A gigante da floresta - uma breve descrição sobre a batata mairá (*Casimirella* sp) na Amazônia indígena[1]

Gilton Mendes dos Santos
Professor do Departamento de Antropologia da Universidade Federal do Amazonas (UFAM) e coordenador do Núcleo de Estudos da Amazônia Indígena (NEAI).
E-mail: giltonmendes@ufam.edu.br
https://orcid.org/0000-0002-7832-4254

maloca
revista de estudos indígenas

Resumo

Numa narrativa livre e em primeira pessoa, este texto conta a história do encontro de um antropólogo com a batata mairá (*Casimirella sp*), uma gigante tuberosa amplamente distribuída e utilizada no passado pelos grupos indígenas na Amazônia. A narrativa tem como ponto de partida a realidade etnográfica de grupos no Médio Rio Purus, e logo ampliada para outras regiões. A história desemboca, por fim, na problematização de temas como coleta, domesticação e o abandono da planta pelos grupos.

Palavras-chave: Batata mairá (*Casimirella* sp); Amazônia; grupos indígenas; rio Purus; plantas

Abstract

In a free and first-person narrative, this text tell the story of an anthropologist's encounter with the mairá potato (*Casimirella sp*), a giant tuberous widely distributed and used in the past by indigenous groups in the Amazon. The narrative has as its starting point the ethnographic reality of the indigenous groups from the Middle Purus River, and then expanded to other regions. Finally, the narrative leads to the problematization of themes such as gathering, domestication and the abandonment of the plant by the groups.

Keywords: Mairá potato (*Casimirella* sp); Amazon; indegenous groups; Purus river; Plants.

Assim que comecei a escrever sobre, o que poderia chamar de uma "história da agricultura na Bacia do Rio Purus" (Mendes dos Santos, 2016), deparei-me com um trabalho de Laure Emperaire que apresenta um mapa sobre *a diversidade varietal da mandioca na Amazônia brasileira e nas regiões vizinhas*. Nele se observa com clareza a predominância de mandiocas do tipo brava (amarga ou venenosa), nas regiões central e norte da Amazônia, e as do tipo mansa, ou doce, entre o Sudoeste e o Piemonte andino. Uma extensa linha pontilhada, por sua vez, demarca o limite entre as duas áreas (Emperaire, 2001).

O curso principal do rio Purus se localiza exatamente nessa faixa, e conecta as duas regiões, mas nela, as mandiocas, sejam de um tipo ou do outro, estão completamente ausentes. Pensei, então, qual a importância do Purus nesse cenário?! Foi aí que comecei a juntar as informações presentes na literatura, recolher registros sobre mandiocas e macaxeiras nos textos antigos e nas etnografias recentes sobre os grupos da região, nos artigos científicos, nos relatórios do Serviço de Proteção ao Índio (SPI), da Fundação Nacional do Índio (FUNAI) e das organizações indigenistas. Me serviu de base ainda o relatório da *Expedição Purus*, resultado de uma viagem de estudantes com informações sobre os ribeirinhos e indígenas e suas plantas cultivadas, com especial enfoque para a mandioca (Vieira *et al*, 2012).

O resultado desse trabalho foi a descoberta de uma expressiva presença da mandioca (do tipo venenosa) em toda a Bacia do Purus. Um detalhe, no entanto, me chamou atenção: os registros mais antigos assinalavam uma realidade oposta, ou seja, o predomínio ou uma presença mais notável das macaxeiras e não das mandiocas. Embora tais registros não enfatizem a distinção entre um tipo e outro, ou mesmo sem detalhar sua diversidade, eles traziam indícios claros da presença das macaxeiras entre os grupos. Isso me levou, imediatamente, a desconfiar de que as mandiocas ganharam terreno no Purus em decorrência do sistema de aviamento, que se instalou na região a partir da segunda metade do século XIX, e que demandava grande produção de farinha para abastecer os seringais e a população ribeirinha que habitava a região. Vários grupos indígenas foram atraídos, estimulados ou forçados a trabalhar na extração da seringa, mas a maioria, sob o auspício do SPI, ingressou na produção agrícola da mandioca. A exemplo do que aconteceu em vários lugares da Amazônia, no Purus foram implantadas as Fazendas Agrícolas, braço forte do SPI, que era o responsável

1. Essa pesquisa recebeu financiamento da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).

pela atração, proteção e integração dos grupos indígenas. A principal cultura das fazendas agrícolas era, sem dúvida, a mandioca, visando a fabricação da farinha, que passou a ser, também, o item desejado pelos nativos e símbolo da meta civilizatória do órgão. A incorporação e o sucesso do cultivo da mandioca transformaram, historicamente, os sistemas tradicionais de produção. A partir dessa realidade, minha hipótese de trabalho parecia muito clara: na bacia do Purus, as macaxeiras precederam as mandiocas, que passaram a predominar nos sistemas de produção locais. Isso posto, minha tarefa era então demonstrar e desenvolver essa hipótese. Mas não tardou para que uma nova ruptura, ou uma segunda hipótese, se impusesse: antigamente, na região do Purus, nem mandiocas nem macaxeiras gozaram de supremacia.

A descoberta da batata gigante

Tal constatação, contra meu desejo, já que estava convencido daquela primeira hipótese, teve início com a afirmação feita pelo etnólogo alemão Paul Ehrenreich sobre os Paumari nos idos de 1888: "Ao que se afirma, não cultivam a mandioca. Preparam uma farinha de uma leguminosa e de um tubérculo".

Depois de muito refletir sobre essa afirmação e buscar compreender seu real significado, por pura ironia do destino fui levado a um dos relatórios do naturalista inglês Richard Spruce, publicado pelo *Kew Royal Botanic Gardens*, sob o auspício do seu diretor William Hooker. Spruce não chegou a percorrer as águas do Purus, mas esteve em várias regiões da Amazônia no ano de 1849, cerca de quarenta anos antes do etnólogo alemão. Em seu relatório[2], ele descreve uma prodigiosa espécie tuberosa utilizada pelos *tapuias*, moradores de uma comunidade multiétnica chamada Janauari, localizada às margens do Rio Negro, de frente à então pequena cidade da Barra, hoje a capital Manaus. Dessa planta, conhecida localmente como *maniocaçu*, era extraída a goma para a elaboração de beiju e farinha, um conhecimento adquirido com os Purupuru do Rio Purus, conforme segue a descrição do botânico:

> Perto da casa, observei a existência de certas raízes grandes que pareciam enormes nabos. Indagando qual seria sua utilidade, me disseram que elas eram usadas como sucedâneo da mandioca. Mostraram-me a raiz ralada em estado de preparação e me deram da farinha que dela se extrai. Custou muito para que os tapuias passassem a usar esta raiz, conforme eles mesmos me disseram, tendo aprendido isso com os índios purupurus, moradores do rio

2. Parte deste relatório, resultado de sua viagem, foi publicada no livro, traduzido em língua portuguesa: *Notas de um botânico na Amazônia*, Editora Itatiaia, 2006.

> dos Purus, que a chamam de *bauná*. (...) Ela é também conhecida entre os muras pelo nome de *maão*. Os tapuias chamam-na meramente de *mandiocaçu*, isso é, mandioca grande. As maiores raízes que vi pesavam 48 libras (21,8 kg).
> (...) A raiz da *bauná* é ainda mais venenosa que a da mandioca, embora inteiramente insípida quando fresca. Repetidas lavagens são necessárias para tornar a farinha e a tapioca inócuas.
> (...) Ao regressar do Janauari, fiquei sabendo que, logo após minha ida, vários índios residentes no rio foram em grupo à casa do vaqueiro e o censuraram acerbamente por ter revelado para um estrangeiro aquele seu recurso alimentício em tempos de escassez, dizendo: "Não demora, o povo de Barra vai cruzar o rio em busca dessa raiz e ela logo estará exterminada" (Spruce, 2006: 163).

Estava convencido de que as informações registradas pelos dois viajantes (Richard Spruce em 1851 e Paul Ehrenreich em 1888) diziam respeito à mesma planta explorada pelos Paumari do Purus, também conhecidos na literatura por "Purupuru", uma referência à mancha de pele trazida por esses indígenas à época (Spix e Martius, 1981 [1823]). Os Paumari ocuparam tradicionalmente as margens, praias e lagos ao longo do rio Purus, mantendo sua alimentação preferencial por peixes e quelônios, mas exploravam a terra firme em busca de amido fornecido pelos tubérculos silvestres (Maia, 2019).

Agora, era preciso saber se, assim como os Paumari, também outros grupos do Purus conheciam e usavam essa planta. Enviei o endereço de acesso ao relatório *Kew Royal Botanic Gardens* ao então estudante de mestrado em antropologia, Miguel Aparicio, que finalizava sua pesquisa acadêmica sobre os Suruwaha, um pequeno grupo "semi-isolado" da região. Em seu trabalho encontramos que "as informações fornecidas pelo botânico inglês eram compatíveis com o *bija* dos Suruwaha". Nesse mesmo tempo, consultei também outro colega etnólogo, especialista nos Deni, habitantes do interflúvio dos rios Purus e Juruá. Essa consulta fora feita no contexto da minha "primeira hipótese", sobre a importância das mandiocas e macaxeiras no Purus. Portanto, bem antes de minha atenção roubada pela batata gigante, mas que só teve sentido depois que a ela retornei. Eis a resposta do meu colega Marcelo Florido:

> Existe a possibilidade de que os Deni antes não plantassem roçado, já que indicam a existência de um tubérculo não cultivado que seria a base da alimentação dos antigos e que uma das velhinhas da aldeia teria dado para sua família experimentar muitos anos atrás. O modo de preparo que essa senhora utilizou é o mesmo que se aplica para a mandioca" (Marcelo Florido, dezembro de 2013).

Na coletânea de mitos deni, intitulada *Ima Bute Denikha*, a narrativa sobre a origem do roçado começa dizendo que "antigamente não tinha nada. Não tinha roça. Só se comia casca de pau, *cará do mato* e lagarta" (Sass, 2004; meus destaques). Segundo informações complementares que obtive, o "cará do mato" a que se referem os Deni é uma enorme batata feculosa encontrada nas terras firmes da região.

Durante uma apresentação que fiz no Núcleo de Estudos da Amazônia Indígena (NEAI) da Universidade Federal do Amazonas (UFAM), em que contava exatamente essa história sobre as duas hipóteses do meu trabalho, uma estudante de Ecologia do Instituto de Pesquisas da Amazônia (INPA) reagiu comentando que a planta tuberosa sobre a qual eu me referia poderia ser a batata mairá (*Casimirella* sp). Fiquei com esse nome na minha cabeça, pois até então eu conhecia essa planta tuberosa apenas por uma identificação muito genérica – tubérculo não cultivado, mandiocaçu, cará do mato – ou muito específica, *bauná* e *bijá*. Na primeira oportunidade, busquei por ele no *Vocabulários da Língua Geral Nheengatu-Português*, de Ermano Stradelli, em que *mairá* aparece como: "casta de cipó, cuja raiz é comestível". O sentido, embora sumário, me parecia muito apropriado.

O nome mairá me possibilitava, assim, avançar na busca, e com ele procurei um amigo botânico, Valdely Kinnupi, dedicado pesquisador e cultivador de plantas amazônicas. Ele não só conhecia como me convidou para conhecer a planta, que abundava em seu sítio nas proximidades da cidade de Manaus. Combinamos o dia e lá fui eu. Assim que cheguei, ele me recepcionou com dois pequenos tubérculos da batata mairá, que já havia coletado para me mostrar. Falou sobre a planta, sua família botânica (*Icacinaceae*), seu *habitat* de terra firme, e que já havia extraído e se alimentado de sua fécula com moderação, já que o processo de extração de seu veneno era pouco conhecido. Anotei algumas informações e registrei imagens da planta.

figura 1. Higino Tuyuka com um exemplar jovem da batata mairá no Sítio Panc/Manaus. Foto: o autor

figura 2. Batata mairá com 104 kg. Foto: Valdely Kinnupi

Coincidentemente, naquele dia, eu me encontraria com o estudante Isaac, um jovem indígena do povo Hixkariana, habitante do escudo das Guianas, que chegara a Manaus para tentar a transferência de seu curso de Medicina, e, nesse período, se hospedaria na minha casa. Ao encontrá-lo, logo perguntei se ele conhecia aquela batata. Depois de observá-la e analisá-la com atenção, me respondeu que sim, e que ela era muito utilizada no passado pelo seu grupo, mas que não sabia seu nome em português, apenas em sua língua materna, *marya*. Fiquei perplexo com aquela resposta, pois, como que um jovem das Guianas podia conhecer uma planta típica de uma região muito distante da qual

ele vivia? Voltarei a esse assunto mais adiante. Em seguida, indaguei se ele sabia como ela era explorada para a fabricação do beiju, tal qual se faz com a mandioca, com o detalhe de que a goma/fécula extraída deveria ser lavada por várias vezes para a retirada do seu veneno. No dia seguinte, fizemos um beiju e comemos no café da manhã.

3. O grolado é um tipo de pirão, uma massa cozida e escaldada.

De volta ao Purus

De posse de todas as informações recolhidas e dos registros fotográficos que havia feito até então, parti para uma viagem à cidade de Lábrea, no Médio Purus, onde ministraria um curso de curta duração a uma turma formada por funcionários da FUNAI e indígenas habitantes da região. Nessa ocasião pude encontrar alguns Paumari e conversar com eles sobre a batata mairá. Lembro-me de ter começado o assunto perguntando sobre o termo *bauná* – registrado por Spruce como sendo o nome dado pelos Purupuru à planta – ao que me responderam se tratar de um nome genérico para a goma e não para uma planta específica. Mas, ao mostrar as imagens das folhas e da raiz da batata, logo a identificaram e me contaram muitas histórias sobre ela, sua importância na alimentação dos antigos, o processo de extração da goma, as repetidas lavagens para a retirada de sua toxicidade, suas formas de armazenamento e o preparo do beiju e do grolado[3].

Os Paumari com quem conversei me confirmaram que antigamente não abriam roça para plantar, e que o acompanhamento de suas refeições à base de peixes, carnes, gorduras e ovos de quelônios, era garantido pelas massas e gomas extraídas das plantas silvestres, sendo a mairá uma delas. Um dos indígenas com quem conversei, Zé Roberto, me disse que os Paumari da região identificam dois tipos: um macho, *marirohã*, e uma fêmea, de menor porte, chamada *mahirahã*. A mãe de Zé Roberto, dona Gisi, que conhecia bem a batata, carinhosamente chamada por ela de *mariru*, disse que antigamente eles não conheciam a mandioca e nem plantavam roça. Contou ainda que a *mariru* produz muita goma, que deve ser lavada sete vezes para a completa retirada do seu veneno, e que o beiju é preparado da mesma maneira que se faz com a mandioca, ralando a raiz e espremendo sua massa no tipiti ou num pano; que a goma da batata era acondicionada, para transporte ou armazenamento, num cesto de palha (paneiro), bem vedado com folhas de sororoca (*Phenakospermum guyanense)*, onde era depositada

em camadas intercaladas com o próprio bagaço da batata. Esta deveria ser a primeira e a última no recipiente, de modo a proteger a goma. Depois de cheio, o cesto era guardado nas águas de um igarapé, onde permanecia por algum tempo, conservando o alimento em bom estado. Dona Gisi disse, por fim, que a água protege a goma e mantém o seu sabor.

Durante este período de permanência na cidade de Lábrea, conheci também o coordenador da Frente de Proteção Etnoambiental da FUNAI, o indigenista e biólogo Daniel Cangussu, responsável pelas atividades de monitoramento de indígenas "isolados" na região. Ao saber do meu interesse e, ao mesmo tempo, interessado no assunto, Daniel me contou de suas expedições de acompanhamento aos Himerimã, que vivem, ainda nos dias de hoje, em situação de isolamento voluntário, sendo "monitorados" nos últimos anos por expedições promovidas pela FUNAI. Um dos relatórios da equipe técnica informa que durante uma dessas incursões, realizada no mês de junho de 2014, foram encontrados sete pequenos acampamentos, a pouco tempo abandonados pelos indígenas. Neles foram identificados, dentre outros vestígios, decantadores, piladores, funil confeccionado com folhas, cestos e outros utensílios. Dentre as plantas utilizadas para a alimentação do grupo, estimado em 70 pessoas à época, aparece em destaque a batata mairá (identificada no relatório como *surucuína*), da qual identificaram alguns pedaços, pendurados em moquéns, e cerca de 200 kg de resíduo de sua casca. Encontraram aí também um molde de palha da palmeira caranaí (*Chelyocarpus* sp) forrado com folha de bananeira brava, utilizado para acondicionar e decantar o líquido da batata, depois de espremida no tipiti.

Após ter lido um texto de minha autoria sobre a história da agricultura no Purus (Mendes dos Santos, 2016), o missionário americano e auto-intitulado "botânico", Alan Vogel, que viveu por décadas entre os Jarawara do Médio Purus, me escreveu contando que, antigamente, esses indígenas faziam grolado de dois tubérculos silvestres, conhecidos como *fowe e kenero*, e que um deles seria, seguramente, a batata mairá. Disse também que os Jarawara não conheciam a mandioca e nem a macaxeira, e provavelmente, nesse tempo, também não abriam roça (comunicação pessoal, 2017).

Além dos grupos Arawa, citados acima, no Purus vivem também os Apurinã, falantes de uma língua da família Arawak, dispersos

ao longo de toda a bacia desse rio. Organizados em parentelas (Schiel, 1999), eles se deslocaram desde o alto, no sopé andino, até a foz do Purus com o Rio Solimões/Amazonas (Link, 2016). Algumas dessas parentelas trouxeram consigo o hábito de mascar coca (*Eritroxina coca*) e tomar caiçuma, bebida fermentada à base de milho. Um recente estudo entre parentelas habitantes do baixo Purus apontou o intenso uso, num passado não muito distante, de três plantas feculosas da floresta: *mapuso*, *karaminero* e *mauru*, sendo esta última a Casimirella. Dela preparavam o *txipiri*, um tipo de beiju, misturando sua fécula com a massa do coco da palmeira babaçu (*Attalea speciosa)*, utilizada para amenizar o amargo da goma da batata mairá (Freitas Filho, 2017).

Para dar cabo a este panorama sobre a importância da batata mairá para os grupos da bacia do Purus, gostaria de citar um trecho que encontrei na tese do antropólogo francês Jeremy Deturche sobre o uso dessa feculosa pelos Katukina, moradores do interflúvio dos rios Purus e Juruá. Ele sintetiza bem o que tratamos até aqui, chamando a atenção para alguns temas a ela associados, como o uso intenso dos recursos da floresta, mobilidade e ausência da mandioca:

> Os Katukina falam de uma época em que a mobilidade era bastante marcada, sendo associada a uma vida na floresta, e, sobretudo, à ausência da mandioca. A base da alimentação era então uma planta chamada ***tyiwi*** (*Humirianthera rupestris*), que se apresenta sob a forma de uma liana (...) típica da terra firme, da floresta e da copoeira, mas ela contém certa quantidade de substâncias tóxicas que obrigam, antes do seu consumo, um tratamento específico similar à da mandioca. Os Katukina consumiam seu amido somente na forma de tapioca (...). Eu cheguei a experimentar esta goma quando os Katukina se viram sem farinha de mandioca, depois de tê-la vendido toda. Eu então sugeri a eles se alimentarem do *tyiwi*, e, apesar de certa reticência, alguns katukina aceitaram a idéia sob o conselho dos mais velhos de tratar o tubérculo que eu havia trazido para fotografar. Mesmo tendo sido corretamente obtida a tapioca, a experiência não foi repetida, não por falta de *tyiwi* nas proximidades, mas porque esta planta é associada a um modo de vida na floresta, isto é, ao nomadismo e à insegurança. Essa planta e seu uso são claramente arcaicos do ponto de vista dos Katukina, uma lembrança do tempo de insegurança e de mobilidade, e, por isso associada ao mundo da floresta, o que eles atualmente refutam (Deturche, 2009, pp. 162-163).

Eu já me daria por satisfeito em ter descoberto que a batata mairá fora uma planta prodigiosa no passado dos povos indígenas da bacia do rio Purus. No entanto, pairava a desconfiança de que ela poderia ter sido conhecida e explorada por grupos de outras bacias hi-

drográficas da Amazônia. E aqui eu retomo o encontro que tive com o jovem Isaac Hixkaryana, mencionado anteriormente. Foi ele quem me despertou para essa possibilidade, e foi por aí, pela região das Guianas, que dei início à ampliação da minha investigação.

Para além do Purus

Minha primeira iniciativa foi conversar com um amigo, o antropólogo Marcio Silva, que produziu seu trabalho de doutorado sobre os Waimiri-Atroari, um dos grupos da região das Guianas. Ele não tinha informação sobre a batata mairá, mas me presenteou com o livro *Ethnobotany Waimiri Atroari Indians* (Milliken et al 1992). Nele, seus autores afirmam que o tubérculo da batata mairá era uma importante fonte alimentar para os Waimiri-Atroari, disponível caso a colheita da mandioca fosse comprometida. Registram, ainda, a informação, concedida pelo antropólogo Pièrre Grenand, de que os Wayãpi da Guina Francesa deixam a batata mairá brotar nas bordas de suas roças para favorecer o crescimento da mandioca (Milliken et al, 1992: 73).

Também entre os WaiWai, outro grupo habitante das Guianas, a batata mairá foi intensamente explorada no passado. Tive a oportunidade de conversar sobre este assunto com o jovem Alexandre Aniceto Souza, um estudante de mestrado em Antropologia da Universidade Federal do Amazonas. Alexandre Souza é neto do mais expressivo líder waiwai no tempo dos primeiros contatos que o grupo teve com os missionários evangélicos na década de 1940. Ele me contou que sua avó lhe disse que a batata mairá era uma das mais importantes fontes de alimento dos grupos waiwai antes da chegada dos missionários. Tocado pelo meu interesse, e, talvez, num gesto de colaboração com minha investigação, ainda que seu tema de pesquisa nada tivesse a ver com o assunto, Alexandre deixou registrado em sua dissertação esta bela passagem sobre a batata mairá:

> Eles (WaiWai) não eram bons produtores, então havia poucas espécies de plantas ao redor de suas casas, por isso consumiam apenas aquelas coisas que conheciam e estavam disponíveis na floresta. Uma delas era o que chamam de *maaria*, uma batata grande que todos os WaiWai também comiam antes dos missionários chegarem e trazer novos produtos que passaram a cultivar em roçados. A batata *maaria* é muito perigosa, parecida com a mandioca brava que hoje usam para fazer farinha. O processo de produção para tornar ela comestível era muito parecido com o da mandioca brava. Depois de descascada e lavada, passava dias den-

> tro da água, depois ralavam e espremiam o suco. Da massa faziam um tipo de beiju e também moqueavam, do suco faziam goma também. Era assim que os *Karapau Yana* faziam, e os WaiWai também. (Souza, 2018: 73)

Muitas foram as conversas que tive com a colega e amiga antropóloga Marta Amoroso, que também descobriu o uso antigo da batata mairá entre os Mura, tradicionais moradores do Baixo Rio Madeira. Conhecida pelo nome *manhafã*, a batata mairá é, segundo Marta Amoroso, indicadora da história e da temporalidade das paisagens, da intensa prática de deslocamentos pela floresta, através de trilhas e acampamentos, e da riqueza alimentar ofertada pela diversidade da floresta (Amoroso, 2020).

A região noroeste da Amazônia, também conhecida como Alto Rio Negro, é marcada por uma rica diversidade de povos, que construíram, historicamente, uma complexa rede de trocas, envolvendo pessoas (casamentos), bens, narrativas míticas, conhecimentos especializados e plantas. Das plantas destaca-se a mandioca, com suas inúmeras variedades que circulam por essa extensa malha, constituída por distintos grupos étnicos e, internamente, por diferentes clãs, *sibs* e grupos residenciais. A impressionante diversidade de mandioca e suas formas de uso e circulação granjearam a atenção de vários pesquisadores (Hugh-Jones, 1979; Chernela, 1987; Emperaire & Eloy, 2008). Por outro lado, no entanto, as plantas da floresta não tiveram a mesma atenção. Nesse contexto, a batata mairá ficou completamente ausente da literatura da região, embora presente na memória dos mais velhos, que dela falam com detalhes.

Genericamente conhecida em língua Tukano Oriental como *yepabiroá*, a batata mairá está diretamente associada ao personagem mítico Wariro, situado numa posição antagônica à do herói Bahsebo (ou Baaribo), símbolo da origem da mandioca e de todas as demais plantas cultivadas (Lana & Lana, 1995). De maneira muito sutil, porém eloquente, a batata mairá aparece intimamente associada à potencialização do plantio da mandioca no Rio Negro, operacionalizada pelo ato do *bahsese* ("benzimento") de preparação da roça:

> Os nossos mestres de cerimônia, ao falar da maniva (mandioca), dizem que, antes de plantar, faziam a cerimônia de preparação da terra, para apaziguar a força do fogo, deixar a terra fértil e transformá-la em terra de alimentação... *cerimônia para tornar a mandioca cheia de goma, colocando nela os efeitos das frutas wahpe ihpisa*

> *("frutos de goma") e* ***yepabiro*** *(batata mairá). Faziam as cerimônias para aumentar a goma de mandioca* (Higino Tenório Tuyuka, 03/12/2019, Manaus - destaques meus).

Implicações e considerações

Por incrível que pareça, são raros os registros antropológicos sobre a relação dos grupos amazônicos com a batata mairá. Também na área da Botânica as informações são escassas. Uma descrição pioneira aparece no livro de Rizzini & Mors (1976), onde ela é mencionada num complemento sobre carás amiláceos (Dioscorea) a título de "curiosidade". Aí são feitas menções sobre o peso e o diâmetro do tubérculo da planta, bem como a presença de amido em seus frutos – as mesmas informações contidas na obra de Le Cointre (1947). Outra fonte é um artigo de Zoghbi *et al* (1988) sobre a toxicidade das folhas da Casimirella, que contém elevados teores de nitrito e nitrato, e da massa feculosa, que exige intensa lavagem em água antes de seu consumo. O trabalho mais completo que encontrei foi o de Ribeiro (2018), uma dissertação recente, explorando informações etnobotânicas, colhidas entre alguns grupos indígenas na região do Médio Purus, bem como a análise físico-química da raiz tuberosa.

Esse texto é uma primeira tentativa de juntar e organizar as informações que recolhi nos últimos anos sobre a batata mairá. No entanto, gostaria de enfatizar que, embora essa espécie tenha ocupado aqui o centro da narrativa, não significa dizer que ela foi a única ou a mais importante no rol de interesse dos grupos indígenas no passado. Certamente, muitas foram as plantas feculosas da floresta exploradas para fins alimentares, e muito ainda há que ser investigado sobre seus usos nos sistemas tradicionais, e a batata mairá, sem dúvida, faz parte das espécies que aguardam por melhor atenção, uma vez que ela parece ter sido amplamente utilizada pelas populações amazônicas, conforme podemos notar no mapa abaixo sobre sua presença entre diferentes grupos (Fig. 3).

Quero deixar claro também que não estou defendendo uma posição em que o uso de plantas da floresta tenha sido, em algum momento do passado, exclusivo, ou que estivesse num estágio anterior ao cultivo, ainda que em certos lugares da Amazônia, a exemplo de

grupos no Purus, a horticultura tenha se mostrado como uma prática discreta ou muito recente, conforme vimos nos depoimentos e registros históricos aqui mencionados.

Aprendemos que o verbo *coletar* é diferente do verbo *colher*, uma oposição homóloga a tantos outros dualismos irredutíveis que carregamos como chave para nossa compreensão de mundo, como selvagem *versus* doméstico, natureza x cultura, simples x complexo, irracional/racional. Aprendemos que coletar é extrair algo dado pela natureza, fortuito e sazonal, um gesto simples, pouco ou nada elaborado, diferente da colheita, resultado de uma ação complexa e planejada, uma etapa do processo de controle humano sobre o que é cultivado.

A batata mairá – assim como todas as plantas conhecidas e/ou utilizadas – não pode ser dissociada do *corpus* de saberes que a acompanha, de um cabedal de processos e técnicas refinadas e complexas que envolvem a eliminação do veneno e a obtenção da fécula, a elaboração de variados tipos de alimento e do seu armazenamento. Vale lembrar que a extração da goma, tal como feita com a mairá, é uma *técnica elementar* na Amazônia indígena, uma prática cultural desenvolvida sobre muitas espécies da floresta, seja com seus frutos, raízes e tubérculos, ou ainda de outras partes, como palmitos e folhas (Mendes dos Santos, 2020).

Portanto, a relação dos grupos humanos com a batata mairá não pode ser encapsulada pela clássica noção de coleta, entendida como um esboço, etapa ou parte de um todo ainda não alcançado. Do ponto de vista social (que engloba todo o *corpus* de conhecimento, as interações multiespecíficas e as técnicas de processamento), coleta e cultivo são modos distintos de um mesmo fenômeno que embala a relação entre pessoas e plantas. O que nos distancia cada vez mais de uma polarização estigmatizada, hierarquizada e evolucionista entre coleta e cultivo, entre caçadores-coletores em oposição a grupos horticultores.

Aliás, como tem demonstrado os estudos em arqueologia e ecologia histórica, na Amazônia não parece ter havido uma ruptura entre as práticas de coleta e de cultivo. Estas sempre coexistiram, em graus variáveis e alternantes de interesse, de uso combinado de recursos silvestres e da horticultura (Shepard et al, 2020; Fausto e Neves, 2018; Neves 2011). A Amazônia antiga tem nos mostrado um intenso uso de plantas da floresta manejadas pelos grupos humanos ao longo de todo o Holoceno (Roosevelt, 1996; Rios Morcote-Rios *et al*, 1998;

Furquim, 2018; Watling *et al*, 2018; Pärssinen *et al*, 2020). Pesquisas multidisciplinares recentes têm revelado o emprego de uma rica diversidade de plantas – em que aparece a batata mairá – na composição do chamado pão-de-índio, um artefato composto de biomassas vegetais e armazenado no solo (Mendes dos Santos et al, 2021).

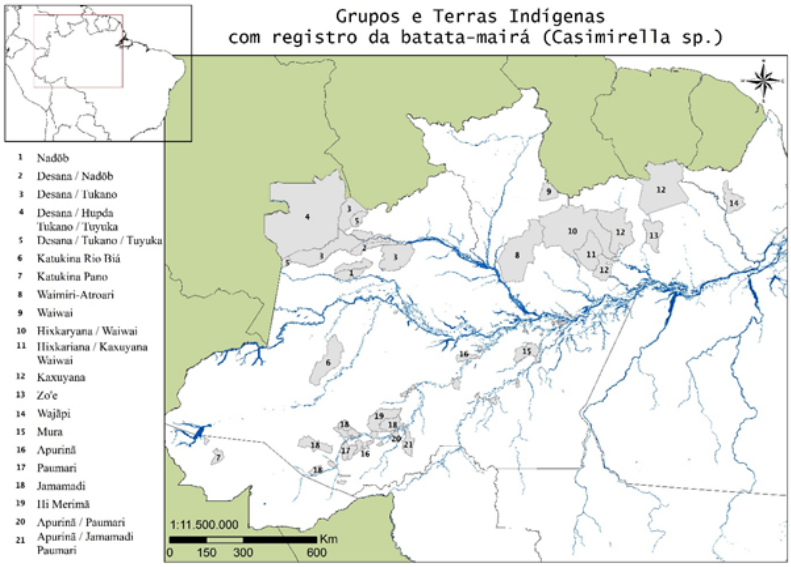

figura 3. Mapa – Grupos e T.I.'s com registros da batata mairá. Autoria: Laura Furquim

A realidade sobre a interação gente-planta, no passado amazônico, tem também nos mostrado a existência de práticas de cultivo sem domesticação, domesticação sem cultivo e manejo sem domesticação (Shepard *et al*, 2020). Assim, o uso da batata mairá expressa um tipo de relação muito mais amplo do que o sugerido pelo fenômeno (ou o conceito) da domesticação, tanto da sua clássica noção, de total dependência das plantas dos humanos, quanto de suas "modulações amazônicas", em que domesticação tem sido tratada como um fenômeno de *grau*, com identificação de estágios intermediários (Clement 1999a; Clement 1999b; Clement *et al* 2015). Mesmo para esse entendimento mais sanfonado, a Casimirella ainda pertence àquelas populações de plantas selvagens, "cujo genótipo e fenótipo não sofreram intervenção humana". Significativos sistemas de conhecimento e formas de interação entre humanos e vegetais encontram-se, portanto, fora do espectro da domesticação, como têm apontado alguns estudos (Fausto & Neves, 2018; Carneiro da Cunha, 2019; Mendes dos Santos & Henriques Soares, 2021).

Para finalizar, gostaria de deixar aqui duas perguntas, ou melhor, uma pergunta dupla: se a batata mairá foi tão importante (como

parece ter sido) por que ela não está presente, ou aparece apenas timidamente, nos registros históricos e etnográficos? E, por que os grupos indígenas a abandonaram e não a utilizam mais? Confesso que não tenho uma resposta completa para estas questões. Só sei que, às vezes, uma boa pergunta é melhor do que qualquer resposta. De qualquer modo, estou convencido de uma coisa: assim como aconteceu com objetos da cultura material, com cantos, pinturas e instrumentos musicais, narrativas míticas, com a arquitetura de construção de casas, com as línguas e cerimônias rituais, também os hábitos alimentares e o uso de plantas da floresta foram vítimas das investidas civilizatórias contra os indígenas por parte da política oficial do Estado, das frentes econômicas e das missões religiosas.

Vários depoimentos que recolhi com interlocutores de diferentes grupos indígenas enfatizam que a mairá era um alimento dos antigos, de um tempo de vida superado, símbolo do atraso e da vida tribal, não civilizada. Higino Tenório Tuyuka (comunicação pessoal, 2019) me contou que, depois da chegada das frentes colonizadoras e missionárias no Alto Rio Negro, a *yepabiroa* (batata mairá) e várias outras plantas passaram a ser condenadas como comida de gente preguiçosa e faminta, de quem come errado, feito animal. E ainda, numa incrível reviravolta de sentido, ela deixou de ser a companheira da mandioca – oferecendo-lhe a goma como narra o mito de origem do roçado, mencionado acima – e tornou-se o símbolo do anti-cultivo, como me relatou o estudante tukano Gabriel Maia, sobre uma conversa com mulheres da região de Iauareté, no Alto Rio Negro, lembrando do tubérculo:

> Após conhecer a mandioca e sua goma, ela (mairá) ficou sem uso, isto é, as senhoras donas dos roçados odeiam esta planta, e 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, com o argumento de que quando cresce num roçado é capaz de se alimentar e aumentar mais que a mandioca, deixando a raiz da mandioca menor (Gabriel Sodré Maia, outubro de 2021, Manaus)

Os Tukano são unânimes em dizer que há tempo não fazem mais uso da mairá[4]. Seu total abandono, a exemplo do que aconteceu em muitos outros lugares na Amazônia, pode ser entendido como consequência direta da investida civilizatória das instituições missionárias e da política do Estado, que aí atuaram por séculos, demonizando o

4. Vale registrar que a batata mairá ainda é bastante explorada pelos Hupda da região do Tiquié e Papuri (Alto Rio Negro), durante suas expedições de caça, manejo e colheita de frutos da floresta. Dela extraem a goma para produzir o beiju e preparar o caxiri, uma bebida fermentada embriagante (Ovídio Barreto/Tukano, 2018; Durvalino Dessana, 2021 – comunicação pessoal). Importante lembrar que os Hupda são vistos pelos seus vizinhos de língua Tukano como índios da floresta, incompletos de humanidade e vida social, conforme assinalou Marques (2009).

modo de vida das populações nativas e exaltando os padrões ocidentais de vida, de produção e consumo. Por outro lado, sabemos também que, tanto no Alto Rio Negro quanto em várias outras regiões da Amazônia, o cultivo da mandioca foi estimulado e ampliado ao longo dos últimos séculos. A farinha de mandioca, por sua vez, passou a ser a moeda de troca no universo do sistema extrativista que perdurou por anos na região e o alimento símbolo da estabilidade. Mas, a extração da toxicidade da mandioca e a obtenção da goma, como elemento estrutural da alimentação tradicional, sobrevive como testemunha do *continuum* entre o mundo da floresta, aqui representado pela batata mairá, e o mundo da horticultura indígena, representado pela mandioca.

Referências

Amoroso, Marta. 2020. "A descoberta do manhafã – seguinte a trilha da floresta com os Mura". In: Joana Cabral de Oliveira et al (orgs). *Vozes Vegetais - diversidade, resistências e histórias da floresta*. São Paulo: Ubu Editora/IRD, 167-186.

Carneiro da Cunha, M. 2019. "Antidomestication in the Amazon. Swidden and its foes". *HAU: Journal of Ethnographic Theory,* 9 (1), 126–136. https://doi.org/10.1086/703870.

Chernela, Janet. 1987. "Os cultivares de mandioca na área do Uaupés (Tukâno)". *In:* Ribeiro, Berta (coord.). *Suma Etnológica Brasileira.* Petrópolis: FINEP, 151-158.

Clement, Charles. 1999a. "1492 and the loss of Amazonian crop genetic resources. I. The relation between domestication and human population decline". *Economic Botany 53*, 188–202. https://doi.org/10.1007/BF02866498.

Clement, C. R. 1999b. "1492 and the loss of Amazonian crop genetic resources. II. Crop biogeography at contact" *Economic Botany 53*, 203–216. https://doi.org/10.1007/BF02866499.

Clement, Charles, Denevan, W. M., Heckenberger, Michael, Junqueira, André, Neves, Eduardo, Teixeira, W. and Woods, W. I. 2015. "The domestication of Amazonia before European conquest". *Proceedings of the Royal Society B: Biological Sciences*, *282* (1812), 20150813. https://doi.org/10.1098/rspb.2015.0813.

Deturche, Jeremy. 2009. *Les Katukina du Rio Biá (Etat d'Amazonas, Brèsil): histoire, organisation sociale et cosmologie*. Tese doutorado. Université de Paris Ouest, Nanterre, Paris, France.

Emperaire, Laure. 2001. "Elementos de discussão sobre a conservação da agrobiodiversidade: o exemplo da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) na Amazônia brasileira". In: *Biodiversidade na Amazônia Brasileira*. São Paulo: Editoras Estação Liberdade e ISA, pp 225- 234.

Emperaire, Laure., Eloy, Ludivine. 2008. "A cidade, um foco de diversidade agrícola no Rio Negro (Amazonas, Brasil)?". *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, *3*(2), 195-211. https://doi.org/10.1590/S1981-81222008000200005

Fausto, Carlos and Neves, Eduardo. 2018. "Was there ever a Neolithic in the Neotropics? Plant familiarization and biodiversity in the Amazon". *Antiquity,* 92(366), 1604-1618. https://doi.org/10.15184/aqy.2018.157

Freitas Filho, Admilton. 2017. *A roça, a colheita e a festa: uma etnografia dos roçados apurinã da aldeia Terra Nova*. Dissertação de mestrado em Antropologia Social. Universidade Federal do Amazonas, Manaus, AM, Brasil.

Hugh-Jones, Cristine. 1979. *From the milk river: social and temporal process in Northwest Amazonia*. Cambridge: Cambridge University Press.

Kinnup, Valdely & Lorenzi, Harri. 2014. *Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil*. São Paulo: Instituto Plantarum.

Lana, Firmiano & Lana, Luiz. 1995. *Antes o mundo não existia. Mitologia dos antigos Desana*. UNIRT/FOIRN. São Gabriel da Cachoeira: Coleção Narradores Indígenas do Rio Negro vol.1.

Le Cointre, Paul. 1947. Árvores e plantas úteis (indígenas e aclimadas). São Paulo: Companhia Editora Nacional.

Link, Rogério. 2016. *Vivendo entre mundos: o povo Apurinã e a última fronteira do Estado brasileiro nos séculos XIX e XX*. Tese de Doutorado em História, UFRGS. Porto Alegre, RS, Brasil.

Marcote-Rios, Gaspar ; Cabrera-Becerra, Gabriel; Maheca-Rubio, Dany; Franky-Calvo, Carlos Eduardo; Cavelier, Ines. 1998. "Las palmas entre los grupos cazadores-recolectores de la Amazonia colombiana". *Caldasia* 20 (1) 57-74.

Marques, Bruno. 2009. *Figuras do movimento: os Hupda na literatura etnológica do Alto Rio Negro*. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-graduação em Antropologia Social do Museu Nacional/Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Mendes dos Santos, Gilton Mendes dos. 2016. Plantas e Parentelas: Notas sobre a história da agricultura no Médio Purus. In: Mendes dos Santos e Aparício, Miguel. *Redes Arawa – Ensaios de Etnologia do Médio Purus*, Manaus: Edua, 19-39.

Mendes dos Santos, Gilton Mendes dos. 2020. Transformar as plantas cultivar o corpo. In: Joana Cabral de Oliveira et al (orgs). *Vozes Vegetais - diversidade, resistências e histórias da floresta*. São Paulo: Ubu Editora/IRD, pp 140-153.

Mendes dos Santos, Gilton Mendes dos & Henrique Soares, Guilherme. 2021. "Amazônia Indomável – relações fora do alcance da domesticação". Mundo Amazônico, 12 (1). 281-300.

Mendes dos Santos, Gilton Mendes dos; Cangussu, Daniel; Furquim, Laura; Watling, Jennifer; Neves, Eduardo. 2021. Pão-de-índio e massas vegetais: elos entre passado e presente na Amazônia indígena. Boletim do Museu Paraense Emilio Goeldi, vol. 16, n. 1

Miliken, Willian; Miller, Robert; Pollard, Sharon; Wandelli, Elisa. 1992. *Ethnobotany of the Waimiri Atroari Indians of Brazil*. Royal Botanic Gardens Kew.

Neves, Eduardo. 2011. El nacimiento del "Presente Etnográfico": la emergência del patrón de distribuición de sociedades indígenas y famílias linguísticas en las tierras bajas sudamericanas, durante el primer milênio d.C. In: Jean-Pierre Caumeil, Óscar Espinosa de Rivero & Manuel Cornejo Chaparro (eds). *Por donde hay soplo*. Lima: Instituto Francés de Estudios Andinos (IFEA), pp 39-65

Pärssinen, Marti; Ferreira, Evandro; Virtanen, Pirjo; Ranzi, Alceu. 2020. Domestication in Motion: Macrofossils of Pre-Colonial brazilian nuts, palms and other Amazonian planted tree species found in the Upper Purus". *Environmental Archaeology – The Journal of Human Palaeoecolgy,* 1-14.

Ribeiro, Ricardo. 2018. "Estudo etnobotânico e físico-químico da batata-mairá (*Casimirella* spp. – icacinaceae)". Dissertação. Programa de Pós-Graduação em Botânica, Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia/INPA. Manaus, AM, Brasil.

Rizzini, Carlos.; Mors, Walter. 1976. *Botânica econômica brasileira*. São Paulo: EPU, Edusp

Roosevelt, A.C; Costa, M. L.; Machado, C.L., Michab, M., Mercier, N., Valladas, H., Feathers, J., Barnett, W., Imazio Da Silveira, M., Henderson, A., Silva, J.; Cernoff, B., Reese, D.S., Holman, J.A., Toth, N., Schick, K. 1996. "Paleoindian Cave Dwellers in the Amazon: the peopling of the

Americas". Science, New Series, vol. 272, n. 5260 (Apr. 19) 373-384.

Sass, Walter (Org.). 2004. *Ima Bute Denikha – Mitos Deni*. Carauari: Oikos Editora.

Schiel, Juliana. 1999. *Entre patrões e civilizadores: os Apurinã e a política indigenista no médio rio Purus na primeira metade do século XX*. Dissertação de Mestrado – Programa de Pós-graduação em Antropologia Social, Unicamp. Campinas, SP, Brasil.

Shepard, G.; Neves, E. G.; Clement, C. R.; Pinto, H.; Moraes, C; Mendes dos Santos, G. 2020. Ancient and Traditional Agriculture. In South America: Tropical Lowlands. *Oxford Encyclopedia of Agriculture and the Environment*, edited by Richard Hazlitt. Oxford University Press: Subject: Agriculture and the Environment On line Publication Date: Feb 2020. https://doi.org/10.1093/acrefore/9780199389414.013.597

Souza, Alexandre. 2018. *WaiWai Yana Komo: Rotas de transformações Ameríndias. Um estudo de caso na região das Guianas.* Dissertação de mestrado. Programa de Pós-Graduação de Antropologia Social, UFAM. Manaus, AM, Brasil.

Spix, J. B. Von & Martius, C.F.P. 1981. [1823]. *Viagem pelo Brasil 1817-1820*. 3ª ed. São Paulo. Itatiaia.

Spruce, Richard. 2006. *Notas de um botânico na Amazônia*. Belo Horizonte: Editora Atalaia.

Vieira, Angélica. 2019. *Casas, lagos e pessoas: relações de alteridade, mobilidade e territorialidade paumari no rio Tapauá*. Dissertação de mestrado do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da UFAM. Manaus, AM, Brasil.

Vieira, Angélica; Cardoso, Alexandre.; Mendes dos Santos, Gilton. 2012. *Expedição Purus*. Núcleo de Estudos da Amazônia Indígena (NEAI) – mimeo.

Watling, Jennifer; Shock, Myrtle Pearl; Mongeló, Guilherme Z. 2018. "Direct archaeological evidence for Southwestern Amazonia as an early plant domestication and food production centre". *PLoS ONE, 13*(7). https://doi.org/10.1371/journal.

Zoghbi, M. G. Bichara; Varejão, M. J. C e Ribeiro, M. N. S, 1988. "A presença de substâncias inorgânicas tóxicas no Gênero Humirianthera" (ICACINACEA). *Acta Amazônica*, 18 (1-2): 61-66.