça obedeceu às instruções de Baaribo. (Lana; Lana, 1995, p. 154)

Quando acordam, pela manhã, as moças vêem o camuti cheio de caxiri fermentado, o balaio cheio de beiju e o jirau com vários embrulhos de peixe moqueado e maniuaras. Na continuação do mito, Baaribo vai entregar para moças uma roça farta de mandiocas. Na versão tukano, contada por Ñahuri e Kumarõ (2003), Basebo tinha uma pedra de tapioca (*bogá* ou *basebogá*) que fazia aparecer os alimentos, enchendo as bacias de tapioca. Basebo também fazia *bahsese* para produzir um caxiri forte de caroço de umari e de batata comprida. Depois da briga com sua primeira família, envolvendo a nora, o demiurgo viaja para o sul e lá conhece os *Wariroá*, que reclamam da ausência de comida. Basebo então reparte a pedra branca (*bogá*) nas bacias e tampa-as, onde todos veem surgir tapioca em abundância. Os demais familiares da nova maloca estão voltando do mato, trazendo em seus cestos trançados, “as frutas *yepabirú*, *bohpe ihpisa*, *abo* esta última da beira dos rios, com as quais tiravam

tapioca mas que hoje só são alimentos das pacas, cutias, porcos e outros” (Ñahuri; Kumarõ, 2003, p. 89). Depois de jantarem juntos, com beiju, peixes e caxiri, “todos ficaram satisfeitos com a comida que não nunca acabava”, e resolveram oferecer as duas moças como esposas de Basebo.

Tomando esses mitos como referência na cosmologia Tukano oriental, percebe-se a ausência de farinha nas narrativas. O contraste se dá entre ‘ausência de comida’ *versus* ‘comida em abundância’, representada pela tapioca, beiju, mingau, quinhanpira, maniuara. Quando inserimos no corpus mítico as narrativas de povos aruak a farinha aparece, seja como produto alimentar de tubérculos hoje não consumidos, seja feita da mandioca propriamente, já como marca distintiva de comida civilizada.

Apresento o seguinte mito coletado no alto Içana, de um narrador korripaco:

De volta a casa, as crianças percebem que a provisão de mandioca já havia baixado bastante, e que logo eles não teriam mais do que comer no dia seguinte, eles comem o último beiju e mãe chora de desespero. As crianças saem então à procura do sapo no igarapé, sedentas por um chibé. Ouvem o barulho do sapo e, pegando-o antes de cair na água, como disse o pai, trazem o puçá cheio de mandioca fresca, todo cheio. Eles se escondem no mato, fazem um fogo para assar a mandioca e fazer farinha. Depois comem da mandioca e bebem do chibé (*patsiaka*) à vontade [...]

Assim passa uma semana os jovens fingem que vão se banhar, e comem camarão com mandioca no igarapé, enquanto a mãe sofre com fome. [...] Com o tempo, para não morrer de fome, o filho mais velho começa a coletar bagas selvagens (*wahne*). Kaali decide então retornar para rever os filhos. Na hora da refeição da noite ele chega no igarapé e encontra os filhos mais novos, e confirma que estão se alimentando bem. *Prova da farinha e afirma que se trata realmente da comida civilizada*. Ele toma chibé com os filhos e diz que vai ensiná-los a fazer uma roça. (Journet, 1995, p. 323 apud Oliveira, T. 2015, p. 455, grifos nossos)

Nessa narrativa, encontramos uma referência clara à farinha de mandioca e a sua qualificação como “comida civilizada” em contraste com o consumo de “bagas selvagens”. Não temos aqui muitos detalhes que permitem inferir o tipo de farinha, mas a passagem “puçá cheio de mandioca fresca” que, em seguida, é transformada em farinha indica a possibilidade de ser uma farinha “doce”, não fermentada. Vale destacar que, dentro do conjunto de mitos analisados, essa é uma das poucas passagens em que aparece a referência ao chibé. Na seguinte versão dos Tariano (grupo Aruak de antiga residência com os Tukano no Uaupés), encontramos destaque para a goma, e a farinha feita da tapioca. Além disso, o beiju mencionado é cortado em quatro, ou seja, trata-se de um beiju feito com goma, tal como o

curadá (*su'ukaró*) tukano. E, em consonância com o mito anterior, trata-se de uma narrativa com grande desprezo à comida que vem do mato:

Nesta maloca, eles só comiam *macucu* e *yeparubu*. Faziam o seu beiju, manicuera e farinha destes frutos e tubérculos selvagens. Ao perceber isso, Ñasikalikili manda-os jogar fora as plantas selvagens, condenando-as como comidas de animais. Afirma que somente a tapioca, beiju e farinha feitos de mandioca são comida de gente. Uma vez que jogaram fora estes alimentos, Ñasikalikili manda-as trazerem três bacias.

Passa então a ensinar, detalhadamente, ação por ação, a fazer beiju de tapioca, farinha de tapioca, a torrar, a cortar o beiju em quatro e colocar no balaio. Assim mostrou como se usa todos os implementos: o abano, o *duuphe*, (meia-lua de madeira para virar beiju), a peneira etc.

Uma vez terminado oferece ao sogro o beiju. Este adora a comida. Oferece-lhe depois manicuera com farinha de tapioca. Ele também gosta. Todos se servem do beiju e da manicuera, inclusive a jovem esposa – mas em pequena quantidade. Após isto todos, menos ela, saem para o mato. Ñasikalikili ensina-os a pegar com cipó e folhas de cabaré em forma de funil e a comer com beiju com as verdadeiras maniuaras. (Barbosa; Garcia, 2000, p. 128-142 apud Oliveira, T. 2015, p. 458-459)

A versão mítica dos Tariano, portanto, sobressalta a goma e não menciona a farinha feita da massa da mandioca, mas sim da tapioca. As narrativas de memórias sociais contadas por uma família tuyuka do rio Tiquié seguem na mesma direção. Higino Tenório dizia que seus pais e avós aprenderam a fazer farinha de mandioca com os balateiros colombianos: “Antes, a gente não comia farinha” (comunicação pessoal, 2019). Depois da morte de Higino (2020) pude retomar o assunto com seus irmãos, Guilherme e Cecília Tenório. A conversa com eles esclareceu que havia sim farinha, mas não essa que se come hoje. Produzia-se então, a *wɔɔɔ pohká* (lit. “Farinha Preguiça (bicho)”): farinha feita da massa de mandioca fresca com pouco de goma⁶². O processo de produção consistia em ralar a massa, secar no tipiti, peneirar e depois assar brevemente em forno morno. Depois de parcialmente seco, recolhe do forno, mistura com goma e peneira novamente para então torrar no forno quente. Como se pode perceber, a base dessa farinha não contém massa puba e é muito semelhante ao beiju curadá (*su'ukaro*), item distintivo da alimentação dos povos do Uaupés. Cecília (nascida em 1962) conta que comia essa farinha quando criança e que sua coloração era branca, pois na roça praticamente só tinham mandiocas de raiz branca. Guilherme reforçou que as mandiocas amarelas, naquele tempo, eram a minoria, pois não são boas para retirar goma, ao contrário da intensa procura atual pelas raízes amarelas que conferem a massa e coloração ideal para a

⁶² Em *Os índios das águas pretas*, esse tipo de farinha é registrado sob o nome “*putí poká*” (Ribeiro, 1995, p. 142).

farinha. Essa reflexão reforça o argumento desenvolvido ao longo da tese sobre a conexão direta entre a diversidade cultivada e as opções alimentares. Na esteira dessas memórias alimentares, os irmãos lembraram que antigamente não se consumia o chibé, embora hoje seja impensável pensar uma refeição ou encontro social no noroeste amazônico com ausência de chibé. Para hidratar, as opções tradicionais eram a manicuera doce, mingau e os vinhos de frutos diversos (tal como dito antes na versão mítica). E a farinha *wurɨ pohká* era consumida ocasionalmente como acompanhamento de peixe, quando não havia beiju, demarcando essa farinha como minoritária nas preferências de consumo.

Entre os Baré, segundo Elisângela Silva, de São Gabriel Mirim, sempre houve a farinha, mas não exatamente como conhecemos hoje. A sua narrativa expressa que “antigamente, a farinha era seca ao sol, em grandes canoas e não no forno”. A farinha certamente era mais grossa, pois também não possuíam a peneira. Seu pai lhe ensinou que os alimentos principais dos Baré eram essa farinha grossa e a massoca; e nem os beijus seriam o alimento característico dos Baré, cuja técnica foi aprendida nos intercâmbios com os Baniwa. O seu relato reforça, portanto, que sob o signo da palavra “farinha” há diferentes modalidades, técnicas e sabores para um mesmo povo ao longo do tempo. Entre os Baniwa do rio Aiari e alto Içana, as narrativas de memória social apontam a farinha como alimento tradicional dos antigos, ao lado do beiju, conforme relatos de Francisco Fontes (nascido em Ucuqui-Cachoeira) e de Carolina Campos (Araripirá, Aiari). No entanto, nas versões míticas relatadas por F. Fontes, a comida deixada por *Kaaly*, transformada do sapo *Burujá*, era uma bola de tapioca com a qual seus filhos se alimentariam, sem a menção à farinha (Fontes, 2019, p. 131). Como pensar então a origem ou o desenvolvimento técnico da farinha no noroeste amazônico? Há duas possibilidades explicativas para essa diferença abordadas a seguir.

Uma é de viés histórico: os povos do rio Negro e do rio Içana foram inseridos de maneira forçada nas atividades seringalistas, pelo menos desde o século XIX, conforme mostram os levantamentos de Robin Wright apresentados anteriormente. Alguns barcos subiam o rio Içana na intenção de buscar homens escravizados, o que estimulava as trocas de mercadorias. Guilherme Tenório ouviu a mesma história de seus antepassados e afirma que os “içaneiros” foram bem antes para o baixo rio Negro, levados à força, e por lá aprenderam a técnica da farinha atual, que contém mandioca fermentada e de cor amarela. Seus parentes tuyukas, tukano ou dessano do rio Tiquié teriam aprendido, aos poucos, a fazer a farinha amarela e azeda com os “içaneiros”, em trocas sociais e comerciais. A outra hipótese explicativa para essa “origem” ou expansão da farinha no noroeste amazônico, tem a ver com a técnica alimentar. É preciso pensar a farinha em compasso com o seu “irmão” alimentar: o

beiju. É provável que a farinha de mandioca tenha ganhado mais terreno e expansão, seja qual for a origem, justamente onde predomina a produção do beiju de massa - *pethe* (em língua baniwa) - por se tratar de processamentos muito semelhantes que se diferenciam na finalização (com a peneira e no forno). Seja pelos impactos históricos e políticos, seja pelo desdobramento da técnica alimentar tudo indica que a farinha hoje bastante consumida no Alto Rio Negro teve a sua expansão a partir dos povos aruak. Mas ainda há mais a se refletir sobre como o tempo e a colonização atravessam os padrões alimentares.

Nos dois trechos míticos citados acima, há uma ênfase grande no contraste de alimento civilizado *versus* alimento “de animais”. O fruto macucu, mencionado no mito tariano, possibilita a extração de goma, e era utilizado em rituais de dabucuri antigamente entre povos Tukano (Diakara, dessano, comunicação pessoal, 2022)⁶³. *Yeparubu* é uma variação do nome *Yepabiroá* (em língua tukano) que em português apresenta-se sob o nome batata mairá (*casimirella ssp*). Trata-se de um cipó (uma liana), cujo tubérculo atinge dimensões gigantescas e do qual se pode extrair massa e goma, fazer beiju, farinha e manicuera, processos hoje exclusivamente associados à mandioca. Conforme apresenta Mendes dos Santos (2020, 2022), a batata mairá, de alta toxicidade, era bastante consumida em muitas regiões amazônicas, com registros em mais de 20 povos da bacia, tendo sido substituída pela mandioca no período de expansão dos modelos civilizatórios. Embora seja um tubérculo prodigioso pela fartura alimentar que proporciona, passou a ser associada à períodos de fome e ausência de roçado para os Waiwai nas Guianas, ou de um tempo já superado entre os Paumari do Purus ou entre os Tukano no Alto Rio Negro.

Considerando outra escala temporal, os dados arqueológicos vêm apontando que, na Amazônia antiga desde as primeiras evidências de ocupação, 12.000 anos antes do presente, a mandioca não tinha a proeminência que hoje existe entre os ameríndios (Cassino *et al.*, 2021). Essa perspectiva nos alerta para os perigos da projeção de dados e realidades do presente sobre o passado longínquo. Uma pesquisa arqueológica e histórica sobre a Guiana costeira aponta a correlação entre a mudança de cultivares e a inserção de implementos técnicos oriundos da Europa (Van den Bel, 2015). O autor mostra que nessa região, no período cerâmico tardio (AD 900-1500), há vestígios arqueológicos que mostram grande proeminência do milho, que seria usado pelos ameríndios para produzir bebida fermentada e farinha para pão. No entanto, o milho perdeu importância e espaço cultural para a mandioca e

⁶³ Francy Fontes, Baniwa do baixo Içana, afirma que conhece o fruto somente como alimento de paca, mas que dele seria possível sim extrair goma (comunicação pessoal, 2022).

seus derivados. Essa mudança se deve a mais de um fator. Os relatos dos primeiros viajantes sugerem que os indígenas do século XVI só amassavam a polpa da mandioca numa pedra (Van den Bel, 2015, p. 110), e segundo Monteiro (1963) essa farinha era chamada de “farinha de guerra” com grumos empelotados, a qual se acrescentava goma de tapioca para melhorar o sabor. Segundo os dados de Van den Bel (2015) foi a chegada de raladores de metal, na segunda metade do século XVII que proporcionou uma mudança técnica significativa na produção culinária, aumentando a eficiência do trabalho. Além disso, de toda a produção culinária dos indígenas, os europeus tinham predileção pelo beiju de mandioca. Os viajantes comerciantes que trafegavam na costa das Guianas ao oferecer produtos manufaturados no século XVII demandavam da população ameríndia itens para o seu abastecimento: “carne defumada e salgada e pilhas de beijus; produtos que iram durar suas longas viagens. Os derivados de milho tais como os já mencionados *tamales* e *tortilhas* claramente não se encaixavam nessa categoria” (2015, p. 111). Ao sintetizar esses dois fatores – inovação de implemento técnico e demanda por um produto da mandioca – Martin van den Bel reflete sobre esse processo de mudança cultural e como isso foi vantajoso para ameríndios e europeus:

Essas novas ferramentas alteraram o modo de produção dos alimentos, conforme sugerido pelo machado de ferro e possivelmente aumentaram a produção de beiju que era demandado em grandes quantidades pelos europeus nas Guianas. Os europeus preferiam o beiju uma vez que estes pareciam com seus bolos de aveia e eram mais saborosos quando frescos e poderiam ser armazenados por um longo período, criando uma grande demanda para este produto. Por outro lado, estas novidades feitas de ferro eram demandadas pelos ameríndios enquanto os europeus forneciam estes artigos para assegurar uma grande produção de beijus; desse modo uma dupla vantagem era obtida. (Van den Bel, 2015, p. 113).

O arqueólogo acrescenta, ainda, sem muitos detalhamentos que a farinha nessa região é posterior ao beiju e também contribuiu para a referida valorização da mandioca nas Guianas. É válido olhar para outra região amazônica e compreender como os hábitos alimentares indígenas, de forma semelhante, foram se modificando conforme aumentou a demanda por determinados itens, assim como ocorreu no Rio Negro. Além disso, é possível que a incorporação de implementos de metal tenha influenciado a produção da farinha. Até meados do século XX, os fornos eram produzidos localmente a partir do barro (como se vê nas fotos do relatório de Nimuendaju, [1927] 2015), mas segundo Renato Athias, pesquisador com atuação no Alto Rio Negro há mais de 30 anos, os salesianos facilitaram a chegada de fornos de metal que são maiores do que os de barro e mais duráveis. Isso teria possibilitado,

segundo ele, o aumento da escala de produção da farinha, como parte de um projeto de expansão da farinha no Rio Negro (comunicação pessoal, 2022). É provável que o machado de aço (em substituição ao machado de pedra) tenha chegado à região de maneira ampla também no início do século XX, o que impactou diretamente a energia empregada na abertura das roças⁶⁴. Ao diminuir o esforço físico dos homens na derrubada, é provável que tenham aumentado o tamanho da área cultivada, possibilitando ampliar a quantidade de mandiocas dentro do limite da força física e do interesse femininos que se destinam aos cuidados cotidianos com a roça⁶⁵.

* * *

A farinha e os beijus foram trazidos até aqui como marcadores sociais para se pensar as relações entre os povos do noroeste amazônico ao longo do tempo. No entanto, podemos estender a reflexão para outros alimentos que foram sendo abandonados, esquecidos e, em alguns casos, até mesmo xingados, diante da “vergonha” que passaram a provocar em decorrência da associação à “selvageria”, “comida de bicho”, “atraso cultural”, e assim por diante. Os relatos de Higino Tenorio sobre a produção de goma mencionados anteriormente reforçam o conteúdo dos mitos dessano e tukano de origem da roça: antigamente, seus parentes consumiam tubérculos do mato – como *yepabiroá*, *ihpisa* e *uahpe* – sobre os quais passou-se a ter vergonha de comer e falar a respeito. Até mesmo as narrativas sobre eles no âmbito da alimentação foram sendo soterradas nos diálogos estabelecidos com os brancos, e o consumo desses alimentos passou a ser restrito aos Hupda e aos Yuhupdeh, os povos da floresta no sistema rionegrino. Mendes dos Santos (2022) traz um relato impactante, de Gabriel Maia, do *ódio* que as mulheres tukano, em Iauaretê, sentem ao encontrar a batata mairá (*yepabiroá*) por disputar espaço com a mandioca: “quando a encontram num roçado, no mesmo instante arrancam e colocam em cima de um toco para secar, ou então cortam ela em pedaços e joga fora” (p. 16). O autor reflete como isso representa uma reviravolta de sentido uma vez que anteriormente essa batata gigante seria acionada, durante os *bahsese*, para conferir propriedades de goma à mandioca. Tudo indica, portanto, que a predominância da

⁶⁴ Stephen Hugh-Jones afirma que o machado de aço chegou no Uaupés Colombiano, entre os Barasana, somente nos anos 1930 e 1940. (conf. entrevista concedida a Lasmar e Gordon, 2015).

⁶⁵ Atualmente, encontra-se a transição dos machados de aço para a motosserra, instrumento mecânico movido à combustível que encurta ainda mais o tempo da derrubada, mas é difícil precisar se há impacto dessa mudança na produtividade da roça.

agricultura baseada na mandioca em substituição aos usos de tubérculos da floresta é uma das expressões do processo civilizador que atravessou o Alto Rio Negro.

Saindo do campo dos alimentos vegetais, sejam eles de espécies cultivadas ou silvestres, encontram-se outros alimentos no mesmo eixo das comidas minoritárias ou inferiorizadas, como as larvas *muxiwa* e os cogumelos, sob o nome de “orelha de pau”. As *muxiwas* (ou *moodi* em Baniwa, *pihkoãrã*, em Tukano) são larvas de um tipo de besouro que dão em palmeiras de bacaba ou buriti que podem ser comidas cruas ou assadas e fazem parte do hábito alimentar dos Baniwa do médio/ alto Içana e do médio/alto Uaupés, incluindo o Tiquié. O consumo de cogumelos que surgem em troncos na roça, cozidos junto à quinhanpira, parece estar ainda mais distante na memória alimentar, mas foram encontrados relatos do consumo na comunidade Jutica, Alto Uaupés, e entre os Kubeo (Ucuqui-Cachoeira). Ouvi algumas narrativas de pessoas do baixo Içana, ou do rio Negro, que foram visitar parentes de seus pais em comunidades distantes, nas cabeceiras dos rios, e se depararam com o costume dos parentes de comer esses alimentos considerados “nojentos” ou “comida de bicho”. Francy Fontes (2019) inclui uma passagem que especifica esse consumo: antigamente se comia caribé feito de cogumelo (*urupê*), mas Kaaly não aceita comê-lo por não ser feito de beiju de mandioca e ensina a comida verdadeira para a menina-moça (p. 131). Esse é mais um exemplo de como a mitologia contém as orientações de valor sobre a comida. Acrescentaria a esse conjunto o consumo da flor da pupunheira que persiste como alternativa à ausência de peixes no alto rio Aiari (e talvez no rio Tiquié), mas é desprezada por aqueles que vivem em regiões de razoável fartura de peixe (baixo Uaupés, baixo Içana).

Ao refletir sobre os processos históricos, políticos e econômicos que atravessaram o Rio Negro desde o século XVIII, Geraldo Andrello, afirma que: “a civilização viria, aos olhos dos diferentes segmentos da população nativa da região, a constituir uma condição passível de ser alcançada”, “seja pelo mecanismo do aviamento, seja pela transformação messiânica” (2006, p. 99). Gostaria de agregar a essa questão o fato de que a alimentação – o que se come e como se come – é um fio desse processo civilizador. Ela expressa algo dessas relações entre indígenas e brancos, e se modifica ao longo do tempo, modificando também as relações entre os povos indígenas.

6.3 Transição alimentar contemporânea

Antes de refletir sobre as relações entre os povos do rio Negro através das comidas, apresento a seguir outro ingrediente no caldeirão social que caracteriza e transforma a vida

das pessoas rionegrinas: a transição alimentar contemporânea e o consumo de produtos industrializados. O conceito de *transição alimentar* tem sido usado para caracterizar uma mudança no hábito e no gosto de povos tradicionais que, gradativamente ou não, passam a adotar alimentos e formas de consumo do ocidente urbano (Bengoa, 2001; Silva; Garavello, 2012). Jean-Pierre Poulain destaca que a noção de transição alimentar, usada na demografia, nutrição e epidemiologia, pode ser compreendida, em certa abordagem, como a transição de um estado estável para outro, mas numa outra via de entendimento a transição pode ser vista como “um movimento evolutivo e progressivo, reversível ou não” (2021, p. 1, tradução nossa). Especialmente na Amazônia, há alguns autores refletindo sobre as mudanças alimentares no contexto da ‘modernização’ e crescente urbanização intensificada nas últimas décadas. Silva e Garavello realizaram uma revisão bibliográfica sobre o tema especialmente voltado para as populações amazônicas, e concluem que os raros estudos feitos até aquele momento, “demonstram uma tendência de mudança em favor de uma dieta e estilo de vida cada vez mais ocidental” (2012, p. 1). Ainda assim, algumas pesquisas indicam que considerando a variação do acesso das famílias ao mercado, a sazonalidade de recursos naturais e as condições socioeconômicas, “a alimentação básica se mantém estruturada em peixe e farinha” (2012, p. 3)⁶⁶. Bárbara Piperata, antropóloga biocultural, fez pesquisa de 2002 a 2004, coletando dados sobre a segurança alimentar de ribeirinhos, especialmente com as mães lactantes, na região de Caxiuanã, no leste do Pará. Em 2007, ao retornar para a área de pesquisa, quatro anos depois após a implementação do Bolsa Família, ela percebeu que a população havia modificado significativamente a dieta. Dentre as mudanças, ela destaca que o tradicional peixe cozido passou ser frequentemente frito em óleo de soja e as pessoas passaram a consumir o macarrão instantâneo, cujo pacote de tempero, feito de aromatizantes e conservantes químicos, era também usado para temperar carnes e peixes⁶⁷.

Como procurei mostrar nas descrições etnográficas do capítulo 1, no Alto Rio Negro, todas as famílias nas aldeias mantêm a base alimentar pautada nos derivados da mandioca e do peixe, e complementado com frutas e tubérculos, formigas e caças, mas há um consumo relativamente frequente de alimentos processados ou ultraprocessados pela indústria. No primeiro conjunto estão incluídos leite em pó, milho de pipoca, sal, açúcar, óleo, arroz, feijão, macarrão, dentre outros, e no segundo conjunto estão as linguiças, carne enlatada, charque,

⁶⁶ Os autores citam especificamente dois trabalhos: Silva; Begossi (2007), cuja pesquisa foi feita com ribeirinhos (possivelmente indígenas Baré) em Barcelos, médio/baixo Rio Negro, entre 1999 e 2000, e de Adams, Murrieta e Sanches, (2005) com comunidades ribeirinhas do baixo rio Amazonas.

⁶⁷ Conteúdo retirado de episódio “Farinha, Peixe e Miojo” do programa *O prato cheio*. Disponível em: <https://open.spotify.com/episode/0hjjuhL6ytsflkSnFPIq73L?si=c84374b7b5f24518>.

suco artificial em pó, margarina, refrigerante, achocolatado, macarrão instantâneo, salgadinhos (tipo “militos”), algumas marcas de bolachas, balas e pirulitos. O termo “ultraprocessado” foi cunhado por um conjunto de pesquisadores do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS) da USP e inserido na “classificação nova/nova food classification”, que tem revolucionado o modo como se entendem os alimentos (Monteiro *et al.*, 2017, 2019)⁶⁸. Essa abordagem contrasta com a visão hegemônica da nutrição que se concentra demasiadamente sobre os parâmetros nutricionais de “vitaminas”, “gordura”, “proteína”, “caloria” sem levar em conta a maneira como tais alimentos são preparados. Embora tenha mais de 12 anos, a “nova classificação” tem ganhado recente projeção no debate internacional sobre alimentação e saúde, chegando a ser incorporada em documento de orientação da FAO (Monteiro *et al.*, 2019). Segundo Carlos Monteiro, epidemiologista e coordenador do NUPENS/USP, os ultraprocessados não poderiam ser chamados de *alimentos* propriamente dito, uma vez que a sua definição inclui a transformação completa de um item alimentar até a sua completa desfiguração por processamentos industriais e ainda a adição de vários ingredientes, com altas dosagens de açúcar, gordura e sal, além dos conservantes e aromatizantes sintéticos que conferem aroma e sabor.

Os ultraprocessados são ruins pelo que têm e pelo que não têm. Ao mesmo tempo que são ricos em aditivos químicos, açúcar, substâncias estranhas ao nosso organismo, que mudam o microbioma intestinal, possuem composição deficiente em nutrientes, e são necessariamente desbalanceados. Por isso são tão adocedores (Monteiro apud Flaeshen, 2021).

Para atingir altas margens de lucro, as empresas se utilizam necessariamente dos ingredientes de mais baixo valor, sem compromisso com a qualidade e com o impacto para a saúde de quem os consome (ex: substituição de açúcar de cana por xarope de milho, proteína isolada da soja, de difícil digestão, amido modificado de milho, dentre outros). O debate apresentado por esse conjunto de pesquisadores e outros formadores de opinião (como exemplo, o grupo *O Joio e o Trigo*) reforça que é fundamental considerar a maneira como os alimentos são produzidos, uma vez que os ultraprocessados são associados ao aumento de várias doenças crônicas, como diabetes e câncer, impactando diretamente a saúde coletiva

⁶⁸ Em síntese, a nova classificação alimentar propõe quatro categorias: “alimentos *in natura* como frutas, vegetais, leite, etc. (grupo 1), ingredientes culinários como óleo e vinagre (grupo 2), alimentos processados a partir das duas primeiras categorias alimentares como queijo, pão, pratos caseiros (grupo 3) e o quarto nível da classificação, os alimentos ultraprocessados”. (Monteiro *et al.*, 2017, 2019)

(Kliemann *et al.*, 2023; Chen *et al.*, 2023)⁶⁹. Essas pesquisas foram elaboradas com populações europeias e norte-americanas, mas também há dados sobre povos indígenas que indicam as mesmas associações. Basta, Orellana e Arantes (2012) fazem um balanço do perfil epidemiológico de povos indígenas no Brasil, mostrando como havia – 11 anos atrás – um crescimento preocupante de mortes derivadas de aumento da pressão arterial, diabetes tipo II e obesidade, com desnutrição associada em alguns casos⁷⁰. Maurício Leite (2012), na mesma publicação organizada por Garnelo e Pontes, apresenta uma análise panorâmica sobre o perfil nutricional na saúde de povos indígenas. Ao refletir sobre as mudanças dietéticas, afirma o autor:

É comum que muitas transformações aconteçam na alimentação, bem como em muitos outros aspectos da vida indígena, retroalimentando-se mutuamente. Em termos da composição da dieta, estas mudanças costumam se traduzir em um aumento do consumo de carboidratos (açúcares), gorduras e sódio (sal). Ao mesmo tempo, diminuem as quantidades de vitaminas, minerais e fibras da dieta, como resultado do processamento industrial de grande parte dos alimentos disponíveis para aquisição comercial. Em outras palavras, podemos dizer que acontece um empobrecimento da dieta (Leite, 2012, p. 161).

O mercado, formado por grandes empresas, abastece as prateleiras com inúmeras e crescentes opções radicalmente distintas dos alimentos processados na cozinha doméstica, além do *marketing* e do *lobby* nas legislações e nos cursos de formação médica feitos no intuito de legitimar o consumo desses produtos pela sociedade. A chegada desses alimentos processados e ultraprocessados de baixa qualidade no comércio das cidades do Rio Negro não é diferente: faz parte de um planejamento comercial de expansão dos consumidores no sul global. São eles que estão disponíveis à compra e passam a serem consumidos tanto nos períodos de estadia na cidade, quanto nas comunidades, especialmente logo após o retorno da viagem.

Um dos fatores que propicia o aumento do consumo de alimentos industrializados é o acesso a programas de transferência condicional de renda, dentre os quais se destaca o Programa Bolsa Família (PBF), implementado pelo governo federal via Ministério do Desenvolvimento Social (MDS) a partir de 2003 destinado à população de baixa renda. Wolfgang Kapfmaer e Luiza Garnelo (2019) afirmam que “o programa Bolsa Família do Brasil é considerado como uma estratégia de proteção social para promover a redução das

⁶⁹ Estudos feitos com populações europeias e norte-americanas.

⁷⁰ Sobre isso Maurício Leite explica: “poderíamos estranhar a coexistência de desnutrição entre crianças e obesidade entre adultos, mas acumulam-se as evidências de que crianças desnutridas desenvolvem mecanismos fisiológicos que aumentam as chances de desenvolverem obesidade quando forem adultas” (Leite, 2012, p. 163).

desigualdades e garantir uma base humanitária às políticas públicas” e foi tido como “o maior programa de transferência condicional de renda do mundo, por afetar 46 milhões de pessoas” (Kapfmaer, Granelo, 2019, p. 127-126). As famílias beneficiárias, representadas pelas mulheres, recebem uma quantia mensal de auxílio por cada filho, com limite de até 3 filhos no cadastro (valores atuais estão sendo reajustados), e ainda recebem um salário-mínimo, durante 4 meses, durante licença maternidade⁷¹. Os indígenas considerados também “pobres” do ponto de vista do Estado foram incluídos no PBF, de maneira irrestrita, com as mesmas regras de aplicação sem levar em conta as distinções territoriais, sociais, culturais e políticas inerentes a cada grupo. As condicionalidades requerem melhoria da educação e do estado de saúde e nutricional dos filhos cadastrados no Programa. Kapfmaer e Granelo (2019) ressaltam que os impactos precisam ser distinguidos entre curto e longo prazo. Os efeitos de curto prazo são mais perceptíveis e considerados positivos para a escolarização e saúde das crianças, no entanto, a longo prazo, é cedo ainda para se ter uma avaliação consistente.

Depois de vários anos de atuação, entre 2013-2014, por encomenda do governo federal foram realizados estudos por consultores independentes, em sete Terras Indígenas, incluindo a do Alto Rio Negro (T.I. ARN), para analisar os mais variados impactos do PBF entre povos indígenas. A condensação desses dados foi publicada pelo MDS no relatório “Estudos etnográficos sobre o programa bolsa família entre povos indígenas” em 2016. A implementação do programa desconectada das realidades locais gerou uma série de problemáticas que se associam de alguma maneira à transição alimentar vivida na Amazônia. A análise dos dados sobre “cadastro único” e “condicionalidades”, segundo o relatório, apresenta diversos limitantes e problemáticas, especialmente onde há fraco domínio do português e das regras institucionais (documentação). As “logísticas de pagamento” são igualmente complexas: para aqueles que residem a poucas horas da cidade, aumenta-se a frequência das viagens até o centro, aumento do consumo de combustível e de alimentos industrializados, e nos casos em que as aldeias são demasiadamente distantes do centro urbano, impulsiona-se uma permanência longa na cidade para conseguir superar todos os entraves burocráticos no pagamento. Resumidamente, a oportunidade de receber um recurso financeiro do governo federal faz com que milhares de indígenas, em todo o Brasil, e igualmente na T.I ARN, frequentem mais assiduamente os centros urbanos, consumam mais,

⁷¹ Com os valores recebidos pelo nascimento de um filho, se acumulados os 4 pagamentos de salário-mínimo, há a possibilidade de adquirir bens duráveis de valor mais alto (especialmente, motor rabeta e telhas de zinco para as casas), que efetivamente trazem melhorias na qualidade de vida dos indígenas do Rio Negro.

favorecendo o aquecimento do mercado financeiro, mas imputando aumento da vulnerabilidade social dessas pessoas.

A pesquisa de avaliação do PBF na T.I. ARN registrou que o dinheiro repassado é visto como necessário para comprar “merenda” e outras coisas para as crianças, mas o discurso das mulheres entrevistadas não inclui de maneira espontânea a autoidentificação de pobreza. “Para a consultora, isto parece indicar a necessidade de um Programa específico para populações indígenas, formulado em outras bases conceituais que não as de “pobreza” ou de “extrema pobreza”. (Verdum, 2016, p. 71). Certamente, essa rotulação dos indígenas como “pobres” merece uma reformulação, uma vez que o Estado não leva em consideração a produção dos indígenas de riquezas não monetárias, tais como formulação do próprio alimento nas roças, ou das florestas, e o manejo de conservação ambiental que recentemente vem sendo reconhecido no comércio de carbono. Emannuelle Ricaud (2019) em sua análise sobre o programa social de distribuição de alimentos na merenda escolar a indígenas amazônicos no Peru aponta a mesma reflexão a partir da fala dos seus interlocutores. O estado reconhece os Maijiuna, incluindo-os em programas sociais através do estatuto de pobreza extrema, que eles experimentam sobretudo quando vão à cidade, mas em suas aldeias não lhes falta o que comer porque suas roças são fartas.

No entanto, é possível que a transferência direta de recursos provoque, em alguns contextos, uma alteração no sistema produtivo alimentar. Kapfhmaer e Garnelo (2019) partem da hipótese de que há uma tendência das famílias Sateré-Mawé se transformarem de produtoras em consumidoras, tal como já apontado por outros autores para a Amazônia rural (conf. Piperata; MCSweeney; Murrieta, 2016) após a inserção no PBF. A análise dos dados etnográficos dos primeiros autores, produzidos por diversos anos junto a pessoas de diferentes gerações e gêneros, confirma a hipótese para esse grupo indígena do baixo Amazonas.

A falta até mesmo do alimento mais básico é atribuída pelos Sateré-Mawé a um aumento do número de famílias que abandonam a abertura de roças e preferem confiar nos benefícios sociais mensais, passando a comprar comida na cidade. Segundo os entrevistados, tais famílias preferem *aguentar períodos prolongados de escassez*, quando o dinheiro acaba e a comida é consumida, *do que plantar a própria roça*. (Kapfhmaer; Garnelo, 2019, p. 137. Grifo dos autores).

No esteio das mudanças, os autores compreendem que o auxílio chegou até a prejudicar a produção do guaraná, cuja comercialização no âmbito do Consórcio do Guaraná é tida como um projeto de sucesso na geração de renda sustentável entre povos indígenas (p. 140). Entre os ribeirinhos de Caxiuanã (PA), a pesquisa longitudinal conduzida por Piperata

et al. (2011), possibilita perceber que o programa de transferência de renda tem uma correlação com a taxa de crescimento dos indivíduos, mas contraditoriamente houve perda de massa muscular e aumento de gordura. Isso se deve à mudança do padrão alimentar (maior ingestão de gorduras industrializadas) e mudança no estilo de vida (jovens mais sedentários). Os autores consideram que o PBF impulsionou essas mudanças, associado ao fato que houve aumento do salário-mínimo e o aumento do valor do açaí coletado e vendido.

Enquanto as transições econômicas passadas entre os ribeirinhos estavam ligadas aos ciclos de crescimento e declínio de commodities específicas, a transição atual está sendo impulsionada principalmente pelo aumento do acesso a dinheiro por meio de empregos assalariados e, principalmente, programas governamentais, especialmente o programa de transferência condicional de renda, Bolsa Família. O acesso a esse dinheiro está alterando as estratégias de subsistência das famílias e os estilos de vida das pessoas nessas comunidades rurais, o que, por sua vez, afeta o estado nutricional de maneiras positivas e negativas. (Piperata *et al.*, 2011, p. 11, tradução nossa).

No contexto do Alto Rio Negro, tudo indica uma análise próxima ao que Piperata *et al.* afirmaram para o seu grupo estudado: há consequências positivas e negativas, configurando um quadro complexo, ainda por ser melhor compreendido. A consultora do referido relatório de avaliação do Ministério de Desenvolvimento Social reporta que a renda do auxílio na T.I ARN é considerada pelas famílias como um complemento mínimo, de modo que “a participação no Programa não tem alterado significativamente as atividades produtivas locais voltadas à subsistência cotidiana” (p. 80). Meus dados de campo não enfatizaram precisamente os impactos do PBF no consumo das famílias rionegrinas, mas considerando a avaliação geral da produção alimentar apresentada nos capítulos anteriores, tendo a concordar com a análise da consultora. Ainda assim, eu destacaria que o consumo de peixe, a roça e a diversidade de manivas, bem como todos os produtos alimentares derivados da mandioca, não parecem estar ameaçadas com os auxílios mensais, mas sim as incursões pela floresta e o consumo de uma infinidade de frutos silvestres, cujos sabores delicados vão perdendo a vez para os sabores marcantes e viciantes contidos nos ultraprocessados.

Para além do programa de transferência de renda, há outro fator que propicia o aumento do consumo de alimentos industrializados: a merenda escolar. Em todas as comunidades, os itens da merenda escolar (cujo abastecimento pode ter longos meses de descontinuidade), são majoritariamente compostos por industrializados: bolachas, carne enlatada, macarrão, açúcar, sal, óleo, arroz, feijão, etc. Até farinha de mandioca, feita industrialmente em Manaus, é comprada pelas secretarias e enviada às escolas, o que

demonstra a total desconexão entre a formulação das políticas públicas e a realidade local. Quando encontrei esses sacos de farinha de mandioca nas comunidades, percebi que eram deixados em um canto, empoeirados e doados para as galinhas. Em Ucuqui-Cachoeira, comunidade com menor incidência de (ultra)processados, esses itens chegam ocasionalmente pelas compras semestrais ou anuais das famílias, e pela merenda escolar. Naquele período do campo (novembro de 2019), a escola estava sem contrato de profissional da cozinha (merendeira), e alguns itens estavam quase se perdendo nas dependências das escolas, de modo que foram distribuídos às famílias para o consumo. Vi uma cena de um menino de uns 6 anos carregando algumas latas de carne moída, atravessando o campo central da comunidade, da escola à sua casa. Então, é a partir da escola e do Estado que os (ultra)processados chegam até cozinhas domésticas como oferta de alimento.

A escolha dos itens que compõem a merenda escolar, via de regra, leva em conta principalmente os critérios de assepsia (descontaminação de bactérias) e de alta conservação para garantir durabilidade necessária sem refrigeração, por isso, a oferta constante dos embutidos e enlatados. Segundo documento consultado da SEMED, os itens adquiridos e enviados semestralmente são: arroz, açúcar, biscoito creme craker, feijão, leite em pó, extrato de tomate, macarrão, charque, óleo, aveia, colorau, suco de goiaba, alho e sardinha⁷². Além disso, a aquisição desses itens favorece o acordo habitual entre Estado e grandes empresas que dominam bem os trâmites burocráticos (pregão licitatório) que envolvem a compra governamental. Na contramão dessa industrialização, a lei federal nº 11.947 de 2009 determina que do total de recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) às secretarias estaduais e municipais no mínimo 30% sejam adquiridos de produtos regionais a serem ofertados nas escolas. Essa proposição procura favorecer a produção agrícola familiar, através de compra direta, e fornecer um aporte de alimentação saudável, com opções regionais, frescas e quiçá orgânicas para a comunidade escolar. Essa proposta encontra-se consolidada no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para outras instituições públicas a mesma lógica é aplicada através do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), instituído pela lei nº 10.696 de julho 2003. Embora esses dois programas tenham conseguido êxito em diversas localidades da agricultura familiar, incluindo de povos tradicionais, em regiões do cerrado brasileiro, no estado do Amazonas havia, até recentemente, um grande déficit de sua implementação em decorrência de uma série de

⁷² Dados de 2023. Em 2018 e 2019, segundo dados de observação, não havia suco de goiaba e sim suco artificial em pó.

“fatores amazônicos”, dos quais podemos destacar a dificuldade logística e o consequente aumento do custo local da produção. As ações de salvaguarda do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro (SAT-RN), empreendidas pelo IPHAN-AM nos anos de 2014 a 2016 (quando eu atuava no órgão), buscaram sem sucesso a articulação com órgãos competentes para tentar efetivar o PNAE nos municípios do Rio Negro, no intuito de favorecer tanto a geração de renda das famílias produtoras quanto à alimentação culturalmente adequada.

O cenário sobre a alimentação escolar em todo o Amazonas, e incluindo o Rio Negro, felizmente está parcialmente se modificando desde que foi instituída, em 2016, a Comissão de Alimentos Tradicionais dos Povos no Amazonas (CATRAPOA) - uma comissão interinstitucional, coordenada pelo MPF-AM, que reúne diversos atores para identificar as dificuldades reais de implementação do PNAE e encontrar juntos as soluções. Ao todo, a CATRAPOA articula em reuniões regulares, ao menos, 29 instituições no estado do Amazonas e mais 6 instituições em Brasília em nome do esforço conjunto de chegar alimentos frescos, entre vegetais e proteína animal, diretamente dos produtores locais para as escolas (Semeghini *et al.*, 2020). No início de 2019, o MPF-AM e a CATRAPOA enviaram uma recomendação para os municípios para que abrissem chamadas públicas para aquisição de alimentos da agricultura familiar, com prioridade para povos indígenas e tradicionais com base na legislação vigente. Assim, de maneira inédita os municípios responderam à orientação com o lançamento de editais (que ainda passaram por adequações⁷³), e posteriormente entre 2019 e 2020 iniciaram-se as contratações em 22 municípios do Amazonas, incluindo Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira. É certo que além das instituições, as organizações indígenas e os agricultores também tiveram de se adaptar, aprendendo novas formas de organização e retirando documentos (como o DAP) para conseguir vender e receber por seus produtos. “Em 2020, as propostas de venda em São Gabriel da Cachoeira atingiram 100% do valor repassado pelo FNDE ao município pelo PNAE” (Semeghini *et al.*, 2020, p. 26). No entanto, segundo os dados consultados na SEMED em 2023, as escolas dos municípios pesquisados nesta tese não foram contempladas ainda com a merenda regionalizada.

Além do recurso financeiro, a diversificação da lista de itens alimentares também foi um grande ganho do investimento interinstitucional, uma vez que quase não havia espaço para

⁷³ Diante das incongruências nos editais de compra, o FNDE teve de elaborar um modelo específico da chamada pública para atender às especificidades de povos indígenas (Semeghini *et al.*, 2020, p. 26)

alimentos regionais ou preparados com técnicas locais. Assim, foram incluídos, por exemplo: biribá, castanha uará, cucura, umari, ucuqui, bem como peixe moqueado, beiju, farinha de mandioca e farinha de tapioca⁷⁴. O edital lançado pela secretaria do Amazonas no mesmo ano, para 32 municípios, com uma enorme lista de 92 produtos regionais contemplados não teve a adesão dos municípios do Rio Negro, de modo que as escolas de ensino médio não receberam alimentos provenientes do PNAE (Semeghini *et al.*, 2020, p. 28). Isso demonstra que, apesar de todos os avanços, ainda é frágil essa compra “direta” (com muitos parceiros intermediários) entre associações indígenas e o Estado.

O impacto geral dessas compras de alimentos frescos e regionais através do PNAE no quadro de consumo de alimentos processados entre indígenas ainda é difícil de traçar, e possivelmente de baixo impacto. No entanto, a iniciativa tem sido vista como um longo caminho a ser consolidado até mesmo em outras regiões do Brasil – a nota técnica do Amazonas sobre o PNAE Indígena de 2017⁷⁵ foi tomada como referência na elaboração de uma nota técnica nacional no ano de 2020. É de se reconhecer que a proposta busca um engajamento efetivo dos indígenas para a sua consolidação, modificando o antigo padrão assistencialista perpetuado no Bolsa Família que implica uma doação quase direta, pois aquilo que o Estado exige em troca não significa uma doação (no sentido *maussiano*) para os povos indígenas. Tal como advogam Kapfhmaer e Garnelo (2019), as políticas públicas deveriam ser culturalmente adequadas, favorecendo, ao invés de privar, a autonomia de reprodução do seu modo de vida diferenciado.

A manteiga fermentada de japurá e o marapatá de umari fazem parte (ainda?) da produção alimentar rionegrina, mas o uso da pacua caatinga como um creme gorduroso sobre o beiju parece obsoleto diante da margarina adquirida com facilidade, ou o cozimento da orelha-de-pau (fungo, fonte de proteína) para complementar o pescado na quinhanpira realmente foi substituído em detrimento de outras opções carnívoras enlatadas. Só o tempo dirá sobre a permanência desses hábitos e gostos alimentares que hoje são minoritários frente à prodigiosa produção da mandioca e à facilidade de abrir embalagens que oferecem “alimentos” super crocantes, super doces ou super salgados.

⁷⁴ A lista de alimentos incorporados é bem maior, mas procurei destacar aqueles que são encontrados na bacia do Rio Negro.

⁷⁵ Nota Técnica n. 01/2017 assinada por Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Amazonas - ADAF, pela Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Amazonas - SFA/AM e pelo Ministério Público Federal/AM/5º Ofício.

6.4 Relações rionegrinas através da comida

Depois de trazer recortes das atuações políticas e econômicas atuantes no Rio Negro, ao longo do tempo, apresento a seguir algumas reflexões sobre como a comida expressa relações entre os grupos exogâmicos no noroeste amazônico e até mesmo entre gerações de uma mesma família.

Inicialmente comecei a refletir sobre a relevância social e a historicidade da farinha no sistema alimentar do Alto Rio Negro depois de fazer a pesquisa de campo com as comunidades baré, no curso do alto rio Negro, e perceber que as mulheres colocam a produção da farinha na centralidade da produção alimentar. Elas vão à roça com mais assiduidade e dispendem mais energia “arrancando” grande quantidade de mandioca nessa intenção. Preferem o modo de trabalho com mais esforço em dias concentrados e no período em que já tem garantia da farinha, elas têm tempo para outras atividades (reuniões, artesanato) ou mesmo idas mais curtas à roça para somente limpar o terreno do mato. Os demais produtos – beiju, farinha de tapioca e tucupi – eram preparados no mesmo dia da torra da farinha, sendo o beiju preparado exatamente com a mesma massa do preparo da farinha. Embora os Baré produzam o beiju com a mesma técnica que seus parentes Aruak, eles passam extensos períodos sem consumi-lo até a nova preparação, ao passo que o estoque de farinha jamais acaba.

Entre os povos tukano, o consumo da farinha também é grande, mas normalmente fica restrito ao chibé puro ou com vinho de frutas. A prevalência da goma para a produção do beiju curada (su'ukaró) ou para o mingau de goma cria outra dinâmica cotidiana na produção. Com ele se come todos os dias a quinhapira, o peixe cozido ou moqueado. Assim, ainda que certa quantidade de goma seja armazenada por até uma semana, a demanda da sua utilização é alta. A dependência da goma no cotidiano, como notei anteriormente, faz toda a diferença na cadeia produtiva, pois isso implica mais idas à roça para colher mais mandiocas e extrair a goma, produto de pouca rentabilidade. O seu rendimento é diminuto diante do imenso volume de raízes que a originaram. Podemos acrescentar ainda que as mulheres donas de roça dos povos tukano cuidam para cultivar bem as raízes brancas, que normalmente tem mais rendimento de goma, conforme apresentado no capítulo 3. Nesse sentido, percebe-se uma conexão estreita entre as escolhas alimentares e a diversidade de manivas: enquanto nas roças das mulheres de povos tukano há um equilíbrio de mandiocas brancas e amarelas, as roças das mulheres baré tem uma predominância de mandiocas amarelas, pois visam com mais frequência e intensidade a farinha bem amarela.

A centralidade da farinha na comensalidade baré guarda uma analogia com a roça: a farinha está para a diversidade dos alimentos como a mandioca está para a diversidade de cultivares da roça. Como venho demonstrando ao longo da tese, a prevalência da farinha na alimentação e o destaque da mandioca na roça em detrimento de outros cultivares ou de espécies não cultivadas constituem vetores de redução da diversidade que compõe o horizonte de saberes manejados no sistema alimentar rionegrino. Aqui faço um desdobramento sobre o uso da palavra “horizonte”, compreendido como algo próximo à noção de virtual em Roy Wagner (2010). A diversidade *virtual* se contrasta com a diversidade efetivamente manejada e investida através do engajamento prático das pessoas interessadas nos alimentos diversificados.

Há outro contraste possível de se estabelecer entre os Baré e os Tukano no campo alimentar: o uso do tucupi (amarelo ou preto) como tempero da quinhanpira, uma prática baré e baniwa em expansão por todo o Alto Rio Negro, é também um redutor da diversidade de espécies vegetais usadas na alimentação se considerarmos que o tempero habitual da quinhanpira entre os Tukano são frutos da floresta (japurá, umari) ou da roça (caruru). O uso do tucupi no preparo da refeição mais consumida segue uma lógica de aproveitamento de recursos e de esforço laboral uma vez que ele pode ser extraído facilmente durante o manuseio com a massa da mandioca para a produção de farinha e beiju. Então, enquanto as mulheres tukano vão à roça para extrair goma ou para produzir farinha, e da floresta ainda preparam a manteiga fermentada de japurá, os Baré (quase) se contentam com a prodigiosa mandioca e tudo o que ela oferece. Esse paralelo traçado entre Tukano e Baré também pode ser visito entre os Kubeo e os Baniwa, co-residentes de uma mesma comunidade (Ucuqui-Cachoeira), mas de origens sociais e linguísticas bem distintas. Os Kubeo alegam que os Baniwa não cuidam de suas roças da mesma maneira que eles próprios. Não pretendo assumir essa perspectiva de valoração entre eles, mas objetivamente a extensa família kubeo (representada por Lílian), apresentou a maior diversidade de cultivares, para além da mandioca, dentro dos levantamentos dessa pesquisa.

As escolhas alimentares dentro do escopo das “comidas tradicionais”, isso é, produzidas a partir de recursos próprios, não estão desconectadas do referido consumo de produtos industrializados. Ainda que seja difícil afirmar categoricamente uma relação de causa e efeito, é notável que nas comunidades onde há mais consumo de itens (ultra)processados, percebe-se o declínio do processamento de vinhos de frutos diferentes do açaí, o desaparecimento dos enterramentos de massa, da extração de goma de frutos silvestres, e assim por diante. Além disso, o consumo dos alimentos adquiridos na cidade está associado

ao desejo de “atingir a civilização”. Retomo aqui uma conversa enunciada no capítulo 1 com minha interlocutora baré sobre o consumo de açúcar. Clarinha adotou o hábito, como seus parentes, de acrescentar bastante açúcar em todas as bebidas (exceto no vinho que se mantém associado ao azedo da farinha). Assim, quando preparava leite para sua filha adotiva, que não pode amamentar de leite materno, ela agregava açúcar. Senti-me no dever de entabular uma conversa sobre isso, uma vez que o leite materno é “insosso” (categoria nativa) e a sua adição seria prejudicial à saúde da menina. Depois de ouvir minhas explicações, Clarinha me disse algo como: “você quer a gente seja pobre de novo”. Além disso, o consumo do sal segue a mesma lógica: embora esteja presente em boa parte dos preparos culinários, nas diferentes comunidades da pesquisa, a quantidade de uso do sal entre os Barés do alto rio Negro está acima da quantidade usada nas demais localidades. Na perspectiva dos Baré, parece que o ato de *poder* usar o sal e o açúcar à vontade na comida é entendido como um sinal de distinção.

Antigamente, a manicuera era muito utilizada como substância de preparo do mingau matinal, em sua versão doce, ou seja, retirada da mandioca arrancada no mesmo dia da extração. Essa preferência foi relatada por várias famílias: pelas pessoas de Matapi, baixo Uaupés, por Miguel wanano, nascido em Caruru Cachoeira, alto Uaupés, e também pelas pessoas do Aiari. Sobre o Içana, Armindo Brazão, Baniwa nascido no alto Içana, refletiu essa mudança de hábito: “No Alto Içana e Aiari tinha o caldo da manicuera doce, às vezes fervida com banana pacovã, batata doce ou abacaxi. Esse caldo era preparado com goma, como um mingau, ou tomado com farinha (estilo xibé). Mas isso é raro hoje em dia. O café dos brancos foi tomando lugar. Quando chegou café e leite, a gente parou de tomar manicuera doce, eu acho”. Considerando não o cardápio em si, mas as regras à mesa, vale lembrar o uso de pratos, copos e talhares que, de certo modo é comum a todas as localidades, como uma adoção dos hábitos da comensalidade dos brancos. Ainda assim, em determinadas regiões mais distantes da cidade, o uso desses utensílios é variável, de modo que encontra-se momentos em que as pessoas comem o peixe sobre o beiju ou pinçando o peixe na mesma panela.

O acesso a todos os industrializados, assim como consumir farinha como elemento principal da refeição, comer a comida com pratos e colheres (e não com o beiju na panela coletiva de quinhanpira) - todos esses elementos da comensalidade fazem parte de um processo de se *transformar em branco*, dentro da escala de relações do sistema cultural do Rio Negro. Faço aqui alusão à ideia lançada por Kelly (2016) do “eixo transformacional *napë*”, pensado no contexto dos Yanomami, no qual o termo *napë* traduzido inicialmente por “branco”, é compreendido pelo autor como “conceito estritamente relacional, que se refere a

uma pessoa ou grupo que se posiciona em relação a outro(a)” (p. 49). Nesse caso, os Yanomami de Ocamo se autorreferenciam como “civilizados” por dominarem uma série de etiquetas, usos de certas mercadorias, um bom conhecimento de espanhol, etc em contraste com os Yanomami que moram à jusante, “com pouco conhecimento do mundo dos *criollos*”, e seriam, por isso, os yanomami “de verdade” (p. 49). “O que é mais importante”, ressalta o autor, é que “para as pessoas de Ocamo não há contradição entre ser Yanomami e ser “civilizado”. Ambos os aspectos podem ser contextualmente enfatizados com orgulho” (Kelly, 2016, p. 50). Analogamente, podemos pensar esse feixe de relações para o contraste que se dá entre os Baré, considerados os “índios civilizados” no eixo de relações do noroeste amazônico e os povos Tukano do Uaupés, considerados os “legítimos indígenas do Alto Rio Negro”. Tornar-se *branco* para os Baré não significa ser exatamente o *branco* (*kariwa/pehkasã*) que veio de fora de São Gabriel da Cachoeira, mas ser um branco civilizado para outros indígenas, mantendo a sua identidade étnica, sem contradições.

Tudo indica que é essa lógica do transformar-se em *branco* que subjaz as escolhas comerciais das cidades do Rio Negro, coordenados, muitas vezes por descendentes de Baré. Esther Katz (2009) consegue traçar como na cidade de Santa Isabel do Rio Negro não se consegue adquirir comida indígena através do comércio monetarizado, pois na cidade todos almejam a comida dos brancos, ao passo que as redes familiares sustentam a diversidade alimentar através dos roçados.

Algo semelhante parece existir entre os Baniwa do Alto Içana (incluindo o afluente Aiari) e os Baniwa do baixo Içana, rotulados de *bareniwa* ou *barekeniwa* - termos que pretendem dar conta da mistura de Baré, Baniwa e Werekena. Do ponto de vista dos Baniwa do Alto Içana, os parentes que vivem em Assunção do Içana ou à jusante não são legítimos Baniwa por não falarem a língua original e adotarem uma série de hábitos considerados dos Baré, isso é, dos “brancos”. Enquanto em Assunção do Içana, há várias casas com cozinhas estruturadas, com fogão à gás (algumas até com freezer), com mesas e bancos onde ocorrem as refeições familiares, com pratos e talheres individuais, em comunidades do Alto Içana e Aiari, por onde estive, as mesas ficam restritas para as panelas das refeições coletivas nos centros comunitários, e dentro das casas nucleares as pessoas comem sentadas no chão, em redes, em banquinhos, na soleira da porta. Sem dúvida há exceções (isso é, situações inversas à jusante ou à montante do rio), mas creio que é possível traçar essa categorização considerando uma observação mais abrangente. O modo de comer a refeição faz parte de um conjunto de outras aderências à “modernização” projetada pelo processo civilizador na Amazônia. Dentro do mesmo pacote fazem parte a escolarização, os salários, o acesso a

prestação de serviços de saúde que são todos mais precários e minoritários para os “Baniwa” de Ucuqui-Cachoeira em contraste com os “Baniwa” de Assunção do Içana⁷⁶.

A decisão de comer alimentos (ultra) processados, com mais ou menos intensidade, passa por duas questões a meu ver: 1) facilidade de acesso, associado a poder de compra, abordado anteriormente e 2) adaptação do paladar. A percepção de que os ultraprocessados “fazem mal à saúde” não ressoa para a maior parte dos indígenas. Seja porque a informação não é suficientemente abordada ou explicada por agentes do Estado, seja porque o seu consumo está atrelado à “transformação civilizacional” que acreditam construir. Os pais compram na cidade para suas crianças iogurtes (bebidas lácteas), refrigerantes, salames, pães, ovos, linguiças porque acreditam que estão fazendo o melhor para seus filhos. Estão dando afeto através de uma comida “melhor”. O caso das famílias que residem hoje no Parque das Tribos, e outrora em São Gabriel da Cachoeira (descrito no capítulo 1), é emblemático para se pensar como a construção de um hábito alimentar diferenciado no seio da família cria uma cisão entre as gerações. Quando o peixe se torna algo mais barato e acessível em Manaus, os velhos ficam satisfeitos, mas seus filhos jovens não. Eles querem continuar almoçando arroz, linguiça ou ovos, e quando a opção disponível for peixe, preferem o preparo frito ou assado, relegando o peixe cozido (quinhanpira) para os velhos. Essa diferença de paladar é fruto de uma criação diferenciada que os próprios pais ou avós optam por fazer quando tem mais acesso à cidade, e demonstra como a comida pode, por vezes, expressar distinção entre gerações de uma mesma família.

Há uma associação profunda entre o modo de preparo, o território, a memória alimentar e os afetos. Registro uma crônica recente para ilustrar isso. Quando o antropólogo tukano Gabriel Maia morreu em Manaus, em abril de 2023, sua esposa Estela disse a Gilton Mendes (orientador dele), saindo do hospital com o obituário em mãos, indo para sua casa contar a notícia aos filhos: “eu não vou ficar aqui, *eu quero é comer minha quinhanpira*”. Dois dias depois ela seguia com os filhos para São Gabriel da Cachoeira, retornando para o seu território após longo período (quase dez anos) morando na capital do estado. Ela fazia quinhanpira na sua casa em Manaus? Sim, provavelmente, ainda que de modo adaptado. Mas num momento de forte emoção pela perda do marido, ela evocou a comida que mais lhe trazia memórias de acolhimento entre os seus.

⁷⁶ Inseri a palavra Baniwa entre aspas porque em Assunção isso inclui os Baré e os Werekena ‘escondidos’ na mesma alcinha, além de alguns Tukano e Tuyuka que lá residem mantendo maior distinção étnica. Já entre os Baniwa de Ucuqui, residem os Wanano e os Kubeo colombianos.

CONCLUSÃO

A complexidade e a amplitude do sistema alimentar indígena do Rio Negro dificultam a síntese de todos seus elementos constitutivos; ainda assim alguns aspectos podem ser ressaltados a partir dos dados e análises apresentados nas últimas páginas. Abundância e diversidade parecem ser duas variantes que estruturam o sistema constituído em torno do alimento. A primeira orienta os tradicionais rituais de ofertas (dabucuri) que são tão representativos da cultura rionegrina, bem como orienta o modo de receber viajantes com ofertas de alimentos. Tomo a abundância como um princípio observado nas redes de trocas cotidianas de alimentos entre parentes entre as casas ou nas refeições comunitárias, e observado até mesmo em situações de relativa escassez. A diversidade, por sua vez, é o resultado de uma série de escolhas sociais que são o oposto do que Vandana Shiva chamou de “monoculturas da mente”, ao caracterizar as práticas de monocultivo do capitalismo que tendem a esgotar a natureza e as possibilidades de pensamento.

Entre os povos indígenas do Rio Negro a diversidade social e linguística é uma marca consolidada. São esses povos diversificados que, juntos, consolidaram a diversidade vegetal como o resultado de relações intensas entre humanos, plantas, cotias e seres/donos dos espaços. Igualmente essas relações convergem para a diversidade de artefatos produzidos e usados no processamento alimentar, resultando nas muitas possibilidades de alimentos obtidos. É esse domínio da diversidade vegetal (e animal) que os possibilita enfrentarem a sazonalidade com maior ou menor disponibilidade de recursos ou mesmo as intempéries climáticas. Por tudo já descrito, considero indefensável a antiga alcunha que designava o Rio Negro como o “rio da fome”¹. Sem dúvida, os rionegrinos não se alimentam exclusivamente dos alimentos que produzem e estão atravessados pelos processos de colonização, mas olhar para o modo como produzem seus alimentos (desde a sua origem) é importante para entender uma parcela significativa de suas vidas. São as escolhas feitas no âmbito familiar, especialmente conduzidas pelas mulheres (mães) que reforçam ou não as características desse sistema diversificado. São principalmente as mulheres, em suas singularidades, que irão dar prosseguimento e resiliência a esse conjunto de conhecimentos alimentares, mantendo-o vivo e robusto.

Em nome da manutenção da diversidade social, dentro do sistema alimentar indígena do Rio Negro existem diferenças de práticas, técnicas e gostos que são mobilizadas como

¹ Esse termo faz referência ao fato do rio Negro não ser tão piscoso (característica de grande quantidade de peixes) como o rio Solimões.

marcadores das relações entre os povos. A vantagem da pesquisa feita em quatro calhas de rio foi de mostrar detalhadamente como se operam essas diferenciações. Em conversas com meus interlocutores indígenas, não raro ouvia das pessoas frases que evocavam o modo “errado” como a comida é feita por “outra gente”. Em São Gabriel Mirim, quando aprendia a fazer mingau com uma mulher baré ela me disse: “Tukano não sabe fazer mingau de goma porque o deles é liso”, afinal, a melhor parte da goma no paladar Baré e Baniwa são as bolinhas formadas quando se joga a goma na água quente. Uma mulher wanano, nascida no Uaupés, moradora do Aiari, me disse enfaticamente: “o pessoal daqui do Aiari não faz quinhanpira *de verdade* porque tem pouca pimenta”. André Baniwa, liderança reconhecida do Alto Rio Negro, quando soube que eu queria estudar a alimentação em diferentes povos da região me disse: “aqui no Içana, comemos rã. E não comemos tapuru, que dá em pau podre, mas sim a *muxiwa* (*moodi*) que dá na palmeira, tanto cru, como assado. Antigamente os Baniwa comiam como os Tukano: os homens primeiro na esteira, mas hoje modernamente servimos todos igualmente”. As diferentes frases denotam que *o que* ou *como* se come pelos diferentes povos que compõem o sistema regional aberto (Hugh-Jones [1979] 2013) são percebidos pelas pessoas como códigos de um idioma das antigas relações constituídas entre eles. Assim, a alimentação seria mais um dos componentes sociais para se observar o antigo sistema de relações entre os povos do Alto Rio Negro, trazendo novas dimensões para se fazer pensar sobre a paisagem cultural.

Por vezes, as diferenças não são exatamente de pertencimento do grupo exogâmico, mas sim da ecologia territorial. Seu Francisco Fontes, natural do Aiari e morador antigo de Assunção, sintetizou algumas diferenças ou mudanças alimentares:

“O japurá pra cá [em Assunção do Içana] não tem muito. Acho que o pessoal não sabe fazer direito. As pessoas do Aiari vão para o Uaupés e trocam, em Iauaretê, japurá por ralo baniwa. Quando eu morava lá, antigamente, há mais de 40 anos, não se consumia tucupi preto. Fazia a quinhanpira com bastante pimenta para molhar o beiju, aqui o pessoal não faz assim. Faz o caldo de peixe sem pimenta para que cada um coloque jiquitaia no prato.... Lá no Aiari, usavam a manicuera doce para tomar xibé. E descartavam o tucupi azedo que sai da massa de fazer farinha. Já aqui em Assunção, usam os dois pois fazem tucupi doce e tucupi azedo” (Comunicação pessoal, 2019).

Nesse caso, as diferenças mobilizadas são entre Baniwa do Aiari e Baniwa do baixo Içana, ainda que, como mencionado no capítulo 1, haja uma forte diferenciação marcada entre os Baniwa que falam a própria língua e os que não falam mais. Há alguns aspectos interessantes nesse depoimento para se pensar uma noção de *território alimentar*. A menção à

troca de japurá (a massa fermentada), feita pelos Tukano em Iauaretê, por ralo baniwa indica que os especialistas de preparo do japurá são os povos do Uaupés. A lembrança de Francisco de quando era jovem, sobre a ausência de consumo do tucupi no peixe em Ucuqui-Cachoeira, reforça a proposição de Armino Brasão sobre a origem e a abrangência “original” do tucupi preto (seria especialmente no rio Negro, e somente até o baixo Içana, tal como abordado no capítulo 1). No entanto, o uso e a procura pelo tucupi preto tem aumentado consideravelmente nos últimos anos tanto dentro das regiões internas ao Alto Rio Negro (subindo do baixo Içana à montante), tanto em São Gabriel da Cachoeira, como fora, nos circuitos gastronômicos de grandes cidades. Por outro lado, o japurá fermentado tão apreciado pelos povos tukano na quinhanpira permanece circunscrito ao paladar local. O hábito de usar caruru, umari, seringa e outros frutos como temperos ocasionais no peixe tem sido reconhecido tanto pelos Tukano como pelos Baniwa, embora, na prática, percebo que a aderência ao tucupi acaba por escantear em algum nível esses outros preparos associados à diversidade da roça e da floresta.

Parece-me que, embora as técnicas e os hábitos alimentares circulem pelo Alto Rio Negro, assim como pessoas, manivas e artefatos, compondo a caracterização geral da cultura alimentar da região, quando olhamos de perto, numa lente mais próxima, essas técnicas e hábitos têm uma origem que corresponde a uma sobreposição da origem étnica (povo) com a origem geográfica. Para compreender determinados hábitos, técnicas ou paladares, o pertencimento étnico será mais explicativo e para outros hábitos a localização geográfica será mais evidente. E ainda há situações em que a convivência comum, o compartilhamento de hábitos e de substâncias alimentares levam a uma mudança da identificação étnica, tal como refletido para algumas pessoas de Assunção do Içana e de São Gabriel Mirim. Isso é, de algum modo, a expressão de como a comida produz parentesco.

E, olhando para o eixo da distribuição geográfica, a fala de S. Francisco suscita a distinção que se opera através do consumo da pimenta. Não há dúvida sobre a importância social e cosmológica da pimenta para os povos Tukano ou Aruak, que se encontra expressa no xamanismo e na alimentação diária. No entanto, há uma mudança no hábito e conseqüentemente no paladar das pessoas em direção a diminuir o consumo da pimenta, nas comunidades à jusante, e com mais aderência às práticas culturais dos brancos.

Seguindo a ideia dos territórios alimentares internos ao sistema rionegrino, encontra-se também a distribuição dos beijus. Dos doze tipos de beijus levantados na pesquisa, pelo menos cinco são partilhados pelos povos incluídos na pesquisa, nas três principais línguas, e ainda, vê-se claramente que um tipo de beiju (*su'ukaró*) é considerado o mais representativo dos Tukano e outro (*meyu/pethe*) o mais representativo dos Baré e Baniwa. Como procurei

mostrar ao longo do capítulo 4, os povos tukano dominam as técnicas alimentares e tem preferência sobre a goma, ao passo que os povos aruak dominam as técnicas e têm preferência sobre a massa. As mulheres dessano e tukano ficavam admiradas com os beijus finos e perfeitos das mulheres baré, ao passo que mulheres baré, por vezes, diziam que seu “beiju curadá nunca ficava bom”.

Essa oposição preferencial entre massa e goma encontra um espelhamento conceitual em outros produtos alimentares: o mingau de goma e o caribé, feito da umidificação da massoca ou do beiju seco. Ambos têm um sabor bem suave, neutro. No mingau de goma, atualmente se coloca sal, mas no caribé jamais. O mingau de goma é sempre servido morno pela manhã, e o caribé pode ser em qualquer horário, morno de manhã e frio de tarde. O elo comum entre esses dois produtos alimentares, se dá, na capacidade atribuída de fortalecer e purificar os corpos. Ambos são recomendados para pessoas doentes, mulheres no pós-parto e durante reclusão feminina da primeira menstruação. Mulheres de Matapi com recém-nascidos relatam que ingerem mingau de goma (sem sal) logo após o parto para preencher o seu útero, mantendo a tradição já apontada por Christine Hugh-Jones ([1979] 2013) para as comunidades do Pira-Paraná, onde o consumo do beiju exclusivamente de goma é indicado como um alimento adequado para a formação de corpos. Analogamente, registrei relatos de mulheres dizendo que a sua dieta de pós-parto ou durante o ritual da primeira menstruação na bacia do Içana foi constituída principalmente ou exclusivamente de caribé, feito do beiju de massa. Como se pode ver, o paralelismo da goma e da massa entre os Tukano e os Baniwa desenvolvido na tese sobre os hábitos e as técnicas alimentares correspondem às concepções cosmológicas associadas ao corpo e à saúde.

Após essas considerações sobre beijus, tucupi, mingau de goma e caribé que fazem parte dos territórios alimentares, passo agora a retomar questões sobre a farinha e o caxiri, produtos marcantes do sistema alimentar. Como já mencionei na tese, uma mulher que faz um bom caxiri (forte) ou uma farinha bem amarela e bem torrada tem o devido destaque na comunidade, percebido através dos comentários informais.

Dos vários tipos de farinha produzidos no Alto Rio Negro, um dos tipos se destaca com grande prevalência, como dito anteriormente. Das várias possibilidades de usos e combinações das massas frescas e pubas, hoje, em todo o noroeste amazônico, se faz a farinha d'água amarela e com sabor azedo de um jeito similar. Há uma relativa padronização que mantém variações previstas como em qualquer processo artesanal. Algumas tem a cor amarelo intenso e outras são mais pálidas, a depender da composição das raízes (quanto mais raízes amarelas, mais amarela fica a farinha) ou também a depender da temperatura do fogo: quando

se inicia a torra com o forno morno, a massa peneirada perde a intensidade da cor. Algumas tem uma proporção maior de massa puba, deixando o sabor mais azedo. E outras tem a textura ideal: a “farinha bem torrada!” tão almejada pelos comedores. Portanto, existem variações sutis encontradas na cor, no sabor e na textura da farinha, mas que não alteram suas características principais da produção, o que nos faz considerá-la um produto relativamente padronizado para todo o Alto Rio Negro. Conforme mencionado na tese, a antiga farinha do Tiquié, feita sobretudo de mandiocas brancas e misturada com goma, desapareceu da prática alimentar porque sua demanda (externa) diminuiu e o gosto local foi transformado.

O caxiri, em contraste, tem uma variação na sequência da produção que amplia muito as possibilidades de produção e do sabor final, apresentado. Conforme procurei mostrar no capítulo 5, cada mulher desenvolve um jeito único de fazer a sua bebida, tem os seus materiais próprios para a fermentação, e fica atenta ao estado de fermentação para garantir que o resultado final será adequado, acrescentando mais algum item caso seja necessário.

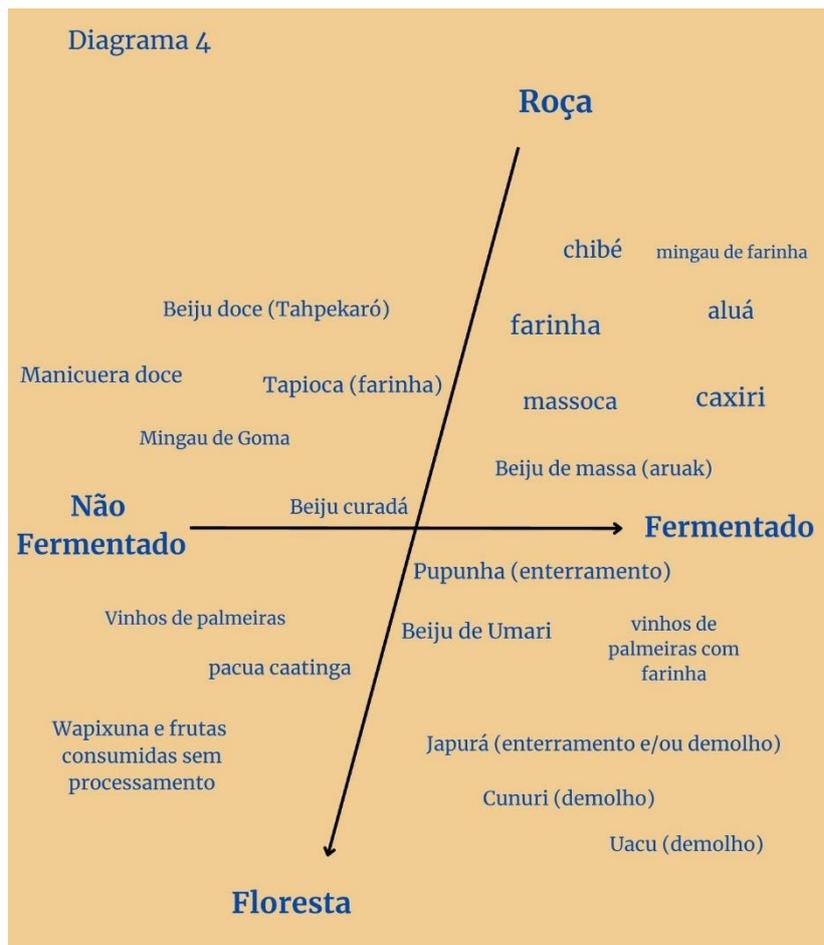
A produção da farinha é, digamos, isenta das associações cosmológicas. Sem dúvida que toda a relação da mulher com a maniva e a roça é por si só eivada de uma conexão cosmopolítica, mas a partir do momento em que a dona da roça chega na casa de forno com o aturá abarrotado de mandiocas para iniciar a farinha, o processo segue um caminho ‘desencantado’, no sentido weberiano. Já o caxiri, utiliza-se dos mesmos artefatos e processos técnicos usados rotineiramente para a produção dos beijos e da farinha, mas demanda o uso de artefatos específicos (cocho, camoti ou balde). O bom caxiri, para fermentar “bem”, ainda demanda uma transformação metafísica da matéria, seja através da atuação do especialista (*kumu*) sobre o camoti, ou seja, através da própria dona do caxiri que injeta a sua intenção nos efeitos da bebida. E, ainda, para que a fermentação alcoólica não estrague, a mulher deve observar a regra de jejum sexual antes de iniciar a produção.

No modo de servir também podemos pensar um paralelo entre a farinha e o caxiri. Em primeira instância, a farinha é produzida como alimento da família nuclear e por isso pode haver uma identificação com a farinha da “minha casa/da minha mãe”. Mas nas refeições comunitárias ou em festas, é comum que as mulheres levem um litro de farinha da sua produção individual para ser depositado numa grande bacia que acolhe as respectivas porções de outras mulheres. Num mesmo recipiente, as diferenças vão subsumindo. E todos os grãos da farinha - feitos por mãos distintas, com tonalidades, textura e acidez ligeiramente distintos - entram numa coletividade indistinta para dar o sabor final ao xibé ou ao vinho de palmeira. O caxiri, por sua vez, normalmente feito para a comunidade e não para a própria família, jamais se separa da sua dona, que é a responsável por servi-lo. Os homens, ao ingerir o

conteúdo na cuia, avaliam o sabor mais ou menos adocicado, o teor alcóolico e o associam diretamente à mulher que o produziu.

As comparações entre o caxiri e a farinha seguem a ideia de que os “os alimentos também são bons para pensar”, para usar a frase clássica no debate antropológico. Para além das oposições entre si, eles nos servem para pensar a questão da escala do sistema alimentar do Rio Negro. A farinha é, talvez, o único produto que realmente abarca toda a imensa região, sendo produzida e consumida em maior ou menor intensidade, por todas as comunidades rionegrinas. Não quero dizer com isso que ela seja o alimento mais representativo do sistema alimentar, mas sim em questão *de escala* destaca-se a sua ampla presença. Para os indígenas que moram fora, qualquer outra farinha não terá o sabor que se reconhece como do Rio Negro; em Manaus há bastante oferta da farinha produzida no Solimões, mas ela não é equivalente. O caxiri, por sua vez, refere-se à menor escala possível: a singularidade de cada mulher que produz um sabor único. Assim, percebe-se pelo menos três escalas distintas para análise do sistema alimentar: na perspectiva macro está a farinha, na perspectiva intermediária estão as diferentes combinações da quinhanpira com tucupi ou japurá, caruru, umari e os beijos, assim como outros alimentos, que compõem os territórios alimentares internos ao Alto Rio Negro.

Por fim, tenho mais uma consideração a fazer sobre a farinha. Embora ela seja um produto alimentar estreitamente associado às relações históricas constituídas com os brancos na região, tal como desenvolvi no capítulo 6, parece que há algo mais para explicar a impressionante aderência alimentar que ela provocou entre os povos rionegrinos: o sabor fermentado. O aprofundamento sobre as técnicas de fermentação, abordados nos capítulos 4 e 5, me fez pensar que há uma preferência pelo sabor ligeiramente azedo originado com a fermentação, presente em vários produtos. Elaborei o diagrama apresentado abaixo para sintetizar a distribuição dos produtos alimentares no eixo fermentado – não fermentado interposto com o eixo roça e floresta que compõem a paisagem vegetal. Como se pode ver, há uma concentração de itens que são fermentados sejam eles da roça ou da floresta, cultivados ou não cultivados. Inseri o beiju curadá como não fermentado, bem próximo da linha de fronteira, pois, embora a técnica ‘original’ seja a mistura de massa fresca com goma, atualmente, algumas mulheres passaram a compor com massa fresca + massa puba e a goma, para dar um gosto ligeiramente azedo.



Fonte: A autora (2023).

Em suma, a farinha por ser bem seca, durável e fácil de transportar tem a grande capacidade de transpor a qualquer outro alimento que acompanhe, seja nas próprias comunidades ou em lugares bem distantes, o característico sabor da mandioca e da fermentação indígena. E se há uma concentração de alimentos, dentre a diversidade de processamentos (excluem-se, portanto, os frutos consumidos *in natura*), oriundos da fermentação isso aponta para o rico investimento intelectual do saber-fazer culinário produzido e explorado por esses povos.

REFERÊNCIAS

AUTORES E AUTORAS INDÍGENAS

AZEVEDO, Dagoberto Lima. **Pátu**: o pó da memória e do conhecimento tukano. Tese (Doutorado em Antropologia Social) — Programa de Antropologia Social, Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2022.

AZEVEDO, Rogelino. Essa noite de chuva teve muitas festas de rãs. **Aru**, revista de pesquisa intercultural da bacia do rio Negro, Amazônia, São Paulo: ISA; São Gabriel da Cachoeira: FOIRN, n. 1, v. 1, 2017.

BARRETO, João Paulo *et al.* **Omerõ**. Constituição e Circulação dos Conhecimentos Yepamahsã (tukano). Manaus: EDUA, 2018.

BARRETO, João Paulo. **Wai-Mahsã: Peixes e Humanos**. Um ensaio de Antropologia Indígena. 2013. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) — Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2013.

BARRETO, João Paulo. **O Mundo em mim**: uma teoria indígena e os cuidados sobre o corpo no Alto Rio Negro. Brasília, DF: Mil Folhas (IEB), 2022.

BARRETO, Silvio Sanches . Wesé da'rase, o're do'oke kitil. A urina se transforma em suor para o trabalho da roça. **Revista Uruguaya de Antropologia y Etnografía**, Montevideo, v. VI, n. 2, jul./dez. 2021.

FERNANDES (Diakara), Jaime Numiã am kã Wehta Niãse. Um ensaio sobre fermentados entre os Dessana. In: REZENDE, Justino. (org.). **Paneiro de Saberes**. Tecendo reflexividades indígenas. Brasília, DF: Mil Folhas (IEB), 2021.

FONTES, Francineia. **Hiipana, Eeno Hiepoleka**: construindo um pensamento antropológico a partir da mitologia Baniwa e de suas transformações. 2019. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019.

LANA, Firmiano Arantes; LANA, Luiz Gomes. **Antes o Mundo não existia**. Manaus: Editora Valer, 2021.

LIZARDO, Liliane. **Mutawarisá**: Benzimento entre os Baré de São Gabriel da Cachoeira. Alto Rio Negro. 2016. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2016.

LOPES DA SILVA, Adeilson *et al.* **Pimenta Jiquitaia Baniwa**. São Paulo: ISA; São Gabriel da Cachoeira: FOIRN, 2016.

MAIA, Gabriel. **Bahsamori**. O tempo, as estações, e as etiquetas sociais dos yepamahsã (tukano). Manaus: EDUA, 2018.

ÑAHURI; KUMARO. *Dahsea Hausirõ porã ukũshe wiophesase mera bueri turi* - Mitologia Sagrada dos Tukano *Hausirõ Porã*. São Gabriel da Cachoeira: Unirt/FOIRN, 2003. (Coleção Narradores Indígenas, v. 5).

PÃRÕKUMU, Umisi; KEHÍRI, Tõrãmu. **Antes o Mundo não existia**. Mitologia dos antigos dessana-keríhipõrã. São João Batista do Rio Tiquié: UNIRT; São Gabriel da Cachoeira: FOIRN, 1995.

PEDROSA, José Caldas; CALDAS, Oscarina; VAN der VELD. Pieter; *et al.* Roças diversificadas. Um levantamento da agrobiodiversidade das roças do médio Tiquié. **Aru**: revista de pesquisa intercultural da bacia do rio Negro, Amazônia, São Paulo: ISA; São Gabriel da Cachoeira: FOIRN, v. 2, 2018.

REZENDE, Justino Sarmento. **A Festa das frutas**: uma abordagem antropológica das cerimônias rituais entre os Ʋtãpinopona (tuyuka) do alto rio Negro. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2021.

SILVA, Franklin Paulo. Plantas alimentares cultivadas nas roças Baniwa: mudanças e participação dos jovens. Dissertação. Mestrado Profissional em Sustentabilidade junto a povos e Terras Indígenas. Universidade de Brasília. 2013.

VAN der VELD, Pieter; CALDAS, Oscarina; AZEVEDO, Rafael. Incessante plantio de mandioca. A produtividade da agricultura indígena no rio Tiquié 2ª parte. **Aru**: revista de pesquisa intercultural da bacia do rio Negro, Amazônia, São Paulo: ISA; São Gabriel da Cachoeira: FOIRN, v. 2, 2018.

AUTORES E AUTORAS NÃO INDÍGENAS

ADAMS, Cristina, MURRIETA, Rui, SANCHES, Rosely. Agricultura e alimentação em populações ribeirinhas das várzeas do Amazonas: novas perspectivas. **Revista Ambiente Sociedade**, Campinas, v. 1, n. 8, p. 1- 22, 2005.

ANDRELLO, Geraldo. **Cidade do índio**: transformações e cotidiano em Iauaretê. São Paulo: Editora UNESP: ISA; Rio de Janeiro: NUTI, 2006.

ANDRELLO, Geraldo. Nomes, posições e (contra) hierarquia; coletivos em transformação no Alto Rio Negro. **Revista Ilha**, Florianópolis, v. 18, n. 2, p. 57-97, dez. 2016

ANDRELLO, Geraldo; VIANNA, João. A humanidade e seu(s) gênero(s): mito, parentesco e diferença no noroeste amazônico. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 65, n. 1, 2022.

ARHEM, Kaj. The cosmic food-web: human-nature relatedness in the Northwest Amazon. In: DESCOLA, P.; PÁLSSON, G. (eds.). **Nature and Society**: Anthropological Perspectives, Routledge, 1996.

ARRUDA CAMPOS, Marilena. Algumas histórias de mandiocas e suas gentes junto aos Pataxó na aldeia Barra Velha do Monte Pascoal, Bahia. *In*: Morim de Lima, Scaramuzzi, Cabral de Oliveira, Santonieri, Arruda Campos e Cardoso. (org.). **Práticas e Saberes sobre**

agrobiodiversidade: a contribuição de povos tradicionais. Brasília, DF: Mil Folhas (IEB), 2018.

ATHILA, Adriana; LEITE, Maurício. “A medida da fome”: as escalas psicométricas de insegurança alimentar e os povos indígenas no Brasil. Rio de Janeiro: **Cadernos de Saúde Pública**, v. 36 n. 10. 2020.

BALÉE, Willian. Biodiversidade e os índios amazônicos. *In:* CARNEIRO DA CUNHA, Manuela; VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. (org.). **Amazônia:** etnologia e história indígena. São Paulo: NHII, USP, 1993.

BARGHINI, Alessandro. Ethnohistoric review of amyolytic fermentation in Amazonia. **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum.**, Belém, v. 15, n. 2, 2020.

BASTA, Paulo Cesar; ORELLANA, Jesem Douglas; ARANTES, Rui. Perfil epidemiológico dos povos indígenas no Brasil: notas sobre agravos selecionados. *In:* GARNELO, Luiza; PONTES, Ana Lucia (org.). **Saúde Indígena:** uma introdução ao tema. Brasília, DF: SECADI: UNESCO, 2012.

BELAUNDE, Luisa Elvira. A força dos pensamentos e o fedor do sangue. Hematologia e gênero na Amazônia. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 49, n. 1, 2006.

BENGOA, Jose Maria. Food transitions in the 20th–21st century. **Public Health Nutrition**, Cambridge, v. 4, n. 6A, p. 1425–1427, 2001.

BUCHILLET, Dominique. Mythology, shamanism and epidemic diseases: A view from the Upper Rio Negro region. *In:* EPPS, Patience; STENZEL, Kristine (org.). **Upper Rio Negro.** Culture and Linguistic Interaction in northwestern amazonia. Rio de Janeiro: Museu Nacional: Museu do Índio/FUNAI, 2013.

BUCHILLET, Dominique. Interpretação da doença e simbolismo ecológico entre os índios Desana. **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi:** Série Antropologia, Belém, v. 4, n. 1, p. 27-42, 1988.

CABALZAR, Aloisio *et al.* *In:* CABALZAR, Aluísio. (org.). **Peixe e Gente no alto Ríó Tiquié.** São Paulo: Instituto Socioambiental, 2005. p. 306-320.

CABALZAR, Aloisio; SOBREIRO, Thaissa. Introdução. **Aru**, revista de pesquisa intercultural da bacia do rio Negro, Amazônia, São Paulo: ISA; São Gabriel da Cachoeira: FOIRN, n. 1, 2017. Publicação ISA e FOIRN.

CABRAL DE OLIVEIRA, Joana. **Entre Plantas e Palavras:** modos de constituição sobre saberes entre os Wajãpi (AP). Tese (Doutorado em Antropologia Social) — Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2012.

CABRAL DE OLIVEIRA, Joana. Mundos de Roças e Florestas. **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum.**, Belém, v. 11, n. 1, p. 115-131, 2016.

CAIUBY, Sylvia Novaes. O uso da imagem na antropologia. *In:* SAMAIN, Etienne (org.). **O fotográfico.** 2. ed. São Paulo: Hucitec; Ed. Senac São Paulo, 2005.

CARDOSO, Thiago Mota. Entrelaçando Mulheres e Plantas: ensaio fotoetnográfico do mundo da roça no rio Negro. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 9, n. 1, p. 504-578, 2001.

CARDOSO, Thiago Mota. **O Saber Biodiverso: práticas e conhecimentos na agricultura indígena do baixo rio Negro**. Manaus: EDUA, 2010.

CARDOSO, Thiago Mota. Entre diversos tons de verde: cosmopolítica nos sistemas agrícolas potiguara. *In*: MORIM DE LIMA, SCARAMUZZI, CABRAL DE OLIVEIRA, SANTONIERI, ARRUDA CAMPOS e CARDOSO. (org.). **Práticas e Saberes sobre Agrobiodiversidade**. Brasília, DF: Mil Folhas (IEB), 2018. Prêmio Juliana Santilli.

CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. Introdução. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, Brasília, DF, n. 32, 2005. Tema Patrimônio imaterial e biodiversidade.

CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. **Cultura com aspas**. São Paulo: Cosac&Naify, 2009

CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. Apresentação do Dossiê Efeitos das políticas de conhecimentos tradicionais. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 55, n. 1, 2012.

CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. Políticas culturais e povos indígenas uma introdução. *In*: CARNEIRO DA CUNHA, Manuela; CESARINO, Pedro. (org.). **Políticas culturais e povos indígenas**. São Paulo: Editora Unesp, 2014.

CARNEIRO DA CUNHA, Manuela; MAGALHÃES, Sônia Barbosa; ADAMS, Cirstina (org.). **Povos tradicionais e biodiversidade no Brasil: contribuições dos povos indígenas, quilombolas e comunidades tradicionais para a biodiversidade, políticas e ameaças**. São Paulo: SBPC, 2021. Recurso Eletrônico. Disponível em: <http://portal.sbpcnet.org.br/publicacoes/povos-tradicionais-e-biodiversidade-no-brasil/>.

CARNEIRO DA CUNHA, Manuela; MORIM DE LIMA, Ana Gabriela. How Amazonian Indigenous People contribute to Biodiversity. *In*: BAPTISE, B. *et al.* (ed). **Knowing our lands and Resources: indigenous and local knowledge of biodiversity and Ecosystem Services in the Americas**. Knowledges of Nature 11. Paris: Unesco, 2018.

CASCUDO, Luís da Câmara. **A História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2004.

CASSINO, Mariana *et al.* Archaeobotany of Brazilian Indigenous Peoples and Their Food Plants. *In*: JACOB, M.C.M., ALBUQUERQUE, U.P. (eds.). **Local Food Plants of Brazil**. Cham: Springer, 2021. p. 127-159.

CASTRO, Carlos Gomes de; MENDES, Nicolas Raphael Gil Alcon. Fermentando o inimigo: considerações sobre a cauinagem ameríndia. **Revista Três Pontos**, v. 6.1, 2009.

CAYÓN, Luis. Fraternal disputes and two-headed leadership: Hierarchy and heterarchy in the Upper Rio Negro **Rev. antropol. (São Paulo, Online) | v. 63 n. 2: e151160 | USP, 2020** link de acesso: <https://www.revistas.usp.br/ra/issue/view/11512> Acesso em 05 jun 2023

CEREDA, Marney; SANTOS BRITO, Vitor Hugo. Fermented Foods and Beverages from Cassava (*Manihot esculenta* Crantz) in South America. *In*: PENA, Ana Lúcia Barretto; NERO, Luis Augusto; TODOROV, Svetoslav Dimitrov (ed.). **Fermented Foods of Latina**

America. From Traditional knowledge to innovate applications. Boca Raton: Taylor & Francis, 2017.

CHAGAS FILHO, Admilton. **A Roça, a colheita e a festa.** Uma etnografia dos roçados Apurinã na aldeia Terra Nova. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) — Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2017.

CHEN, Zhangling *et al.* Ultra-Processed Food Consumption and Risk of Type 2 Diabetes: Three Large Prospective U.S. Cohort Studies. **American Diabetes Association Publication**, Arlington, feb. 2023.

CHERNELA, Janet. Estrutura social do Uaupés. **Anuário Antropológico**, Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro; Fortaleza: UFC, n. 81, p. 59-69, 1983.

CHERNELA, Janet. Os cultivares de mandioca na área do Uaupés. *In:* RIBEIRO, Berta (org.). **Suma etnológica brasileira**. v. 1 - Etnobiologia, 1986.

CLEMENT, Charles *et al.* The domestication of Amazonia before European conquest. **Proceeding of the royal Society B.**, Londres, v. 282, ago. 2015. <http://dx.doi.org/10.1098/rspb.2015.0813>.

CONDOMINAS, Georges. **Nous avons mangé la forêt.** Paris: Mercure de France, 1954.

CONTRERAS, Jesus; GRACIAS, Mabel (org.). **Alimentação, Sociedade e Cultura.** Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

CORREA-ASCENCIO, Marisol *et al.* Pulque production from fermented agave sap as a dietary supplement in Prehispanic Mesoamerica. **Proceedings of the National Academy of Sciences of United States of America**, v. 111, n. 39, Sep. 2014.

CORREDOR, Kenny Javier. **El Cacurí (wahiro).** Tecnología y significado entre los *cotiria* del bajo río Vaupés, Colombia. 2011. Trabajo de Grado (Magíster en Antropología) - Departamento de Antropología, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de los Andes, Bogotá, 2011.

COUNIHAN, Carole; VAN ESTRİK, Penny. **Food and Culture.** A reader. 3th edition. New York: Routledge Press, 2013.

COUPAYE, Ludovic. Ways of Enchanting. Chaînes opératoires and yam cultivation in Nyammikum Village, Maprik, Papua New Guinea. **Journal of Material Culture**, v. 14, n. 4, p. 433-458, 2009.

COUPAYE, Ludovic. Cadeia operatória, transectos e teorias: algumas reflexões e sugestões sobre o percurso de um método clássico. *In:* SAUTCHUK, Carlos Emanuel (org.). **Técnica e transformação: perspectivas antropológicas.** Rio de Janeiro: ABA Publicações, 2017.

DE PAULA, Luis Roberto. Afirmação de Direitos Indígenas em contextos ampliados de interação social: referências bibliográficas e alguns problemas de investigação. **Aracê — Direitos Humanos em Revista**, ano 4, n. 5, p. 295-322, 2017.

DESCOLA, Philippe. Landscape as transfiguration - Edward Westermarck Memorial Lecture, October 2015. **Suomen Antropologi journal**, Helsinque, v. 41, n.1, 2016.

DESCOLA, Philippe. **La Selva Culta**: ecologia simbólica y práxis entre los Achuar. Quito: Abya Ayala, 1989.

DUFOUR, Darna; ZARUCCHI, James. MONOPTERYX ANGUSTIFOLIA and ERISMA JAPURA: Their Use by Indigenous Peoples in the Northwestern Amazon. **Botanical Museum Leaflets**, v. 27, n. 3/4, p. 69-91, Mar./Apr. 1979.

ELOY, Ludvine. Diversidade Alimentar e urbanização: o papel das migrações circulares indígenas no noroeste amazônico. **Anthropology of food**, n. 4. 2009.

ELOY, Ludvine; EMPERAIRE, Laure. A cidade, um foco de diversidade agrícola no Rio Negro (Amazonas, Brasil)?. **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi**, Belém, v. 3, n. 2, p. 195-211, maio-ago. 2008.

EMPERAIRE, Laure. Elementos de discussão sobre a conservação da agrobiodiversidade: o exemplo da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz). In: CAPOBIANCO, João Paulo Ribeiro (Coord.). **Biodiversidade na Amazônia brasileira: avaliação e ações prioritárias para a conservação, uso sustentável e repartição de benefícios**. São Paulo: Editora Estação Liberdade: Instituto Socioambiental, 2001.

EMPERAIRE, Laure. A biodiversidade agrícola na Amazônia brasileira. Recurso e patrimônio. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, n. 32, p. 31-43, 2005. Número especial - Patrimônio imaterial e biodiversidade.

EMPERAIRE, Laure. Agrobiodiversidade e sistemas agrícolas tradicionais. **Magistra**, Cruz das Almas – BA, v. 25, p. 1-5, 2012.

EMPERAIRE, Laure. Patrimônio agrícola e modernidade no Rio Negro (Amazonas). In: CARNEIRO DA CUNHA, M. e CESARINO, P. (orgs.). **Políticas culturais e povos indígenas**. São Paulo: Editora Unesp, 2014.

EMPERAIRE, Laure. Quais inovações para as agriculturas tradicionais? **Aru**, revista de pesquisa intercultural da bacia do rio Negro, Amazônia, São Paulo: ISA; São Gabriel da Cachoeira: FOIRN, v. 2, p. 20-27, 2018.

EMPERAIRE, Laure (org.). Gerar, Cuidar e Manter a Diversidade Biológica. In: CARNEIRO DA CUNHA, Manuela; MAGALHÃES, Sônia Barbosa; ADAMS, Cirstina (org.). **Povos tradicionais e biodiversidade no Brasil**: contribuições dos povos indígenas, quilombolas e comunidades tradicionais para a biodiversidade, políticas e ameaças. São Paulo: SBPC, 2021. Parte II, Seção 7. Recurso Eletrônico. Disponível em <http://portal.sbpcnet.org.br/livro/povostradicionais7.pdf>. Acesso em: 15 fev. 2023.

EMPERAIRE, Laure *et al.* **Dossiê Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro**. Brasília, DF: IPHAN, 2019.

EMPERAIRE, Laure; ELOY, Ludvine. A cidade, um foco de agrobiodiversidade. **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum.**, Belém, v. 3, n. 2 p. 195-211, maio-ago. 2008.

EMPERAIRE, Laure; VAN VELTHEM, Lucia; OLIVEIRA, Ana Guita. Patrimônio Cultural imaterial e sistema agrícola no médio Rio Negro – Amazonas. **Revista Ciência & Ambiente**, Santa Maria, n. 44, jan./jun. 2012.

ERICKSON, Philippe. **La pirogue ivre** – Bières traditionnelles en Amazonie. Saint Nicolas de Port: Musée Français de la Brasserie, 2004.

FERNANDES, Rinaldo. **Frutas, sementes e amêndoas silvestres alimentícias na comunidade Tunuí-Cachoeira - AM**. 2012. Tese (Doutorado em Engenharia Florestal) — Programa de Pós-Graduação em Engenharia Florestal, Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2012.

FERRAZ, Thayná. **Cidades e roças na Amazônia**: histórias de vida e cotidiano de mulheres indígenas em Santa Isabel do Rio Negro (AM). 2018. Dissertação (Mestrado em Sociologia e Antropologia) — Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia, Universidade Federal do Rio de Janeiro. 2018.

FERREIRA, Alexandre Rodrigues **Viagem Filosófica** 1983.

FRANÇA, Lorena; FONTES, Francineia. Alimentação na Floresta: relações entre frutos, comidas e os yóopinai entre os Baniwa, Alto Rio Negro. **Maloca** - Revista de Estudos Indígenas, Campinas, v. 5, p. 1-36, 2022.

FREIRE, Ribamar Bessa. **Rio de Babel**. A história das línguas na Amazônia. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2011.

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ. Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca. Nota Técnica: maio 2023: Análise regional dos níveis de mercúrio em peixes consumidos pela população da Amazônia brasileira: um alerta em saúde pública e uma ameaça à segurança alimentar. Rio de Janeiro: FIOCRUZ/ENSP; WWF Brasil; Greenpeace; Instituto Socioambiental; Instituto de Pesquisa e Formação Indígena, 2023. 10 p.

GARNELO, Luiza. **Poder Hierarquia e Reciprocidade**: os caminhos da política e da saúde no Alto Rio Negro. Tese (Doutorado em Antropologia) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2002.

GARNELO, Luiza. Cosmologia, ambiente e saúde: mitos e ritos alimentares Baniwa. **Revista História, Ciência e Saúde**, Rio de Janeiro, v. 14, suplemento, p. 191-212, 2007.

GARNELO, Luiza; BARÉ, Gilda (org.). **Comidas Tradicionais Indígenas do Alto Rio Negro**. Manaus: Centro de Pesquisa Leônidas e Maria Deane, Fundação Oswaldo Cruz; 2012.

GARNELO, Luiza; WRIGHT, Robin. Doença, Cura, Serviços de Saúde. Representações, Práticas e demandas Baniwa. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 2, p. 273-284, 2001.

GONÇALVES, Gabriela. **Etnobotânica das plantas alimentícias em comunidades indígenas multiétnicas do baixo Uaupés — Amazonas**. 2017. Tese (Doutorado em Horticultura) — Faculdade de Ciências Agrônomicas, Universidade Estadual Paulista, Botucatu, 2017.

GOSSELAIN, Olivier. Pottery chaînes opératoires as Historical Documents. In: **Oxford Research Encyclopedias, African History**. 2018. Ferramenta digital. Disponível em: <https://doi.org/10.1093/acrefore/9780190277734.013.208>. Acesso em: 1 jun. 2023.

HARAWAY, Donna. **The Companion Species Manifesto: dogs, people, and Significant Others**. Chicago: Prickly Press, 2003.

HARNER, Michael. **The Jívaro, people of the sacred waterfalls**. São Francisco: University of California Press, 1972. Publicado para o Museu Americano de História Natural.

HAUDRICOURT. Natureza e Cultura na civilização do inhame: a origem dos clones e dos clãs. Tradução de Yves Seraphim. **Revista Ilha**, [s. l.], v. 21, n. 2, p. 208-227, 2019.

HENDY, Jessica *et al.* Cultures of Fermentation: Living with Microbes. An Introduction to Supplement. **Current Anthropology**, Chicago, v. 68, 2021.

HERRERO, Marina; FERNANDES, Ulisses (org.). **Baré: povo do rio**. São Paulo: Edições SESC, 2015.

HUGH-JONES, Christine. **Desde el Rio de Leche: Procesos espaciales y temporales en la Amazonia noroccidental** [1979]. Bogotá: Ediciones Universidad Central, 2013.

HUGH-JONES, Christine; HUGH-JONES, Stephen. La conservation du manioc chez les indiens tukano: techniques et symbolique. In: HLADIK, Claude Marcel *et al.* (org.). **L'alimentation on forêt tropicale: Interactions bioculturelles et perspectives de développement**. Vol II: Bases culturelles des choix et stratégies de développement alimentaires. Paris: UNESCO, 1996.

HUGH-JONES, Stephen. Clear Descentor Ambiguous Houses? A Re-examination ofTukanoanSocialOrganization”.In: *Laremontée de l'Amazone*. DESCOLA P.&TAYLORAC.(orgs).Special issue, *L'Homme*. 126-128:95-120. 1993.

HUGH-JONES, Stephen. Inside-out and Back-tofront: The Androgynus House in Northwest Amazonia”.In:CARSTEN,J.&HUGH-JONES,S.(orgs.).*AbouttheHouse*..Cambridge University Press, Cambridge, pp. 226-269. 1995

HUGH-JONES, Stephen. El cuerpo fabricado: objetos y ancestros em la Amazonia noroccidental. In: GRANERO, Fernando Santos. (ed.). **La vida oculta de las cosas**. Teorías indígenas de la materialidade y la personeidad. Quito: Abya Yala, 2012.

HUGH-JONES, Stephen. **La Palma y las pleyades**. Iniciación y cosmologia noroccidental [1979]. Bogotá: Ediciones Universidad Central, 2013.

HUGH-JONES, Stephen. Caixa de Pandora: estilo alto-rio-negrino. **Revista de @ntropologia da UFSCar**, São Carlos, v. 6, n.1, jan./jun. 2014.

INGOLD, Tim. **Estar Vivo: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição**. Petrópolis: Vozes, 2015.

JACKSON, Jean. Vaupés Marriage Practices. In: KENSINGER, K. (org.). **Marriage Practices in Lowland South America**. Urbana: University of Illinois Press, 1984. p. 156-179.

JOURNET, Nicolas. **Le Paix de Jardins**. Structure sociales des Indiens curripaco du haut Rio Negro (Colombie). Paris: Institute d'Ethnologie du Musée de L'homme, 1995.

KAPFFHAMMER, Wolfgang; GARNELO, Luiza. Programas sociais e agência indígena entre os Sateré-Mawé do Baixo Amazonas em Brasil. **Revista Mundo Amazônico**, n. 10, v.1, p. 125-154, 2019.

KATZ, Esther. Alimentação Indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário? **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre v.3, n. 1, p.25-41, jan/jun, 2009.

KATZ, Esther. Biodiversidade e alimentação In: MORIM DE LIMA, Ana Gabriela; OLIVEIRA, Joana Cabral de; SHIRATORI, Karen (org.). **Conhecimentos associados à biodiversidade**. São Paulo: SBPC, 2021. Parte II, Seção 8 de Povos tradicionais e biodiversidade no Brasil. Recurso Eletrônico. Disponível em: <http://portal.sbpcnet.org.br/livro/povostradicionais8.pdf>. Acesso em: 15 mar. 2023.

KELLY, José. **Sobre antimestiçagem**. Curitiba: Species – Núcleo de Antropologia Especulativa; Florianópolis: Cultura e Barbárie: Desterro, 2016.

KLIEMANN, Nathalie *et al.* Food processing and cancer risk in Europe: results from the prospective EPIC cohort study. **Planetary Health**, v. 7, p. 219-222, may, 2023.

KUHNLEIN, V. Harriet *et al.* **Indigenous People's Food Systems**: the many dimensions of culture, diversity and environment for nutrition and health. Rome: Food and agriculture organization of the United Nations (FAO), Centre for indigenous Peoples' Nutrition and Environment, 2009.

LANGDON, Thomas. Food taboos and the balance of oppositions among Barasana and Taiwano. In: KESINGER, Kenneth M.; KRACKE, Waud H. **Food Taboos in Lawland South America** - Working Papers on South American Indians, n. 3. Bennington: Bennington College, 1981.

LASMAR, Cristiane. **De Volta ao Lago de Leite**: gênero e transformação no Alto Rio Negro. São Paulo: Editora UNESP: ISA; Rio de Janeiro: NUTI, 2005.

LASMAR, Cristiane; GORDON, César. Um antropólogo da Civilização Amazônica. **Revista de Sociologia e Antropologia**, Rio de Janeiro, v. 5, p. 627-658, 2015.

LEÃO, Marília (org.). **O direito humano à alimentação adequada e o Sistema de Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, DF: ABRANDH, 2013.

LEITE, Maurício. **Transformação e persistência**: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2007. Disponível em: <https://books.scielo.org/id/q>. Acesso em: 02 jun. 2023.

LEITE, Maurício. Nutrição e Alimentação em saúde indígenas, notas sobre a importância e a situação atual. In: GARNELO, Luiza; PONTES, Ana Lucia (org.). **Saúde Indígena**: uma introdução ao tema. Brasília: SECADI e UNESCO, 2012.

LEMONNIER, Pierre. The study of material culture today: toward an anthropology of technical systems. **Journal of anthropological archaeology** [s. l.], n. 5, p. 147-186, 1986.

LEVIS, C. *et al.* How people domesticated amazonian forest. **Frontiers ecology and evolution**, Lausanne, v. 5, Jan. 2018. <https://doi.org/10.3389/fevo.2017.00171>.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Do Mel às Cinzas** [1964]. São Paulo: Cosac&Naify, 2004b. (Mitológicas v. 2).

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O Cru e o Cozido** [1964]. São Paulo: Cosac&Naify, 2004a. (Mitológicas v. 1)

LÉVI-STRAUSS, Claude. **A origem dos modos à mesa** [1968]. São Paulo: Cosac&Naify, 2006. (Mitológicas v. 3)

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O Pensamento selvagem**. [1989]. Campinas: Papirus, 2006 11ª edição.

LIMA, Tânia. **Um peixe olhou para mim**. O povo Yudjá e a perspectiva. São Paulo: UNESP: ISA; Rio de Janeiro: NUTI, 2005

MACCALLUN, Cecília. Alteridade e Sociabilidade Kaxinauá: Perspectivas de uma antropologia da vida diária. **Revista brasileira de ciências sociais** - vol. 13 nº38. 1998

MACCALLUN, Cecília. **Gender and Sociality in Amazonia**. How real people are made. Oxford, New York. Berg Editorial Offices. 2001.

MACIEL, Maria Eunice e CASTRO, Heloisa. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. *Revista Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde*. 8(Supl.1); 321-328, 2013. Doi: 10.12957/demetra.2013.6648 Acesso em: 03 jun. 2023

MAGNELLI, André. André Leroi-Gourhan, a ciência do homem informada pelo testemunho das técnicas. **Cadernos do Ateliê**, v. 1, n. 2, fascículo 3, 2019.

MAIA FIGUEIREDO, Paulo. **Desequilibrando o convencional**: estética e ritual entre os Baré do alto rio Negro (AM). 2009. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2009.

MAIZZA, Fabiana. **Cosmografia de um mundo perigoso**. Espaço de relações de afinidade entre os Jarawara da Amazônia. São Paulo: Edusp Nankin, 2012.

MAIZZA, Fabiana. Especulações sobre pupunheiras ou cuidar com parentes-planta. *In: CABRAL DE OLIVEIRA, Joana et al.* (org.). **Vozes vegetais: Diversidade, Resistências e histórias da floresta**. São Paulo: Ubu: IRD, 2020.

MARQUES, Lucas. Na oficina do Diabo: ritmos, sinergias e transformações na ferramentaria de orixás na Bahia. *In: SAUTCHUK, Carlos* (org.). **Técnica e transformação**: perspectivas antropológicas. Rio de Janeiro: ABA Publicações, 2017

MASSA. Pedro. **Pelo Rio Mar**. Missões Salesianas no Amazonas. Estabelecimento de Artes Graphics, Rio de Janeiro, 1933.

MAUSS, Marcel. Técnicas do corpo. *In*: MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac&Naify, 2003.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. *In*: MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac&Naify, 2003.

MEGGERS, Betty. **Amazônia: a ilusão de um paraíso**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1987.

MEIRA, Márcio. **A persistência do aviamento**: colonialismo e história indígena no noroeste amazônico. 2017. Tese (Doutorado em Memória Social) — Programa de Pós-Graduação em Memória Social, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2017.

MELO, Juliana. **Identidade fluídas**: Ser e perceber-se como baré (aruak) na Manaus contemporânea. 2009. Tese (Doutorado em Antropologia) — Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2009.

MENDES DOS SANTOS, Gilton. **Da Natureza à Cultura**. Um estudo do cosmos e da ecologia Enawene-Nawe. 2006. Tese (Doutorado em Antropologia Social) — Programa Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006.

MENDES DOS SANTOS, Gilton. Transformar as plantas, cultivar o corpo. *In*: Cabral de Oliveira, Joana *et al.* (org.). **Vozes vegetais**: Diversidade, Resistências e histórias da floresta. São Paulo: Ubu : IRD, 2020.

MENDES DOS SANTOS, Gilton. A gigante da Floresta: uma breve descrição sobre a batata mairá (*Casimirella* sp) na Amazônia indígena. **Maloca**: Revista de Estudos Indígenas, Campinas, v.5, p. 1-20, 2022.

MONTEIRO, Carlos *et al.* The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing. **Public Health Nutrition**, [s. l.], v. 21, p. 5-17, Jan. 2018. Special Issue 1: Ultra Processed Foods. Disponível em: <https://doi.org/10.1017/S1368980017000234>. Acesso em: 15 maio 2023.

MONTEIRO, Carlos *et al.* **Ultraprocessing foods, diet quality, and health using the NOVA classification system**. Roma: FAO, 2019.

MONTEIRO, Carlos. Tradução da entrevista de Carlos Monteiro à revista francesa Sciences & Avenir. Entrevistadora: Isabelle do O’Gomes. **Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde**. São Paulo, 2 mar. 2023. Disponível em: <https://www.fsp.usp.br/nupens/veja-a-traducao-da-entrevista-de-carlos-monteiro-a-revista-francesa-sciences-avenir/>.

MONTEIRO, Mário Ypiranga. Alimentos Preparados à base de mandioca. **Revista Brasileira de Folclore**, ano 3, n. 5, jan/abr. 1963.

MORIM de LIMA, Ana Gabriela *et al.* **Práticas e Saberes sobre agrobiodiversidade**. A contribuição de povos tradicionais. Brasília, DF: Mil Folhas (IEB), 2018.

MORIM de LIMA, Ana Gabriela. **Brotou batata para mim**: Cultivo, Gênero e ritual entre os Krahô (TO, Brasil). 2016. Tese (Doutorado em Sociologia e Antropologia) Programa de Pós-

Graduação em Sociologia e Antropologia, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016.

MORIM DE LIMA, Ana Gabriela; OLIVEIRA, Joana Cabral de; SHIRATORI, Karen (org.). Conhecimentos associados à biodiversidade. In: CARNEIRO DA CUNHA, Manuela; MAGALHÃES, Sônia Barbosa; ADAMS, Cirstina (org.). **Povos tradicionais e biodiversidade no Brasil**: contribuições dos povos indígenas, quilombolas e comunidades tradicionais para a biodiversidade, políticas e ameaças. São Paulo: SBPC, 2021. Parte II, Seção 8. Recurso Eletrônico. Disponível em <http://portal.sbpcnet.org.br/livro/povostradicionais8.pdf>. Acesso em: 10 fev. 2023.

MORIM, Edgar. **Le paradigme perdu**: la nature humaine. Paris: Seuil, 1973.

MURA, Fábio. De sujeitos e objetos: um ensaio crítico de antropologia da técnica e tecnologia. **Revista Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, n. 17, n. 36, p. 95-125, 2011.

NASCIMENTO, Luís Augusto. **Patrões, fregueses e donos**: economia e xamanismo no Médio Rio Negro. Tese de doutorado no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. Universidade Federal de São Carlos, 2017.

NEVES, Leandro *et al.* Qualidade de Frutos Processados Artesanalmente de Açaí (*Euterpe oleracea*) e Bacaba (*Oenocarpus bacaba*). **Rev. Bras. Frutic.**, Jaboticabal, v. 37, n. 3, p. 729-738, set. 2015.

NIMUENDAJU, Curt. Reconhecimento dos rios Içana, Ayari e Uaupés. Apontamentos linguísticos e ensaio fotográfico. In: ATHIAS, Renato. (org.). Reconhecimento dos Rios Içana, Ayari e Uaupés : apontamentos linguísticos e fotografias de Curt Nimuendajú. Rio de Janeiro: Museu do Índio; Recife: Editora UFPE, 2015.

OLIVEIRA, Melissa. **Sobre casas, pessoas e conhecimentos**: uma etnografia entre os Tukano *Hausirõ* e *Ñahuri porã*, do médio Rio Tiquié, Noroeste Amazônico. 2016. Tese (Doutorado em Antropologia Social) — Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2016.

OLIVEIRA, Melissa. Mulheres, manivas e artefatos: corpo, gênero e socialidades no Noroeste Amazônico. **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum.**, Belém, v. 19 [1] 2024.

OLIVEIRA, Thiago. **Os Baniwa, os artefatos, e a cultura material do Alto Rio Negro**. 2015. Tese (Doutorado em Antropologia Social) — Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015.

OLIVEIRA, Thiago. Corpos Partidos: adornos cerimoniais, benzimentos rituais e a estética da produção no alto rio Negro. **Revista Mana**, v. 23, n. 1, p. 37-76, 2017.

OVERING, Joanna. O fétido odor da morte e os aromas da vida. Poética dos saberes e processo sensorial entre os Piaroa da Bacia do Orinoco. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 49, n. 1, 2006.

OZÓRIO DE ALMEIDA, Fernando. A arqueologia dos fermentados: a etílica história dos Tupi-Guarani. **Revista Estudos Avançados**, São Paulo, v. 29, n. 83, 2015.

PEREIRA, Nunes. **Panorama da Alimentação Indígena**. Comidas, bebidas e tóxicos na Amazônia Brasileira. Rio de Janeiro: Livraria São José, 1974.

PIPERATA, Barbara *et al.* The Nutrition Transition in Amazonia: Rapid Economic Change and its Impact on Growth and Development in Ribeirinhos. **American Journal of Physical Anthropology**, [s. l.], n. 146, p. 1–13, 2011.

PIPERATA, Barbara; MCSWEENEY, Kendra; MURRIETA, Rui. Conditional Cash Transfers, Food Security, and Health. **Current Anthropology**, Chicago, v. 57, n. 6, p. 806-826, Dec. 2016.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação**. Os comedores e o espaço social alimentar. 2 ed. Florianópolis: Editora UFSC, 2013.

POULAIN, Jean-Pierre. Food in transition: The place of food in the theories of transition. **The Sociological Review Monographs**, [s. l.], v. 69, n. 3, p. 702-724, 2021.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, n. 16, out./dez. 2003.

RAMIREZ, Henri. **Dicionário da Língua Baniwa – Português**. Manaus: Editora da Universidade do Amazonas, 2001.

REZENDE, Justino Sarmiento. **A Festa das frutas**: uma abordagem antropológica das cerimônias rituais entre os ʘtãpinopona (tuyuka) do alto rio Negro. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2021.

RIBEIRO, Berta. **Os índios das águas pretas**: modo de produção e equipamento produtivo. São Paulo: Companhia das Letras: EDUSP, 1995.

RICARDO, Beto. **Arte Baniwa — cestaria de arumã**. São Gabriel da Cachoeira: FOIRN; São Paulo: ISA, 2001.

RICARDO, Beto; CABALZAR, Aloisio. **Povos indígenas do alto e médio rio Negro**: uma introdução à diversidade cultural e ambiental do noroeste da Amazônia brasileira. Mapa-livro. 2 ed. São Gabriel da Cachoeira: FOIRN; São Paulo: ISA, 2009.

RICAUD, Emannuelle. Manger: une affaire d'Etat? Ambiguïtés du programme d'alimentation scolaire Qaliwarma en Amazonie péruvienne. **Socio-anthropologie**, n. 39, 2019. Disponível em: <http://journals.openedition.org/socioanthropologie/5347>.

RIVAL, Laura. Seed and Clone: The Symbolic and Social Significance of Bitter Manioc Cultivation. *In*: RIVAL, Laura; WHITEHEAD, Neil L. (ed.). **Beyond the visible and the material**. The amerindianization of society in the work of Pieter Rivier. Oxford: Oxford University Press, 2001.

RIVAL, Laura; McKEY, Doyle. Domestication and Diversity in Manioc (*Manihot esculenta* Crantz ssp. *Esculenta* Euphorbiaceae). **Current Anthropology**, Chicago, v. 49, n. 6, p. 1119-1128, Dec. 2008.

RODRIGUES, Raphael. **Descendo o rio: Memórias, Trajetórias e Nomes no Baixo Uaupés (AM)**. 2019. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2019.

RUTHERFORD, Danilyn. Cultures of Fermentation. *Wenner-Gren Symposium Supplement 24. Current Anthropology*, Chicago, v. 68, p. 193-196, 2021.

SAHLINS. **Ilhas de História**. Rio de Janeiro: Zahar, 1990.

SAHLINS. **Metáforas Históricas e Realidades Míticas**. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.

SAMAIN, Etienne. Um retorno à Câmara Clara: Roland Barthes e a Antropologia Visual. In: SAMAIN, Etienne (org.). **O fotográfico**. 2. ed. São Paulo: Hucitec: Ed. Senac, 2005.

SANTILLI, Juliana. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**, n. 10, v. 3, p. 585-606, 2015.

SANTILLI, Juliana; EMPERAIRE, Laure. Agrobiodiversidade e Direitos dos Agricultores Tradicionais. In: RICARDO, Carlos Alberto; RICARDO, Fany Pantaleoni (ed.). **Povos Indígenas do Brasil, 2001-2005**. São Paulo: ISA, 2005.

SANTONIERI, Laura. Política Científica agrônômica e sistemas agrícolas tradicionais: conflitos conceituais e práticos em torno da conservação da agrobiodiversidade. In: MORIM DE LIMA, SCARAMUZZI, CABRAL DE OLIVEIRA, SANTONIERI, ARRUDA CAMPOS e CARDOSO. **Práticas e Saberes sobre agrobiodiversidade**. A contribuição de povos tradicionais. Brasília, DF: Mil Folhas (IEB), 2018.

SAUTCHUK, Carlos. Aprendizagem como gênese. Prática, Skill e individuação. In: **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 21, n. 44, p. 109-139, 2015.

SAUTCHUK, Carlos. Técnica e/em/como transformação. In: SAUTCHUK, Carlos (org.). **Técnica e Transformação perspectivas antropológicas**. Rio de Janeiro: ABA Publicações, 2017.

SEMEGHINI, Mariana *et al.* **Guia Prático Alimentação Escolar Indígena e de comunidades tradicionais**. 1 ed. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento / Assessoria Especial de Comunicação Social, 2020.

SHIRATORI, Karen. Vegetalidade humana e o medo do olhar feminino. In: Cabral de Oliveira, Joana *et al.* (org.). **Vozes vegetais: Diversidade, Resistências e histórias da floresta**. São Paulo: Ubu: IRD, 2020.

SHIVA, Vandana. **Monoculturas da Mente**. Perspectivas da biodiversidade e da biotecnologia. São Paulo, Editora Gaia. 2003.

SILVA, Andrea & BEGOSSI, Alpina. Biodiversity, food consumption and ecological niche dimension: a Study Case of the Riverine Populations from the Rio Negro, Amazonia, Brazil. **Environment, Development and Sustainability**, n. 11, v. 3, p. 1-24, 2007.

SILVA, Rodrigo; GARAVELLO, Maria Elisa. Ensaio sobre transição alimentar e desenvolvimento em populações caboclas da Amazônia. **Revista Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, n. 19, v. 1, p. 1-7, 2012.

SILVEIRA, Nádia. **Imagens de abundância e escassez**: Comida guarani e transformações na contemporaneidade. Tese de doutorado no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Santa Catarina. Doutora em antropologia social. 2011

SPIX, Johann e MARTIUS, Carl. **Viagem pelo Brasil**. Vol 3. São Paulo: Editora Melhoramentos, 1976.

STRADELLI, Ermano. Vocabularios da lingua geral portuguez-nheêngatú e nheêngatú-portuguez, precedidos de um esboço de Grammatica nheênga-umbuê-sáua mirí e seguidos de contos em lingua geral nheêngatú porandua. **Revista do Instituto Historico e Geographico Brasileiro**, Tomo 104, Volume 158, p. 9-768, 1929.

STRAPPAZZON, Adriana. **Pelos caminhos de manivas e mulheres**: conhecimento, transformação e circulação no alto rio negro. 2013. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) — Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2013.

STRATHERN, Marlyn. **Gênero da Dádiva**. Problemas com as mulheres e problemas com a sociedade da melanésia. Campinas: Editora Unicamp, 2006.

SZTUMAN, Renato. Cauinagem, uma comunicação embriagada: apontamentos sobre uma festa tipicamente ameríndia. **Revista Sexta-feira**, São Paulo, abr. 1998.

SZTUMAN, Renato. Cauim pepica: notas sobre os antigos festivais antropofágicos. **Revista Campos**, v. 8, p. 45-70, 2007.

TSING, Anna. Margens indomáveis: cogumelos como espécies companheiras. *Revista Ilha*, vol. 17, n. 1, p. 177-201, 2015.

VAN der VELD, Pieter; CALDAS, Oscarina; AZEVEDO, Rafael. Incessante plantio de mandioca. A produtividade da agricultura indígena no rio Tiquié 2ª parte. **Aru**: revista de pesquisa intercultural da bacia do rio Negro, Amazônia, São Paulo: ISA; São Gabriel da Cachoeira: FOIRN, v. 2, 2018.

VAN DEN BEL, Martijn. Uma nota sobre a introdução de raladores de metal e sobre a produção e consumo da mandioca e do milho na zona costeira das guianas durante o século XVII. **Amazônia** — Revista de Antropologia, Belém. v. 7, n. 1, p. 100-131, 2015.

VAN VELTHEM, Lucia. Cestos Peneiras e outras coisas: a expressão material do Sistema Agrícola no rio Negro. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 55, n. 1, 2012.

VAN VELTHEM, Lucia. Relatório Circunstanciado de Identificação e Delimitação Terra Indígena Jurubaxi-Téa. (Portarias da FUNAI nº 530 de 14/04/2010 e nº 14 de 7/01/2013) FUNAI: Brasília, DF, Brasil. 2016.

VENTURINI-FILHO, W. G.; MENDES, B. P. Fermentação alcoólica de raízes tropicais. *In*: CERDEDA, M. P.; VILPOUX, O. F. (ed.). **Tecnologia, usos e potencialidades de tuberosas amiláceas sul-americanas**. São Paulo: Cargill, 2003. p. 530–575.

VERDUM, Ricardo. Relatório Final dos Estudos Etnográficos sobre o Programa Bolsa Família entre povos indígenas. Brasília, DF: Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação do Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário, 2016. Disponível em: https://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/pesquisas/documentos/pdf/relatorio_153.pdf.

VIANNA, João. **De volta ao Caos Primordial**. Alteridade, indiferenciação e adoecimento entre os Baniwa. 2012. Dissertação (Mestrado em Antropologia) — Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2012.

VIANNA, João. Entre donos de *pets*, primatólogos e caçadores e xamãs baniwa: algumas comparações acerca do humano e não humano. **R@U**, [s. l.], n. 7, v. 1, p. 126-149, 2015.

VIVEIROS DE CASTRO. **Araweté e os Deuses Canibais**. São Paulo: ANPOCS: Jorge Zahar, 1986.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. Os pronomes Cosmológicos e o perspectivismo ameríndio. *Revista Mana*, Rio de Janeiro, v. 2, n. 2, p. 115-144, 1996.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. **A inconstância da alma selvagem e outros ensaios de antropologia**. São Paulo: Cosac&Naify, 2002.

WAGNER, Roy. **A invenção da Cultura** [1975]. São Paulo: Cosac&Naify, 2010.

WALLACE, Alfred Russel. **Viagens pelos rios Amazonas e Negro**. Belo Horizonte: Itatiaia. 1979.

WRIGHT, Robin. **História indígena e do indigenismo no Alto Rio Negro**. Campinas: Mercado das Letras; São Paulo: Instituto Socioambiental, 2015.

ZIZUMBO-VILLARREAL, Daniel *et al.* Distillation in Western Mesoamerica before European Contact. **Economic Botany**, p. 1-14, 2009. DOI: 10.1007/s12231-009-9103-6.

ANEXO A

GLOSSÁRIO CULINÁRIO

Aluá: bebida fermentada a partir do abacaxi. Sua gradação alcoólica depende da intensidade da fermentação. No Rio Negro, é uma bebida associada aos Baré.

Arubé: Molho produzido à base de massa de mandioca puba (demolhada, fermentada) e pimentas diversificadas; tem sabor levemente picante. Está presente em toda a bacia do rio Amazonas e tributários e também no rio Negro. É considerado por alguns chefes culinários a “mostarda indígena”.

Beiju curadá: disco assado, com aproximadamente 50 cm de diâmetro e 3 cm de espessura, feito da mistura de massa de mandioca (fresca e/ou puba) e goma. A composição mais comum é metade massa e metade goma, mas pode ser preparado em outra proporção, conforme o gosto de quem faz. [Su'ukaró](#); [curada](#); [êtãro](#)

Beiju de massa: disco assado, com aproximadamente 60 cm de diâmetro e 1,5 cm de espessura, feito só de massa de mandioca previamente misturada de massa fresca e puba. É comum que seja utilizado um molde de taquara para facilitar o resultado perfeitamente redondo e de espessura mais fina. Pode ser consumido recém-preparado, com textura fofa ([meyu membeca](#); [poheikalo](#)) ou depois de seco ao

sol, o que confere grande durabilidade. ([Meyu ticanga](#); [karaino](#))

Beiju de tapioca: equivalente à tapioca difundida em território nacional. É assada exclusivamente com goma, por vezes, com castanha adicionada.

Caribé: espécie de mingau preparado do beiju de massa ou da massoca bem diluído em água até adquirir consistência homogênea. É consumido morno pela manhã ou frio à tarde, tradicionalmente preparado pelos Baniwa e Baré.

Caxiri: bebida fermentada, levemente alcoólica, dos povos indígenas amazônicos. Cada mulher prepara a sua receita específica conforme os ensinamentos transmitidos pela mãe. É feito com beiju torrado e manicuera fervida. Pode ser acrescido de frutas ou tubérculos, tais como pupunha, ingá, cará, macaxeira, batata, dentre outros. Tradicionalmente, as mulheres mastigam o beiju para iniciar a fermentação. Atualmente usa-se açúcar no final do preparo a fim de intensificar a fermentação. Ambos os métodos, porém, não são excludentes e estão em vigor. Bebida associada aos povos tukano. [Peru](#); [caxiri](#).

Cheiro verde: expressão que abrange hortaliças verdes, tais como coentro (*coriandrum sativum*), chicória (*Eryngium*

foetidum) e cebolinha (*Allium schoenoprasum*).

Daguiru: termo que designa um conjunto de peixes noturnos, com espora nas laterais da cabeça. São muito consumidos no tempo da cheia.

Destilado: bebida alcoólica preparada a partir de bebida fermentada em alambique artesanal, com artefato de cerâmica e resfriamento manual. *Dzanakaa*.

Goma/Tapioca: fécula da mandioca. Resíduo branco obtido da decantação da manicuera, após a separação e lavagem da massa. Usualmente, refere-se à goma da mandioca, mas é possível obtê-la a partir de outros frutos. *Wehtá; tipiaca; méenthi; ãtã*

Farinha: massa torrada no forno quente, tem sabor crocante e cor amarela. A massa é previamente preparada a partir da mistura de massa fresca e massa puba, e peneirada em granulometria grossa. *Wii; pohká*

Jiquitaia: pimenta defumada/moqueada em girau e pilada até se transformar em pó. Acrescenta-se pequena quantidade de sal para aumentar a conservação.

Marapatá: tipo de beiju assado na folha da bananeira ou sororoca. Pode ser feito da goma da mandioca, da massa e/ou da goma do umari.

Massa de mandioca puba: O termo puba vem de “pubar”, i.e fermentar ou

apodrecer. Trata-se de deixar a mandioca de molho no rio ou em baldes por 3 dias ou mais até que a raiz fique macia e exalando cheiro forte de fermentado. A farinha d’água e algumas classes de beiju utilizam a mandioca puba como parte fundamental do seu preparo, conferindo sabor azedo característico. *Kibó; membeca;*

Manicuera: sumo extraído da mandioca, venenoso antes de ferver, e comestível após a fervura, bastante utilizado em todas as regiões e povos, mas de diferentes maneiras. Esse sumo recebe o nome de manicuera quando é extraído da massa fresca da mandioca, e bem fervido até ficar adocicado e usado em mingau.

Massoca: espécie de farinha torrada em fogo brando, feita exclusivamente da massa de mandioca puba, bem seca no tipiti e peneirada em granulometria fina. O aspecto final da massoca é associado a leite em pó pela cor pálida e pela textura. O mingau feito da massoca é chamado de caribé.

Mingau: líquido espesso e quente, preparado de goma ou de farinha diluído em água em fogo baixo. Os povos tukano, diluem a goma em água fria e depois aquecem, resultando em mingau de textura lisa e homogênea. Os povos aruak preferem diluir a goma em água quente, resultando em mingau com caroços de goma. Do mesmo processo feito com a

goma, também se podem acrescentar sucos de fruta como do abacaxi coado ou do vinho de açaí. Opção alimentar sempre presente nas refeições matinais dos povos do Rio Negro. [Yumúku](#);

Moqueado: processo de transformação do alimento (peixe, carne de caça ou pimentas) que consiste em secá-lo com a fumaça do fogo durante muitas horas ou até dias. Normalmente, o alimento é mantido em um girau (grade de madeira suspensa) acima do fogo enquanto se prepara outro alimento diretamente sobre o fogo.

Mujeca: caldo feito com peixe desfiado engrossado com goma ou farinha, temperado com pimenta e cheiro verde quando disponível. Possui certa semelhança ao pirão de peixe. Também chamado de mujica em outras localidades amazônicas, ambos os termos têm origem tupi.

Quinhanpira: essencialmente um caldo de bastante pimenta, em quantidade e variedade, com um pouco de peixe. A quinhanpira é a preparação culinária mais característica de todo o Alto Rio Negro, oferecida a viajantes e parentes em sinal de hospitalidade. [Biatuwí](#)

Tucupi: o sumo da mandioca (manicuera) recebe o nome de tucupi quando contém líquido da mandioca fermentada (azedada) e é usado com peixe. a manicuera/o tucupi

tem cor amarela quando fresco ou ainda após fervura mínima (o suficiente para eliminar a toxidade). No entanto, também há o tucupi preto que é a modalidade do líquido reduzido e espesso, depois de longo tempo no fogo.

Xibé: feito da mistura da farinha de mandioca e água limpa e fresca. No lugar da água, também pode ser feito com vinho de frutas, como o açaí ou umari. É a forma pela qual os indígenas do Rio Negro se hidratam e iniciam uma conversa. [po'ká](#); [pat'axa](#)

Yalakhi: bebida fermentada pouco conhecida e praticada atualmente, foi registrada somente entre os Baniwa do rio Aiari. A fermentação é atingida a partir de fungos (e não da inoculação salivar) que consomem o amido do beiju.

ANEXO B – TABELAS DE BIODIVERSIDADE

Tabela 1 – Frutas comestíveis não cultivadas em Assunção do Içana

Nome português	Nome nheengatu	Nome científico	Época do ano
Açaí chumbinho	Wasái katinga pura	<i>Euterpe caatinga</i>	out.
Açaí-do-mato	Wasái kapura	<i>Euterpe precatoria</i>	abr.-jun.
Bacaba	Iwaká	<i>Oenocarpus bacaba</i>	jan., fev.
Bacuri	Bacurí	<i>Garcinia brasiliensis</i>	ago., set.
Bochecha de velha	Waimi ratipí	<i>Salacia impressifolia</i>	mar.-maio
Buiuiu	Buyuyú	<i>Solanum sp.</i>	ano todo
Buriti	Mirití	<i>Mauritia flexuosa</i>	abr.- jul.
Cabeça de jacaré	Yakaré akánga	<i>Theobroma sp.</i>	
Caruru	Karuru	<i>P. Rivinoide rosa</i>	set.-nov.
Castanha de Uará	Wará	<i>Parinari excelsa</i> ou <i>Parini montana</i>	mar.- maio
Cunuri	Cunuri	<i>Micrandra spruceana</i>	jan., fev.
Cupuí	Cupuí	<i>Theobroma subincanum</i>	fev., mar.
	Dapadá		abr., maio, jun.
Dawikú	Dawikú	<i>Mouriri sp.</i>	jun., jul.
Inajá	Inayá iyá	<i>Maximiliana maripa</i>	ano todo
Ingá do mato (rabo de macaco)	Xixí iyá	<i>Inga edulis sp.</i>	abr.- maio
Ingá rabo de macaco	Xixí iyá		abr. a maio
	Itunwã	<i>Gnetum leyboldii</i>	abr., maio
	Iwisé iyá	<i>Pouteria sp.</i>	abr.-jun.
Jabuti	Yautí naná	<i>Aechema sp.</i>	jan a mar.
Japurá	Yapurá iyá	<i>Erisma japura</i>	mar., abr.
Kamapo	Kamapo		ano todo
Karawa	Karawa	<i>Conepia longipendula</i>	fev, mar.
Korokoida	Korokoida		maio, jun., jul.
Korowai iyá	Korowai iyá		abr., maio
	Kumã iyá		jan.,-fev.
Maçaranduba	Maçarandua	<i>Manilkara sp.</i>	mar.- maio
Maracujá	Mikura arapiá	<i>Passiflora sp.</i>	
Maracujá	Mikura murukuyá	<i>Passiflora sp.</i>	abr.- jun.
Maracujá do mato	Murukuyá campo pura	<i>Passiflora sp.</i>	ago., set.
	Matiti	<i>Clidemia sp. / Sabicea amazonensis</i>	ano todo
Moela de Inambu	Inambu moela		fev.
Muruxi	Muruxi		jan.- mar.
Olho de Grilo	Grilo resá		abr., maio, jun.
Olho de Tucunaré	Tucunaré resá	<i>Calyptanthus sp.</i>	abr.-jun.
Olho de Veado	Suasú resá	<i>Moutabea guianensis</i>	abr.-jun.
Pacua caatinga	Pakúa caatinga	<i>Renealmia alpinia</i>	ano todo
Patauá	Patawá	<i>Oenocarpus pataua</i>	jan.-mar.
Pequiá	Pequiá	<i>Caryocar villosum</i>	fev.
Periquito castanha	Pirikito castanha	<i>Pachira minor</i>	abr., maio, jun.

Pirapukú bucho	Pirapukú bucho	<i>Quiina longifolia</i>	abr., maio
Puty kueyo	Puty kueyo		abr.-jun.
Rabo de barrigudo	Rabo de barrigudo		abr.-maio
Seringa	Seringa iyá	<i>Hevea sp.</i>	jan.-mar., out.
Sororoca	Sosoroka iyá	<i>Phenakospermum guyanense</i>	jun.-out.
Sorva	Sorva	<i>Couma utilis</i>	Abri-jun
Suim-da-beira-do-rio	Wapixuna	<i>Myrcia sp.</i>	abr.-jun.
	Tapada		
Tucum	Tucum iyá	<i>Astrocarium sp</i>	ano todo
Tucumã	Tucumã yuú yá	<i>Astrocaryum sp.</i>	dez.-fev.
Tucumãzinho		<i>Astrocaryum sp.</i>	
Tulia		<i>Mauritiella armata</i>	dez.-maio
Tura ukuqui	Tura ukuqui	<i>Micropholis sp.</i>	mar.-maio
Uacu	Wakú	<i>Monopterix uaucu</i>	mar. e abr.
	Uçá resá		abr.- jun.
Ucuqui	Ukuqui	<i>Pouteria ucuqui</i>	mar.- jul.
Umari verde	Umari verde	<i>Poraqueiba sp.</i>	jan.-mar.
Umiri	Umiri	<i>Humiria balsamifera</i>	dez.
	Wirarí iyá	<i>Strychnos amazonica</i>	abr., maio
Wixi	Wixi	<i>Couepia paraensis</i>	abr-jun
	Xibuí tií		abr.-jun.

Fonte: A autora (2023).

Total: 61

Tabela 2 – Plantas cultivadas da bacia do Içana

	nome em portugues	nome baniwa	nome kubeo	nome científico
1	abacate grande			<i>Persea americana</i>
2	Abacate avocado			<i>Persea americana</i>
3	abacaxi grande	Rema iruidá	miehíbo	<i>Ananas Comosus</i>
4	Abacaxi verde		himenibo	<i>Ananas Comosus</i>
5	abacaxi arara	adaru		<i>Ananas Comosus</i>
6	abiu			<i>Pouteria caimiro</i>
7	abobora (jirium)	Iurumo		<i>Curcubita</i>
8	açai do pará		Êmimoêñu	<i>Euterpe oleracea</i>
9	açai verde			<i>Euterpe sp.</i>
10	ariá comprido	ufiro	homuká	<i>Goepertia allouia</i>
11	ariá redondo	makweti/ makueti	yabuyakoru	<i>Goepertia allouia</i>
12	bacabinha			<i>Oenocarpus bacaba</i>
13	banana inajá	parâna	órê	<i>Musa paradisiaca</i>
14	banana maçã	parâna	órê	<i>Musa paradisiaca</i>
15	banana roxa	parâna	órê	<i>Musa paradisiaca</i>
16	banana prata	parâna	órê	<i>Musa paradisiaca</i>
17	banana pacovã	parâna iperaipe	rema	<i>Musa paradisiaca</i>
18	batata doce amarela	kaliri	ure yapika	<i>Ipomoea batatas</i>
19	batata doce branca	kaliri	yapika borika	<i>Ipomoea batatas</i>
20	batata doce roxa	kaliri	yapika humenika	<i>Ipomoea batatas</i>
21	batata doce roxa por fora e branca por dentro		yapika	<i>Ipomoea batatas</i>
22	batata para arepa	wawialhi	waiwairibu	<i>Maranta</i>

				<i>arundinacea</i>
23	biribá			<i>Duguetia</i>
24	cacau			<i>Theobroma cacao</i>
25	caju			<i>Anacardium occidentale</i>
26	Cana de açúcar (branca)		kawa meneñu	<i>Saccharum officinarum</i>
27	Cana de açúcar (para garapa)		kawa meneñu	<i>Saccharum officinarum</i>
28	Cana de açúcar (roxa)		kawa meneñu	<i>Saccharum officinarum</i>
29	capim santo			<i>Cymbopogon citratus</i>
30	cará branco	achi halidari	ñamu boe	<i>Discorea</i> sp
31	cará branco com cabelinho na casca	achi halidari	mire ñamu	<i>Discorea</i> sp
32	cará carapanã	achi ainidzo		<i>Discorea</i> sp
33	cará pé de anta	remaripa		<i>Discorea</i> sp
34	cará rabo de barrigudo	kaparo itipi		<i>Discorea</i> sp
35	cará roxo	achi itadari	ñamu	<i>Discorea trifida</i>
36	cará do ar	haste denonikai	ñamu ñemie	<i>Discorea bulbifera</i>
37	côco			<i>coco nucifera</i>
38	coca			<i>Erythroxylum coca</i>
39	cubiu pequeno	amo/wanari hitako	betaka	<i>Solanum stramoniiifolium</i>
40	cubiu grande			<i>Solanum sessiliflorum</i>
41	cucura			<i>Pourouma cecropiifolia</i>
42	cupuaçu			<i>Theobroma grandiflorum</i>
43	duhtu (tukano)	hunai	Muoká	<i>Heliconia hirsuta</i>
44	embaúba		kumaku	<i>Cecropia</i> sp
45	fruta-pão			<i>Artocarpus altilis</i>
46	goiaba			<i>Psidium guajava</i>
47	graviola			<i>Annona muricata</i>
48	ingá			<i>inga edulis</i> sp
49	ingá pewa			<i>inga edulis</i> sp
50	ingá paté			<i>inga edulis</i> sp
51	jambo			<i>Syzygium malaccense</i>
52	laranja			<i>Citrus snensis</i>
53	limão			<i>Citrus limon</i>
54	maka (duhtu pa'ta em tukano)	maka	kareká	<i>Canna edulis</i>
55	macaxeira		yuka hatuorĩ aiye	<i>Manihot Esculenta</i>
56	mamão			<i>Carica papaya</i>
57	manga			<i>Mangifera indica</i>
58	Maracujá - variedades		baeá	<i>passiflora</i> sp.
59	maxixe			<i>Cucumis anguria</i>
60	milho		wea	<i>Zea mays</i>
61	pacua caatinga	puruwaite		<i>Renealmia alpinia</i>
62	Pimenta	avibiacá		<i>Capsicum</i> sp.

63	Pimenta	mbiá		<i>Capsicum</i> sp.
64	pimenta		kupite	<i>Capsicum</i> sp.
65	pimenta	kuriritaco		<i>Capsicum</i> sp.
66	pimenta	kakaidarite		<i>Capsicum</i> sp.
67	Pimenta		himenika	<i>Capsicum</i> sp.
68	Pimenta	katoto	karapuka	<i>Capsicum</i> sp.
69	Pimenta		Nhembí kuriká	<i>Capsicum</i> sp.
70	Pimenta		Apuriká	<i>Capsicum</i> sp.
71	Pimenta bico de moça		Opehiōka	<i>Capsicum</i> sp.
72	Pimenta braço de camarão		Nahokohpori	<i>Capsicum</i> sp.
73	Pimenta nariz de tucano		hoewe kōpiyo	<i>Capsicum</i> sp.
74	Pimenta olho de veado		ñama yakoru	<i>Capsicum</i> sp.
75	pimenta pássaro corocoró		koroka	<i>Capsicum</i> sp.
76	pimenta Urubu		kawaka	<i>Capsicum</i> sp.
77	pimentao doce			<i>Capsicum annuum</i>
78	pripriaca, um tipo de		Pididiabó	
79	pupunha		ūrēkoa/ūrēñu	<i>Bactris gasipaes</i>
80	remédio da maniva; (semae kupixa)		kuiba uebo	
81	remédio da roça; (meyu kupixa)		kribadika kraibó	
82	remédio da roça; (manhaca karuka)			
83	sapota			<i>sapotacea</i> sp.
84	Tabaco		buçi	<i>Nicotiana</i> sp
85	tempero chicória			<i>Eryngium foetidum</i>
86	tempero cipó-alho			
87	"Taioba", variedade grande, branco	kodowhi	puyuka	<i>Xanthosoma</i> sp
88	"Taioba", variedade menor, roxo	kodowhi	turuka hoariká	<i>Xanthosoma</i> sp
89	Taioba	marana	turuka boriká	<i>Xanthosoma taioba</i>
90	Tucumã			<i>Astrocaryum aculeatum</i>
91	Urucum			<i>Bixa orellana</i>
92	umari amarelo			<i>Poraqueiba paraensis</i>
93	umari Preto			<i>Poraqueiba sericea</i>
94	wapixuna			<i>Dacryodes</i> sp
95	(sem nome); frutinha de quintal		kuruwaite	

Tabela 3 – Variedades das manivas registradas em todas as comunidades da pesquisa.

Manivas raiz amarela			
N.	Nome português	Nome indígena	Lugar (rio)
1	Abacaxi	Sêrá duhku	Uaupés
2	Abiu	Kâré duhku	Uaupés, Aiari
3	Açaí	Wassai maniwa	Uaupés, Negro, Içana e Aiari
4	Anta	Tapira	Içana
5	Arraia		Negro
6	Baixo amarela	Baixo itawá	Negro, Içana
7	Baixo Vermelho		Negro, Içana
8	Boto		Negro
9	Branca	Kariwa	Negro
10	Buriti	Née duhku	Negro
11	Castanha		Uaupés
12		“Churimã” (apelido de Yanomami)	Uaupés
13	Cipó wambé	Wambé duhku	Uaupés
14	Cobra	Buia/ pirõ duhku	Negro
15	Cucura	Kukura maniwa	Uaupés, Negro
16	Cuia	Kuya / Uahátá duhku/ Cuia ke	Uaupés, Negro, Içana e Aiari
17	Cunuri	Wahpu duhku	Uaupés
18		Dawiruke	Aiari
19		D̄rarab̄	Aiari
20	Espelho	Wariwa maniwa	Içana
21	Espinho	Poosá duhku	Uaupés
22	Flores	Ohri duhku	Uaupés
23	Guariba	Wariba maniwa	Içana
24	Inambú		Negro
25	Jurará amarela	Yurará itawá	Uaupés, Negro, Içana e Aiari
26		Kaanori duhku	Uaupés
27		Kaineb̄	Aiari
28		Katidari ke	Aiari
29		Kawirube	Içana
30	Macaco	Ahké duhku	Uaupés
31	Mamanga	Mono ke	Içana e Aiari
32	Marauiá		Içana
33	Micuim	Paadzu ke	Uaupés, Negro, Içana e Aiari
34	Mulata		Içana
35	Ouro		Uaupés
36	Paca amarela		Uaupés, Negro e Içana
37	pacu	Huá duhku	Uaupés
38		Pacua	Negro
39	peneira	Urupema maniwa	Negro
40	Periquito		Negro, Içana e Aiari
41	Pirapucu	Pirapuku	Içana
42		Pirayawara	Içana
43	Pombo	Bõa duhku	Uaupés
44		Tahpó duhku	Uaupés
45	Pupunha	Uré duhku	Uaupés
46		Puraki	Içana
47	Rã	Yuwi	Içana

48		Raroaibu	
49	Rato	Bi'i	Uaupés
50	Solimão		Negro, Içana
51		Tacira	Negro
52		Tarê	Negro
53	Traíra	Taríra maniwa	Negro, Içana
54	Tucumã		Negro, Içana
55	Tucunaré	Bu'u maniwa/ dzapa ke	Uaupés, Aiari
56	Uirapuca	Wirapuka	Içana, Aiari
57	Varijão		Içana
58	Wará amarela		Uaupés, Içana
59		Wavirubé duhku	Uaupés
60		Yamura ke	Aiari
61		Yetewi ke	Aiari
62		Yuruti	Içana
63	sem nome 1 de Lilian		Aiari
64	sem nome 2 de Lillian		Aiari
65	sem nome de Lúcia		Içana
66	“sem pai” de Lucia (parece “tukano maniwa”)		Içana
67	sem nome 2 de Quentilha		Uaupés

Manivas raiz “meio amarela”

N.	Nome português	Nome indígena	Lugar (rio)
1	Algodão	Buhsá duhku	Uaupés
2	Anta falsa	Tapira rana	Içana
3	Baixo maniwa	Baixo ke	Negro, Aiari
4	Caniço		Negro
5	Jacundá amarela	Yacundá itawá	Içana
6		Pohkó duhku	Uaupés
7		Suikiri	Içana
8		Warinhã	Negro

Manivas raiz branca

N.	Nome português	Nome indígena	Lugar (rio)
1	Acará peixe	Wariã duhku	Uaupés
2		Ahpué	Uaupés
3	Andorinha	Siripiã duhku	Uaupés
4	Aracu	Bo'tea duhku/waracú	Uaupés, Negro
5	Arroz	Arusu duhku	Uaupés
6	Aru	Uanã duhku	Uaupés
7	Bacaba	Yumu	Uaupés
8	Baixo		Negro, Içana, Aiari
9	Baixo Preto	Baixo pixuna	Negro, Içana, Aiari
10	Banana	Ohó duhku	Uaupés
11	Beiju	Meyu	Içana
12	Cabeçudo		Negro
13	Camarão	Dahsié duhku	Uaupés
14	Caroço de umari	Uamu pehtori	Uaupés
15	Castanha		Negro e Içana
16	Chaga		Negro

17	Comprida ou Pocolanche		Negro
18	Cumarú	Kumarú ke	Içana e Aiari
19	Formiga	Iamiá duhku	Uaupés
20	Fruta do igapó	Parti duku	Uaupés
21		Iá maniwa	Içana
22		Ihki duhku	Uaupés
23	Inajá	Hopuni	Uaupés
24	Jacundá branca	Yacundá murutinga	Negro
25	Jurará branca	Yurará murutinga	Negro
26		Kari kabɛ	Aiari
27		Kihbuisé duhku	Uaupés
28		Koabɛ	Aiari
29		Korabu	Aiari
30		Kurid ke	Aiari
31		Kuridibu	Aiari
32		Kururibu	Aiari
33	Macaxeira falsa	Macaxeira rana	Negro
34	Mandi	Ihkiá duku	Uaupés
35	maniva da folha verde	Puni iassassé duhku	Uaupés
36	Maniuara	Maniwara	Içana
37	Miçanga	Puira	Negro
38	Milho	Awati/ ohoka duhku/cana ke	Uaupés, Negro e Aiari
39		Mõmitá duhku	Uaupés
40	Ovo	Supiã	Negro, Içana
41	Paca branca		Uaupés, Negro e Aiari
42	Papagaio	Wehoá duhku	Uaupés
43		Paturibɛ	Aiari
44	peixe peq. do igarapé	Bɛhkɛ awu duhku	Uaupés
45	peixinho	Pirá mirim	Içana
46	Pirandira pucu		Içana
47	Pirapucu falso	Pirapuku rana	Içana
48	Preto	Niisé duhku / wapixuna	Uaupés, Negro
49		Samuma	Içana
50	Sapo Grande	Paturi (em Tariano)	Uaupés
51	Seis meses ou Lore		Uaupés, Negro e Içana
52	Seringa		Içana
53		Sesá puí	Içana
54	Sororoça	Ohopuni duhku	Uaupés, Negro
55	Surubim		Içana
56		“Tain” duhku	Uaupés
57	Tapa		Negro
58	Tapioca maniva	Wehtá duhku	Uaupés, Negro e Içana
59	Tatu	Pamu duhku	Uaupés, Negro e Içana
60	Uacu	Semiã duhku	Uaupés, Aiari
61		Ueabɛ	Aiari
62	(Zarabatana ?)	Buu'pɛ	Aiari
63	Wará		Içana
64		Wariwari	Içana
65		Yamaru ke	Aiari
66	sem nome de Irene		Negro

	Rosália		
67	“sem pai” de Lílian	Koraku qüibá	Aiari
68	sem nome l de Quentilha		Uaupés
69	“sem pai” de Natália	Parku manisé duhku	Uaupés
Manivas cor da raiz não registrada			
1		Beré duhku	Uaupés
2		Suiri duhku	Uaupés

Total: 146

Registros afetivos das pesquisas de campo



Matapi, 2018



Assunção do Içana, 2019



São Gabriel Mirim, 2018



Assunção do Içana, 2019



Ucuqui-Cachoeira, 2019