

Alimentação na floresta: relações entre frutos, comidas e os yóopinai entre os Baniwa, Alto Rio Negro

Lorena França

Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Santa Catarina. Bolsista CAPES com pesquisa de campo financiada pelo INCT Brasil Plural e FAPESC.

E-mail: alorenafranca@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-0481-6889>

Francineia Fontes

Graduada em Licenciatura em Sociologia pela Universidade Federal do Amazonas (UFAM). Mestra e doutoranda pelo Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social do Museu Nacional da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Bolsista CNPq. Pesquisadora, liderança e mãe.

E-mail: hipamale@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-9243-7872>



Resumo

Os Baniwa, habitantes do rio Içana, região do Alto Rio Negro, são exímios conhecedores do uso de diversas plantas da floresta. A caminho da roça ou em dias de pescaria, atravessam caminhos terrestres ou aquáticos, onde encontram diversos frutos que são consumidos diretamente e outros que precisam de algum tipo de preparo culinário para o consumo. O artigo apresenta um levantamento de 62 plantas frutíferas, entre espécies e variedades, organizadas a partir das classificações nativas, mas também dialogando com a ecologia histórica, endossando que a biodiversidade da Amazônia está diretamente associada às práticas de manejo indígenas. Os processos técnicos associados aos frutos são descritos detalhadamente a fim de evidenciar a riqueza intelectual e a prática imbricada no âmbito do manejo ecológico e da alimentação. O consumo dos produtos da floresta não está, entretanto, à disposição dos humanos e desconectado de relações. Dentro da mata, assim como dentro do rio e dos igapós, habitam seres mais que humanos, donos dos lugares que possuem uma relação de animosidade cosmológica com os humanos. Na relação triádica entre humanos, plantas e donos, encontramos uma predação vegetal. A fim de evitar contaminações e ataques nos corpos humanos, é preciso adotar condutas de precaução.

Palavras-chave: Baniwa; frutos comestíveis da floresta; manejo ecológico; donos dos lugares; biodiversidade.

Abstract

The Baniwa, inhabitants of the Içana river, in the upper Rio Negro region, are experts in the use of several forest plants. On their way to work or on fishing days, they cross land or water paths, where they find various fruits that are consumed directly and others that need some kind of preparation for consumption. The article presents a survey of 62 fruit plants, among species and varieties, organized based on native classifications, but also in dialogue with historical ecology, agreeing that the diversity of the Amazon is directly associated with indigenous management practices. The technical processes associated with the fruits are described in detail in order to highlight the intellectual and practical wealth imbricated in the scope of ecological management and food. The consumption of forest products is not, however, available to humans disconnected from relationships. Inside the forest, as well as inside the river and the igapós, dwell more than human beings, owners of the places who have a relationship of cosmological animosity with humans. In the triadic relationship between humans, plants and owners, we find a plant predation. In order to avoid contamination and attacks on human bodies, it is necessary to adopt precautionary conducts.

Keywords: Baniwa; edible fruits of the forest; ecological management; place owners; biodiversity

Introdução

Este artigo é fruto de uma parceria de pesquisa entre duas antropólogas em doutoramento que partem de origens distintas, mas com objetivos em comum. Uma é indígena baniwa, natural do baixo rio Içana (Alto Rio Negro), conhecedora de múltiplos saberes associados à roça, ao pescado, à floresta e à cosmologia de seu povo e interessada em refletir sobre os conhecimentos da mulher baniwa. A outra é *cunhã kariwa* (mulher branca), estudiosa do sistema alimentar e agroflorestal partilhado por diferentes grupos do Alto Rio Negro. Nós duas nos encontramos e trabalhamos juntas no âmbito de um projeto do Museu do Índio, do qual Francineia era coordenadora¹. Realizamos juntas com outros membros da equipe uma viagem de 60 dias pela bacia do rio Içana, na qual intensificamos o diálogo com os Baniwa sobre o tema dos usos e saberes das plantas. Assim, as questões aqui trazidas foram construídas a partir dos dados etnográficos do baixo rio Içana, região falante da língua nheengatu, dialogando diretamente com as pesquisas elaboradas no alto rio Içana e seu afluente, rio Aiari, ou mesmo com outras pesquisas advindas da região do Alto Rio Negro.

Em nome das diferenças dos modos de produção de conhecimento, deixaremos aqui a distinção das pessoas que elaboraram o texto, marcadas por cores distintas. Por fim, uma observação linguística: os nomes das frutas elencadas e alguns outros nomes de objetos marcados em itálico estão em nheengatu, língua materna da autora, mas há também termos na língua baniwa.

A região do Alto Rio Negro, no noroeste amazônico, abriga um sistema multiétnico de grupos indígenas que partilham saberes, aspectos cosmológicos, regras de parentesco e também modos de cultivos e de manejo da paisagem. Toda a bacia do rio Negro é conhecida pela extensa agrobiodiversidade que provém notadamente dos cultivos de mandiocas, mas também de pimentas, carás, bananas, abacaxi, dentre outros cultivares. O conjunto desses conhecimentos associados ao modo de fazer a roça e de preparar os alimentos foram reconhecidos como patrimônio nacional pelo IPHAN, denominado Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro. O modelo agrícola utilizado é o de coivara, o mesmo praticado por vários povos amazônicos, no qual há um revezamento de áreas cultivadas que permite o descanso do solo nas roças antigas abandonadas. É dessa maneira que se formam as

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

capoeiras, onde crescem espécies frutíferas plantadas nas roças ou por outros seres, à medida que a intervenção humana no local diminui. As roças, as capoeiras, a floresta (mata “virgem”) e os quintais formam um contínuo de ambientes conectados pelas relações entre seres humanos e não humanos, tal como já demonstrado pela bibliografia (Cabral de Oliveira, 2012, 2016; Emperaire *et al.*, 2019; Descola, 1987). Assim, reconhecemos que há uma dinâmica evidente de transformação desses espaços e das categorias que eles implicam.

Considerando que há extensos resultados de pesquisas sobre a agricultura do Rio Negro, estamos interessadas aqui em destacar o consumo de espécies frutíferas consideradas “silvestres” (categoria da ecologia por vezes usada na narrativa local), presentes na floresta – que se subdivide em diferentes domínios – e não cultivadas em sua maioria. Do ponto de vista alimentar, arriscamos dizer que essas frutíferas poderiam ser consideradas “complementares” aos alimentos consumidos em maior escala e frequência, vindos da roça ou dos quintais.

Como veremos adiante, podemos pensar nesse conjunto de frutos da floresta a partir de três recortes ou classificações baniwa: os seus ambientes de ocorrência, o consumo alimentar (cru ou cozido) e as relações com esses vegetais intermediadas pelos seres mais que humanos, donos dos ambientes. Seguimos como referência o conceito dono-mestre, desenvolvido por Carlos Fausto (2008), o qual designa, de modo amplo em diferentes contextos e singularidades da Amazônia, relações assimétricas intermediadas por esse dono, entre um recurso e o coletivo (grupo étnico) ao qual pertence; ou, como defende Barreto (2018), para o contexto rionegrino, os “donos dos lugares”, mais do que donos das espécies.

Embora a imagem prototípica que possibilitou cunhar o conceito seja a da predação animal, o presente artigo desdobra essa noção para as relações humanas com os vegetais, também intermediadas pelos donos (*yóopinai*). Mais próximo do *locus* etnográfico desse artigo, dentro do sistema rionegrino, antropólogos tukano já abordaram aspectos dessa relação intermediada com os seres *waimahsã*, que controlam todos os espaços do cosmos (Barreto *et al.* 2018; Barreto, 2018).

Percorrendo caminhos, colhendo frutos

Assunção do Içana é uma comunidade que foi formada por padres salesianos na década de 1960, localizada no baixo rio Içana. A Igreja e o colégio atraíram grupos de residência das imediações advindos de igarapés, da foz ou do médio Içana, e reuniram um contingente populacional que chegou a mais de 100 famílias (hoje conta com aproximadamente 70 famílias). Ao longo dos anos, por influência dos missionários, a língua baniwa foi sendo substituída pelo nheengatu, de origem tupi. Nessa comunidade, as famílias possuem roças em locais próximos às suas casas e outras relativamente distantes, à margem de igarapés ou nas serras, onde conseguem abrir clareiras na mata de terra firme e cultivar roças de ciclo longo, pois nas roças cultivadas próximas das casas, normalmente em locais de capoeira (ou roça velha), só é possível cultivos de ciclo curto, em decorrência do desgaste do solo. Muitas famílias mantêm sítios de ocupação tradicional, territórios transmitidos via gerações, para onde se dirigem aos finais de semana ou nas férias escolares.

Usualmente, as famílias têm, simultaneamente, três roças, abertas e cultivadas em momentos diferentes para melhor aproveitar os diferentes níveis de maturação dos cultivos. Para cada roça há um caminho distinto, uma peregrinação que permite a produção do conhecimento a partir dos sentidos articulados, tal como descreve Ingold (2015)².

No caminho da roça, passamos por capoeiras e, ao andar, percebemos quais frutas têm. Quando vamos com filhos, eles vão correndo antes e vão colhendo e comendo. Às vezes avistamos *xixi iyá*, damos uma parada para subir, colher e comer, isso já é merenda da criança, que alegria danada. Quando nossos filhos são pequenos, nós somos responsáveis por colher as frutas, pois isso vai segurar a criança para poder arrancar mandioca. Assim como o macaco ou a cutia se interessa por comida, a criança fica focada em comer.

São muitas as frutas encontradas no caminho da roça, nos campos, que comemos em sua forma natural, sem cozimento. Uma delas é o *matiti*, de meio metro de altura. Há muitas variedades de *matitis*, distinguidos através de cores dos frutos e altura da planta. Umas são rasteiras como maracujá e outras com 1 a 3 metros de altura, como o *muruxí*. Quando adentramos na capoeira, encontramos outros tipos de

2. “uso o termo peregrinar para descrever a experiência corporificada desse movimento de perambulação. É como peregrinos, portanto, que os seres humanos habitam a terra”. (Ingold, 2015: 219).

frutas, como *umirí*, tipos de maracujás, abiu, cucura, açaí e vários tipos de ingá. Quando entramos mata adentro, consideramos tudo floresta. Na terra firme, encontramos outras frutas como moela de inambu, *ucukí*, *uakú*, japurá e *kukurai*. Quando chegamos na capoeira com terra arenosa, encontramos açaí chumbinho e o *yauti naná* (abacaxi de jabuti). Trata-se de frutos que nascem depois de serem consumidos por humanos ou animais, como a cotia ou passarinhos.

Chegando na roça, encontramos variedades de frutas que foram cultivadas por nós e pelos nossos pais na hora do plantio. Antigamente, os nossos avós só faziam roça na terra firme, pois era a roça que daria muita fartura de frutas por causa do solo. Na roça vamos encontrar batata doce, cará, abacaxi, cubí, *buyuyu*, cana, fava e banana.

Quando vamos para roça remando, vamos ver frutas que são da beira do rio, como *wapixuna*, *ingápewa* (semelhante ao ingá, mas é arbusto, com espinho na casca), olho de veado de cor amarela e periquito castanha, que dá uma flor com franjas brancas e vermelhas. Tem também a *korokoida*, *maçarandua*, *pirapukú* bucho e *waimi ratipí*. Quando adentramos mais no igapó de *ubá* (canoa pequena de pescaria), vamos encontrar *pirami resá*, *tucunaré resá* e *iwisé iyá*. A tulia, uma palmeira que fazemos vinho da mesma maneira que o açaí, encontramos também nos igarapés.



figura 1. (i)wapixuna sendo colhida no igapó

As frutas também variam de acordo com a estação: para cada mês do ano, tem frutas apropriadas para aquele período. De tanto andar no mato, temos o mapa na cabeça e já sabemos onde tem as frutas;

conhecemos a nossa floresta na palma da mão. Sabemos que existe o tempo de colheita, a época das estações que tem mais frutas, mais peixes, mais caça, e a época de escassez de peixe, frutas e caça.

Nos meses de março a julho, época da enchente, é período de muita fartura de frutas como *wapixuna*, *piramiri resá*, *pirapukú bucho*, grilo *resá*, *korokoida*, *xibui tií*, *ukuqui*, buriti, *dawikú*, *dapadá*, *ingá*, *ingapéwa*, *iwisé iyá*, *mikura murukuyá*, *maçarandua*, *puty kueyo*, *wasai kapura*. Os peixes de igapó também se alimentam dessas e outras frutas que caem. Também é o momento que tem muitas minhocas, usadas como isca. E, nesse período, comemos os peixes de igapó: vários tipos de *dakirú* (peixes da noite, com espora), anujá, surubim, *wambá ráwa*, jandiá. De todas as épocas do ano, esse é o período mais importante, pois é o momento de maior fartura de fruta e de peixe, e também fazemos vinhos de buruti e açaí do mato. Em junho e julho, comemos também “peixinho” da beira do rio, que pegamos com rede fina de mosquitoeiro para comer frito.

Nos meses de agosto e setembro, as árvores trocam as folhas e começam a brotar flores, aparecendo outras frutas como abiu, bacuri e o maracujá do campo. Nos meses de outubro e novembro é época de *patawá* e *iwaká* (bacaba). O *miriti* (buriti) começa a soltar flores, mas já estamos comendo o *wasai kaatinga* (açaí chumbinho que dá na caatinga). É tempo de praia e a criançada se diverte na areia que aparece em frente a Assunção. Em novembro e dezembro, temos as frutas que dão o ano todo, como banana, *buyuyu*, kamapo, cubiu, inajá e *pacua caatinga*.

O tempo de *buya açu* (cobra grande) ocorre entre novembro e dezembro. Os rios estão na vazante, diminuindo o seu volume de água desde agosto, o que facilita a pesca, mas quando vem *buya açu*, há um repique: o rio sobe seu volume durante poucos dias. Diz-se que a cobra, então, come todos os peixes disponíveis. Normalmente, com antecedência, as famílias aumentam o estoque de comida com peixes e carnes moqueados ou salgados, prevendo a chegada desse período de escassez.

Nos meses de dezembro, janeiro e fevereiro, época do auge da seca, é o tempo da colheita de bacaba, cupuí, *patawá*, japurá, uacú, cucura, cunurí, seringa, inambú moela, *karáwa*, *kumã iyá*, *tulia*, *umari*, *umiri* e *yautí nãñã*. Nesse período há muita fartura de peixes como jacundá, acará, tucunaré.

Os homens pescam com *kamurí* (boiador) e “fachiam” (ato de jogar o facho da lanterna à noite para localizar os peixes) com zagaia à noite.

Algumas dessas frutas precisamos esperar que amadureçam e caiam para depois processar, como o buriti. Outras comemos pegando diretamente na árvore, como o periquito castanha, olho de veado, *wapixuna*, ingá. Existem também aquelas que precisam ser parcialmente cozidas como o açaí, bacaba, inajá, patuá, e outras que necessitam ser cozidas totalmente, como no caso da pupunha, seringa *iyá*, *kunurí*, *wakú* e *yapurá*. Há também as que devem ser assadas debaixo do carvão, como *korokoida* e *sororoka*. Fazemos vinho ou suco de açaí, bacaba, patuá, buriti, umari e tulia, que tomamos com farinha, chamado chibé, ou suco de *ukuqui*, *umari*, *ingá*, além do mingau de goma ou de farinha.

O universo de alimentos é inacreditável! Ouvindo as narrativas e conversando com meu pai e os mais velhos da comunidade, buscando compreender melhor a nossa alimentação, toda preparação e criação da humanidade foi pensada por Ñapirikooli. Como nosso mundo indígena sempre tem uma ligação com todos os acontecimentos, fazemos parte de outros mundos através do benzimento, sempre relacionando as frutas com o nosso consumo, pensando no nosso bem-estar com outros seres não humanos. A nossa ligação com os não humanos é por meio de benzimentos, sempre pedindo autorização e proteção, sabendo respeitar o território de cada um.



figura 2. Buyuyu



figura 3. Ingapewa



figura 4. Ingá



figura 5. Matiti



figura 6. Matiti 2



figura 7. Matiti 3



figura 8. Matiti 4



figura 9. Waimi rapití (Bocheha de velha)



figura 10. Periquito castanho

11



figura 11. Periquito castanho



figura 12. Yakaré Akanga



figura 13. Yakaré Akanga



figura 14. Sororoka



figura 15. Pirapucu Bucho



figura 16. Tucumâzinho

Diante dessa rica biodiversidade manejada, organizamos a tabela a seguir para sistematizar as informações sobre os frutos consumidos da floresta. Foram levantados ao todo 62 tipos de frutos, espécies ou variedades, listados a partir dos nomes em nheengatu. Apontamos os nomes científicos de quase todos para facilitar ao leitor interessado a identificar as plantas, baseando-nos especialmente nas obras de Fernandes (2012) e de Gonçalves (2017), com pesquisas desenvolvidas no Alto Rio Negro³. A definição desse conjunto não é algo simples de se estabelecer e, movidas por um interesse sobre os frutos da floresta em geral, procuramos dar destaque aos frutos pequeninos ou raros, de sabores delicados, que são pouco conhecidos nos universos urbanos. Porém, ao pensarmos sobre eles, esbarramo-nos com os frutos que são já razoavelmente conhecidos, como os de palmeiras, dos quais são fabricados os vinhos amazônicos, ou mesmo alguns que estão presentes nas roças, como o cubiu e a cucura, optando também por inseri-los.

Deixamos de lado espécies cultivadas sobretudo na roça, como a banana, a pimenta, o abacaxi e a cana-de-açúcar, além dos tubérculos e da mandioca, rainha do roçado indígena. Não se configura, pois, um levantamento exaustivo: reconhecemos que com mais tempo e engajamento de mais indígenas locais esse número poderia ser bem maior. Em suma, trata-se de uma formulação inicial, um conjunto aberto da biodiversidade manejada e consumida pelos Baniwa do baixo Içana, que pode ser aprofundado, burilado ou expandido coletivamente *a posteriori*.

Organizar esse conjunto de plantas frutíferas por classificações também não foi tarefa fácil. Para a ecologia histórica, o conceito de domesticação – o grau ou o nível de dependência do *domus* para a perpetuação da espécie – seria a chave para a organização desse conjunto. Para a botânica, os critérios seriam de composição florística. Mas, como bem formulou Lévi-Strauss ([1962]1989), o pensamento indígena elege outros quesitos, da ordem do sensível, para realizar a sua classificação. Na formulação inicial do artigo, a domesticação chegou a ser cogitada para filtrar a coleção, mas à medida que os diálogos entre as antropólogas *kariwa* e indígena se desenrolaram, tivemos a clareza de que o conceito “domesticação” poderia ser uma armadilha que encobre ou ofusca as classificações nativas. Por outro lado, opera na organização mental dos Baniwa a distinção entre cultivado e não cultivado (*káapura itá*). Há aquelas plantas cujas sementes precisam ser guardadas e trans-

3. Além dessas obras de etnobotânica, Valdely Kinnup, pesquisador dedicado às PANC, também nos auxiliou diretamente na identificação de algumas espécies, a quem agradecemos.

portadas de uma roça para outra ou cultivadas nos quintais, ao passo que as plantas *káapura itá* aparentemente “saem sozinhas”, como se diz no português nativo.

No entanto, 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. Como já disse Joana Cabral de Oliveira,

a prática agrícola de coivara, bem como a coleta e a mobilidade territorial desses povos, contribuíram tanto para o crescimento de espécies cultivadas como propiciaram o desenvolvimento de tantas outras que não teriam vez sob o dossel da floresta. (Cabral de Oliveira, 2016: 125).

A pesquisa de Steege *et al.* (2013) demonstrou que o açaí do mato/*wasai kapura* (*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, o patauí e a bacaba são encontrados abundantemente na Amazônia. A abundância 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. Como bem define Descola (2016), para os ameríndios, a floresta é um macro roçado, e a roça uma micro floresta. Além disso, há de se considerar também que nas concepções baniwa, a exemplo da tradição ameríndia, humanos não se limitam à espécie *homo sapiens*. Outros sujeitos (“animais”, “espíritos da floresta”, “mortos”, etc.) entram em ação como protagonistas dos cultivos, assunto que será abordado na seção seguinte.

n	frutas	Nomes científicos	época do ano	Cultivada	não cultivada	igapó ou beira de rio	terra firme	roça	Caatinga	capoeira	quinta
1	Abyú	Pouteria caimiro	set, out,	x				x			x
2	Bacuri	Garcinia brasiliensis	ago set		x	x					
3	buyuyú	solanum sp.	ano todo		x			x		x	
4	cubiu	solanum sessiliflorum	ano todo	x				x		x	
5	cucura	pourouma cecropiifolia	Fev, mar	x				x			x
6	Cunuri	Micrandra spruceana	Jan, Fev		x		x		x		
7	cupui	Theobroma subincanum Mart	Fev, mar	x	x		x	x			
8	Dawikú	Mouriri sp.	jun, julh		x	x	x				
9	Dapadá		abr, mai, jun		x	x					
10	Grilo resá		abr, mai, jun		x	x					
11	Inambu moela		Fev		x		x				
12	Inayá iyá	Maximiliana maripa (Correa)	ano todo		x		x			x	
13	Itunwá	Gnetum leyboldii Tull.	abr, mai		x	x					
14	Iwaká	Oenocarpus bacaba Mart.	jan, fev		x		x			x	
15	Ingá	inga edulis	jun, julh	x				x			x
16	Ingapéwa		abr, mai	x				x			x
17	Iwisé iyá	Pouteria sp.	abr, mai, jun		x	x					
18	kamapo		ano todo		x			x			
19	Karawa	Conepiza longipendula Prance	fev, mar		x	x					
20	korokoida		mai, jun, jul		x	x					
21	Korowai iyá		abri, mai		x		x				
22	Kumá iyá		jan fev		x	x					
23	mikura murukuyá	Passiflora sp.	abri, mai, junho		x	x					
24	murukuyá campo pura	Passiflora sp.	agos, set	x				x		x	x
25	Murukuyá kupixá pura	Passiflora sp.	mai, jun	x				x			
26	Maçarandua	Manilkara sp.	mar, abri, mai		x	x					
27	Miriti	Mauritia flexuosa	abri, mai, jun, jul	x	x	x					
28	Matiti	Sabicea amazonensis ou rubiaccae// Clidemia sp. Melastomataceae	ano todo		x					x	

Tabela 1

n	frutas	Nomes científicos	época do ano	Cultivada	não cultivada	igapó ou beira de rio	terra firme	roça	Caatinga	capoeira	quinta
29	muruxi		jan, fev, mar		x					x	
30	Patawá	Oenocarpus patawa Mart.	jan, fev, mar		x		x				
31	Pakúa caatinga	Renealmia aromatica	ano todo	x				x			x
32	Pupunha	Bactris gasipaes	jan, fev, mar	x				x		x	x
33	Pequiá	caryocar villosum	fev		x	x	x	n		x	
34	Pirapukú bucho	Quina Longifolia	abr, mai		x	x					
35	Pirikito castanha	Pachira cf. minor	abr, mai, jun		x	x					
36	suasú resá	mimoutabea guianensis	abr, mai, jun		x	x					
37	Sosoroka iyá	Phenakospermum guyanense	Jun, julh, ago, set, out		x		x			x	
38	Seringa iyá	Hevea sp.	out, jan, fer, mar	x		x	x		x		
39	Puty kueyo		abr, mai, jun		x	x					
40	Rabo de barrigudo		abr, mai		x					x	
41	Tucum iyá	astrocarium sp	ano todo		x		x			x	
42	Tucunaré resá	Calyptanthus sp.	abr, mai, jun		x	x					
43	Tulia	Mauritiella armata	jan, fev, mar, mai		x		x		x		
44	Tucumã Yúú Yá	Astrocaryum sp.	Dez, jan, fev		x			x		x	
45	Tura ukuqui	Micropholis sp.	mar, abri, mai		x	x					
46	Uçá resá		abri, mai, jun		x	x					
47	Umari	Pouraqueiba sericea Tul.	jan, fev, mar	x			x	x		x	
48	Ucuqui	Pouteria ucuqui Pires & Schultes	mar, abri, jun, julh		x		x				
49	Umiri	Humiria balsamifera	dez		x		x		x	x	
50	Waimi ratipí	Toutelea sp.	mar, abr, mai		x	x					
51	Wakú	monopterix uaucu Spruce	mar, abr		x		x				
52	Wirari iyá	Strychnos amazonica Krukoff	abri, mai		x	x					
53	Wasái katinga pura	Euterpe caatinga	out		x				x		
54	Wasái kapura	Euterpe precatoria	abri, mai, jun		x		x				
55	wasái do pará	Euterpe oleracea	Dez, jan, fev	x			x				x
56	(i)Wapixuna		mar, abr, mai, jun		x	x					
57	Wará	Parinari Excelsa	mar, abr, mai		x	x					
58	Xibui tii		abr, mai, jun		x	x					
59	Xixi iyá		abr, mai		x		x			x	
60	Yauti naná-	Aechmea sp.	jan, fev, mar		x		x		x		
61	Yakaré akánga	Theobroma	set, out, nov		x	x	x				
62	Yapurá iyá	Erismia japura	mar, abri		x		x				

Tabela 2

Os donos da floresta: *yóopinai* (*manjuba*)

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 e da terra firme 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 os grilos que estavam encostados nele, 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 de 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.

No baixo Içana, onde predomina a língua *nheengatu*, usualmente as pessoas falam *manjuba* para designar os seres mais que humanos, donos dos lugares e que podem causar mal aos humanos. Ocorre o mesmo na região dos Baré, no alto curso do rio Negro. Tudo indica que o termo *manjuba* é, portanto, equivalente ao termo *yóopinai*, em língua *baniwa*⁴. Para compreender essas relações e as regras estipuladas para a garantia de bem estar, apresentaremos brevemente a cosmogonia *Baniwa*, cujos mitos contêm “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 (Vianna, 2012: 62). No primeiro ciclo de origem do mundo, destaca-se *Ñapirikooli*, 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 do acúmulo de *malikai* (saber/poder próprio dos xamãs), *Ñapirikooli* queria assegurar a ordem humana sobre o caos primordial.

Num segundo momento de transição da origem do mundo nas-

4. No entanto, dois interlocutores da pesquisa, moradores de Assunção do Içana, falantes de *nheengatu*, mas cuja língua materna é *baniwa*, apresentam uma distinção de categorização, que seria: *yóopinai* = seres da floresta e *manjuba* = seres da água. Trata-se de uma tradução interessante, mas não estabilizada, que carece de aprofundamento posterior.

ce Kowai, filho de Ñapirikooli 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 ele 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 Ñapirikooli travou constantes batalhas (Fontes, 2019). Kowai representa um personagem ambíguo, que embora tenha ofertado vários legados aos Baniwa, também os 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, 2002). De todo modo, ambos os grupos de *yóopinai* usam *malikai*⁵ de forma indiscriminada e irresponsável, atacando, roubando e agredindo os humanos. Atacam por flechas *walama* e podem causar tempestades, acidentes, naufrágios, 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)⁶, que se apresentam com o seu duplo humano quando estão na qualidade de *yóopinai*, obscurecendo seus corpos e peles de animais (Vianna, 2015:132). Nesse sentido, o que se passa é um jogo de figura e fundo que alterna entre duplo humano e os corpos animais. Ora é revelada a figura nos corpos *itsrinai* e *oleñanai*, como mencionado acima no caso dos grilos que sopram os *waturás* com frutas, e não se percebe a qualidade humana, ora “esta relação é invertida quando emerge uma doença ou sonho *yóopinai*, pois então se revela, enquanto figura, o duplo humano, e o corpo animal destes seres passa a ser o fundo” (:132-133).

5. 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” (:46).

6. *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, 2015:131).

Trata-se, portanto, de um entendimento perspectivista sobre esses seres que emanam as variações entre humanos e não humanos, conforme os corpos apresentados.

Dentro da nossa narrativa, todas as árvores e palmeiras são pessoas de muita sabedoria, são seres invisíveis. Segundo a nossa cosmologia, o patauá em sua forma se sente um grande *yóopinai*:

Iwáka (céu) vê o pé de patauá como humano, aos seus olhos vê como algo brilhoso, o seu tronco brilha. Ñapirikooli 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 próprios 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 *yóopinai* de nariz comprido, pois o seu cacho é grande e comprido, que pelo benzimento é chamado de “*omawali petakopipanawali*” (*yóopinai* 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 walipere-dakenai, grifo nosso, tradução nossa).⁷

7. Esse relato foi enunciado em *nheengatu*, traduzido para o português pela autora indígena. Onde se lê *yóopinai* foi dito *manjuba*, optamos por substituir os termos 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.



figura 17. Bacaba

O trecho enunciado confirma o entendimento ameríndio de que os corpos produzem uma perspectiva e que 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), e 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*.⁸

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 lavarmos. A farinha para fazer *xibé* nos acompanha para o trabalho na roça, mas é preciso ter muita cautela em onde deixá-la. 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 eles podem nos causar mal, provocando *saruã*. Além dos sintomas no nosso corpo, essas infrações podem chamar vento e chuva forte.

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, também é usado pelos Baré do alto e do médio Rio Negro. Há uma correlação entre algumas regras alimentares e cuidados do corpo para evitação de *manjuba*, que tem o poder de imputar *saruã* nas pessoas, especialmente nas crianças, cujos sintomas são variados, entre feridas, erupções ou caroços na pele. Segundo o relatório elaborado por Lucia van Velthem (2016), no médio Rio Negro, determinadas infrações alimentares podem gerar ataques de “encantados”, tais como “comer comida fria ou de véspera, comer sem tomar banho,

8. Ao afirmar isso, não desconsideramos que existem, entre os Baniwa e no sistema rionegrino, relações de cuidado e consaguinização entre mulheres e plantas, especialmente aquelas cultivadas na roça, tal como já foi bastante explorado por Descola (1987), entre os Achuar, e por Empeaire (2019), no Rio Negro.

comer de uma panela cujo caldo derramou ao ferver, ingerir caça ou peixe malcozidos ou excessivamente cozidos” (: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, igarapé) são diretamente controlados pelos seres invisíveis. 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 *yepamahsã* (tukano). Em conjunto, os autores indígenas destacam o papel do especialista xamã (*kumu*) para intermediar as relações entre os humanos e os *waimahsã* através do *bahsese*, a fim de garantir a saúde o bem-estar dos humanos⁹. Assim, são feitos procedimentos de proteção antes de abrir uma clareira que se transformará em roça e sobre os alimentos (*base bahse e’kase*), tornando-os limpos de substâncias nocivas à saúde. Contudo, apesar da proteção (*wetidarese*) conferida pelo *bahsese*, essas regras mencionadas – especialmente aquelas associadas ao suor do corpo – precisam ser seguidas para que os seres invisíveis que se sentem atraídos pelos cheiros dos humanos não se aproximem.

9. O termo *bahsese* foi amplamente traduzido por “benzimento”, tradução essa recusada pelos autores mencionados. Trata-se de um procedimento metafísico, pautado exclusivamente em palavras, para curar doenças e garantir a saúde das pessoas a partir de um repertório de tramas míticas. 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*.

Frutos da floresta e seus processos de transformação

Após esse breve mergulho na cosmologia baniwa, voltaremos agora para aquele conjunto de plantas frutíferas, a fim de olharmos de perto como algumas delas são consumidas.

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 abiu, 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. (Franciso Fontes, *ma-dzero* [benzedor], baniwa welipere-dakenai, tradução nossa).

Esse trecho evidencia vários aspectos importantes para o nosso entendimento. A “aparência” está associada aos corpos que permitem assumir uma perspectiva, tal como discutimos anteriormente. 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 pelos seres humanos.

Além disso, a narrativa do Sr. Francisco permite entrever uma categoria fundamental que divide os alimentos: o uso do fogo no cozimento. 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 sapo bamba a pedido de 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. Como bem marcou Lévi-Strauss ([1964]2004) na célebre obra *As Mitológicas*, o cru e o cozido – categorias inegavelmente empíricas – são tomados como ferramentas conceituais para organizar o mundo. Sem pretender reavivar o debate da oposição natureza/cultura, uma vez que a relação com esses seres (*yóopinai*, sapo bamba, sapo kururu...) borra por si só a dicotomia, podemos pensar que o fogo é um elemento imanente à cultura ou à noção de humanidade.

Do conjunto do nosso levantamento, 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, o cubiu e o ucuqui. A seguir, descreveremos determinados processos técnicos para a transformação de alguns frutos da floresta.

Das palmeiras é comum fazer uma bebida chamada localmente de “vinho”. Tomaremos como exemplo prototípico o vinho do açaí – *wasai caatinga/wasai kapura/wasai-do-pará*, que consiste em esquentar

os frutos em água morna (o que serve tanto para o pré-cozimento como para lavar os caroços), descartar a água e, depois, pilar com um pouco de água potável em recipiente de madeira ou na própria panela de alumínio, até soltar um caldo grosso do fruto; observa-se atenciosamente se o endocarpo já se desprendeu dos caroços para, em seguida, diluir em água e coar, acrescentando mais água ao final, se necessário. O mesmo procedimento é feito com o *Patawá* e a *Iwaká* (Bacaba). Esses vinhos são consumidos em forma de *chibé* (vinho + farinha) ou também, um dia após o preparo, podem ser transformados em mingau, levados ao fogo com goma.



figura 18. Vinho do açai - wasai caatinga/ wasai kapura/ wasai do pará

O vinho do *Miriti* (Buriti) destoa um pouco dos demais. Quando cortamos o cacho com os frutos já vermelhos, é necessário deixá-lo descansar por uns dias, depois, sacudimos o cacho, e os frutos que se desprendem são armazenados para o preparo do vinho, 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. A tulia leva o mesmo processo já descrito para os vinhos de palmeiras. Assim como o açai, as pessoas gostam de comer os frutos individualmente quando já estão macios, depois de amornar.

No conjunto de palmeiras, temos ainda o *Inayá Iyá* (Inajá), do qual não se faz vinho. Seu preparo é breve: basta colocar as frutas na panela e levar ao fogo por 5 minutos e ele estará pronto para comer. Diferente das demais, seu fruto tem uma polpa com um pouco

mais de massa gordurosa, semelhante à manteiga. Com uma faca pequena ou com os dentes, retira-se uma fina película, do cume para baixo, para abocanhar a polpa branca e macia.

A pupunha, 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. Pode-se comer só depois de cozida, tomar com café, vinho de pupunha com ou sem açúcar. Além disso, essa fruta pode ser utilizada para saborizar o caxiri, bebida fermentada a partir da mandioca: acrescenta-se ao beiju queimado uma quantidade de pupunha cozida, mastiga e molha com manicuera¹⁰. Também fazia-se a pupunha cozida envolvida em folha de sororoca ou bananeira para ser enterrada em buraco de aproximadamente 50 cm de profundidade. A massa enterrada era aproveitada posteriormente para consumo em mingau ou caxiri, quando já terminado o período de frutificação da pupunha. Essa técnica de enterramento é pouco praticada em dias atuais, mas ainda é presente, especialmente em rios mais distantes da área urbana.

Há, aqui nesse conjunto, outro fruto que pode dar sabor ao caxiri: o ingá. Ele é utilizado quando está na época de safra e há muitos frutos disponíveis, o que não acontece facilmente, pois é bastante procurado pela criança. Pode-se retirar a polpa do caroço e acrescentar no processo de fermentação com beiju queimado e manicuera. No fogo, ele também pode ser acrescido ao mingau de goma, mantendo a cor original esbranquiçada.

O cubiu, um parente selvagem do tomate, 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 casa, no período da tarde, crianças e jovens gostam de cozinhá-lo com açúcar, formando uma calda espessa sobre a pele de cor amarela suave (sem a casca vermelha, que é grossa e difícil de comer), lembrando o aspecto do pêssego em calda enlatado. No rio Aiari, vimos pessoas que o acrescentam no cozimento de mingau de manicuera.

O cunuri é uma árvore muito alta (40 metros de altura), que dá

10. Há muitas formas de fazer o caxiri (em outras referências também é chamado de caiçuma) no Rio Negro, que variam conforme a mulher que o prepara. Algumas colocam o tubérculo ou a fruta que “tempera” (que dá gosto) no início da fermentação, como exposto acima, mas muitas preferem iniciar a fermentação somente com beiju queimado e manicuera, para depois de horas ou um dia, acrescentar o tempero e mais manicuera. O processo todo envolve complexidades e riquezas que não abordaremos neste artigo.

na terra firme. Ou a gente espera que os frutos amadureçam e caiam, ou derrubamos a árvore, pois os frutos caem muito longe do pé. E aí, lavamos em água corrente e cozinhamos por mais ou menos 1 ou 2 horas. Descascamos, colocamos no *waturá* e deixamos de molho no rio por mais ou menos 3 dias para tirar o veneno. Após esses dias, os frutos são retirados, feito a lavagem e armazenados nas cerâmicas, utilizando o necessário para o consumo. Pode-se comer a massa também, outros moem ele depois desse processo e o misturam com peixe para consumo.

Há um conjunto de frutos que são assados diretamente no fogo, embaixo da *tanimbuca* (abaixo carvão), como o *itunwã*, a sororoka, a *korokoida* e o caroço do umari, descrito adiante. O *itunwã* (ituá) precisa ser descascado para tirar o caroço, leva-se ao fogo para assar embaixo do carvão e, quando avermelhado, retiramos do fogo com pedaço de pau para extrair a castanha, depois batemos a castanha para ficar em forma de bolacha. O fruto da sororoka a gente corta ao meio ou engancha os cachos para levar ao fogo e assar. Da *korokoida*, a gente come a castanha. Colocamos o caroço preto para assar debaixo da *tanimbuca*, deixando uns 3 ou 4 minutos, e depois batemos o caroço assado para quebrar e encontrar a castanha. Ela tem um aspecto semelhante ao curadá (beiju de goma).

A *pakua caatinga* literalmente traduzida seria a banana da caatinga, tem o seu fruto pequeno (vide foto) que dá em cacho. Com as mãos conseguimos abrir a casca roxa escura, que desprega 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 que saim as sementes, acrescenta sal (antes ou depois de bater) e passa no beiju; 2) colocar as frutinhas em pouca água com sal para cozinhar e fazer a pasta cozida, também usado no 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. As mulheres baniwa nos diziam: “melhor que margarina”.



figura 19. Pakua caatinga

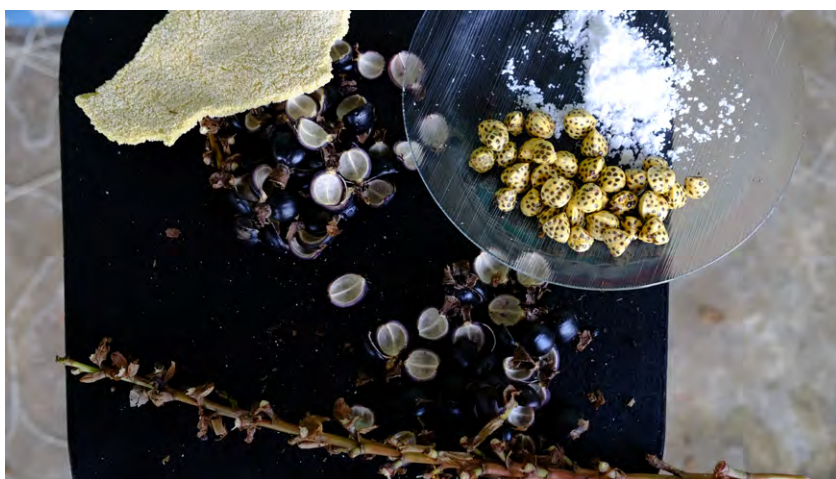


figura 20. Pakua caatinga



figura 21. Pakua caatinga

Para o consumo da seringa yá é preciso esperar que ela amadureça e caia, para então ser feita a coleta. Depois, descascamos o fruto, colocando a castanha na panela e cozinhando para tirar o

veneno, até ficar mole, isso significa que já está pronto. Pode-se comer somente a massa, mas também misturamos com peixe para dar um gosto especial na comida.

Quando o umari fica maduro, ele é colhido e guardado até ficar no ponto de comer. Essa fruta dá muitas opções de preparo, pode-se comer a polpa pura, com beiju, com ou sem farinha. A pele é bem fina, então come-se junto da polpa. É possível fazer creme após raspar essa parte externa comestível e fazer mistura para peixe igual japurá. Também podemos diluir esse creme com água, coar e misturar com farinha para tomar em forma de chibé ou mingau. Com o caroço, além de comê-lo assado, puro, pode-se preparar o marapatá de umari, também chamado de judas piá no baixo Içana. É um processo que leva muitos dias para ser concluído. Depois de comer a polpa, os caroços são armazenados num girau acima do fogo da cozinha, assim ele ficará bem seco. Quando a amêndoa se desprende internamente, quebra-se o caroço e coloca-se a amêndoa na água durante vários dias. Depois de mole e úmida, ela é ralada, produzindo uma massa de cor vermelha clara, normalmente misturada com goma de mandioca e assentada em folha de sororoca ou de bananeira para ser assada no forno da farinha¹¹. Se não houver umari suficiente para a produção do marapatá, os velhos têm gosto por comer em pequenas quantidades a sua amêndoa amarga, assada diretamente na brasa. Como os indígenas rionegrinos costumam dizer: “do umari não sobra nada”. O umari é uma fruta deveras especial para todo o sistema alimentar do Alto Rio Negro, amplamente utilizado nos preparos culinários e presente nas narrativas míticas tukano, associado à origem do cosmos e ao espaço-tempo wamudiá (wamu = umari) existente debaixo dos rios (Barreto *et al.*, 2018).

Do ucuqui, espera-se que ele amadureça e caia. Quando isso acontece, é feita a coleta com *waturás* ou *panakús*. Em seguida, cortamos a fruta para tirar o caroço e colocamos dentro da panela, depois socamos e preparamos o vinho. Pode-se também fazer mingau, que é uma delícia, não precisa colocar açúcar, pois ele é doce por si só.

O *Yapurá* (Japurá) é uma árvore alta, que geralmente fica na beira do rio. Esperamos que seus frutos amadureçam e caiam. Quando isso acontece, é feita a coleta com *waturás* ou balaios para retirarmos da água. Após a coleta, lavamos os frutos na água corrente e cozinhamos por mais ou menos 1 hora ou 2 horas. Em seguida, descascamos a fruta, retirando a entrecasca, uma por uma, e lavamos novamente na água

11. O processo de produção do *marapatá de umari* também foi descrito por Mendes dos Santos (2020), destacando que a goma e a massa, normalmente associadas à mandioca, também são derivadas de outros frutos e tubérculos da floresta.

corrente. Socamos no pilão até ficar em forma de massa. Após todo esse processo, embrulhamos na folha de *puraki caá* (peixe elétrico), deixando moqueando na fumaça do fogo. Depois de moqueado, podemos colocar na água ou enterrar, o procedimento de enterrar era feito pelos mais velhos na comunidade. Para garantir a durabilidade, trocava-se as folhas de tempos em tempos ou então se reservava em cerâmicas grandes cobrindo com as folhas de aranha, colocavam massa de mandioca já espremida por cima das folhas e tampavam bem. Após 1 ou 2 meses, retiravam somente a quantidade que fossem consumir. A massa do Japurá dentro da água, amarrada na margem do igarapé, também fica conservada durante um tempo. A massa do japurá é usada no preparo de quinhãpira e mojeça de peixe.

As sementes do *Wakoo* (Uacu), segundo a nossa cosmologia, são pés do Kowai (Fontes, 2019). A árvore é muito grande e esperamos que os frutos amadureçam e caiam, de onde “espocam” as sementes arredondas e achatadas. Lavamos em água corrente e cozinhamos de 1 a 2 horas. Descascamos, colocamos no aturá e 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. Outra opção é assá-lo na *taninbuca* (debaixo do carvão).

n	frutas	Nomes científico	cru	semi cozido	cozido	assado
1	Abyú	Pouteria caimiro	x			
2	Bacurí	Garcinia brasiliensis	x			
3	buyuyú	solanum sp.	x			
4	cubiu	solanum sessiliflorum	x		x	
5	cucura	pourouma cecropiifolia	x			
6	Cunuri	Micrandra spruceana			x	
7	cupuí	Theobroma subincanum Mart	x			
8	Dawikú	Mouriri sp.	x			
9	Dapadá		x			
10	Grilo resá		x			
11	Inambu moela		x			
12	Inayá iyá	Maximiliana maripa		x		
13	Itunwã	Gnetum leyboldii				x
14	Iwaká	Oenocarpus bacaba Mart.		x		
15	Ingá	inga edulis	x		x	
16	Ingapéwa		x			
17	Iwisé iyá	Pouteria sp.	x			
18	kamapo		x			
19	Karawa	Conepia longipendula	x			
20	korokoida					x
21	Korowai iyá		x			
22	Kumã iyá		x			
23	mikura murukuyá	Passiflora sp.	x			
24	murukuyá campo nura	Passiflora sp.	x			
25	Murukuyá kupixá nura	Passiflora sp.	x			
26	Maçarandua	Manilkara sp.	x			
27	Mirití	Mauritia flexuosa	x	x		
28	Matiti	Sabicea amazonensis ou rubiaceae// Clidemia sp. Melastomataceae	x			
29	muruxi		x			
30	Patawá	Oenocarpus pataua Mart.		x		
31	Pakúa caatinga	Renealmia aromatica	x		x	

Tabela 3

n	frutos	Nomes científico	cru	semi cozido	cozido	assado
32	Pupunha	Bactris gasipaes			x	
33	Pequiá	caryocar villosum	x			
34	Pirapukú bucho	Quiina Longifolia	x			
35	Pirikito castanha	Pachira cf. minor	x			
36	suasú resá	moutabea guianensis	x			
37	Sosoroka iyá	Phenakospermum guyanense				x
38	Seringa iyá	Hevea sp.				x
39	Puty kueyo		x			
40	Rabo de barrigudo		x			
41	Tucum iyá	astrocarium sp	x			
42	Tucunaré resá	Calyptranthes sp.	x			
43	Tulia	Mauritiella armata		x		
44	Tucumã Yuú Yá	Astrocaryum sp.	x			
45	Tura ukuqui	Micropholis sp.	x			
46	Uçá resá		x			
47	Umari	Pouraqueiba sericea	x	x		x
48	Ucuqui	Pouteria ucuqui	x		x	
49	Umiri	Humiria balsamifera	x			
50	Waimi ratipí	Toutelea sp.	x			
51	Wakú	monopterix uaucu			x	x
52	Wirari iyá	Strychnos amazonica	x			
53	Wasái katinga pura	Euterpe caatinga		x		
54	Wasái kapura	Euterpe precatoria		x		
55	wasái do pará	Euterpe oleracea				
56	(i)Wapixuna		x			
57	Wará	Parinari Excelsa	x			x
58	Xibuí tii		x			
59	Xixí iyá		x			
60	Yautí naná-	Aechema sp.	x			
61	Yakaré akánga	Theobroma sp.	x			
62	Yapurá iyá	Erisma japura			x	

Tabela 4

Além de todos esses consumos das frutas da floresta através de preparos culinários, o conhecimento tradicional indígena, acumulado ao longo de muitas gerações, também possibilitou o processamento de óleos da bacaba e do patuá. Em Assunção do Içana não vimos ninguém que o faça atualmente, mas pessoas de outras localidades da bacia do Rio Negro descreveram os processos como seguem: para a bacaba ou o patauá, esquentam-se o fruto em água morna, como se fosse fazer o vinho. Na sequência, retira a casca e o caroço e coloca a polpa num girau num dia de sol pra secar bem. Depois cozinha a massa. O óleo vai soltar e chegar à superfície, que pode ser retirado com uma colher” (informação a partir de comunicação pessoal com José Gomes, Cubeo, natural de Mitú, Colômbia, morador de Tunuí Cachoeira, Içana, AM, Brasil). No alto rio Aiari, ouvimos a descrição para se obter o óleo de modo ligeiramente diferente: a bacaba madura é imersa na água morna, como se fosse fazer o vinho, e depois colocada no girau para tomar sol. “Quando está bem quente e dá pra ver o óleo na carne (polpa), pila tudo no pilão. Separa o caroço e coloca a massa com a casca quebrada no tipiti e prensa para extrair o óleo” (Paulo, baniwa *hohodene*, Ucuqui Cachoeira). Além desses processos, certamente há conhecimento disponível entre os indígenas do Rio Negro para fazer outros óleos de palmeiras e castanheiras¹².

É interessante notar, no entanto, que a extração de óleos vegetais não é de importância destacada no sistema alimentar e agroflorestal do rio Negro. Uma hipótese para isso consiste no fato de que na comida indígena tradicional (sem ou com poucos elementos industrializados) utilizava-se as gorduras presentes nos peixes e animais de caça em preparos cozidos ou assados/moqueados. Fritar peixe imerso em óleo ou cozinhar arroz usando óleo só foi possível com a chegada de mercadorias alimentícias, especialmente com o sistema de aviação na região (Andrello, 2006).

Voltemos, para encerrar, para mais uma possibilidade de processamento com o patauá, palmeira silvestre não domesticada, praticada em comunidades da bacia do Rio Negro em território colombiano:

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

12. Um bom exemplo é a extração do óleo da castanha de wará. Experimentos têm sido feitos pelos baniwa do rio Aiari e do alto Içana no âmbito da Nadzoeri (antiga OIBI), com o intuito de comercialização desse óleo (Comunicação pessoal com André Baniwa).

do fogo que “chupa” complemente a umidade da goma e, assim, conserva-a por mais tempo (José Gomes, Cubeo, natural de Mitú, Colômbia).

Essa descrição e as anteriores reforçam o argumento de que a técnica empreendida hoje para se produzir goma e massa da mandioca, utilizando-se artefatos como o tipiti e o cumatá (itens indispensáveis da casa de forno) em processamentos de frutos da floresta amazônica, provavelmente já existia antes ou simultaneamente à agricultura. Gilton Mendes dos Santos (2020) sistematizou uma série de frutos amazônicos dos quais se produz goma e/ou massa, e antes já havia evidenciado a riqueza dos conhecimentos-práticas empreendidos entre povos “caçadores e coletores” do Purus, complexificando a “oposição reducionista” entre coleta e agricultura (2016).

O complexo sistema de coleta – e tudo aquilo que dela resulta, em termos materiais, tecnológicos e culturais – observado entre os povos do Purus sugere mais apropriadamente um modelo de continuum agrícola ou de uma “domesticação extensiva”, uma vez que os recursos, longe da escassez, encontravam-se amplamente disponíveis na floresta. Em outras palavras: do ponto de vista social, a coleta (sistemática e contínua) de certas espécies e a prática de cultivo são modos distintos de uma mesma natureza, que embala a relação entre pessoas e plantas, responsável tanto pela construção social do espaço quanto da produção de meios tecnológicos e hábitos alimentares. (Mendes dos Santos, 2016: 34-35).

Considerações finais

Esperamos com esse artigo ter contribuído para mostrar como o “saber-fazer”, ou o conhecimento-prática dos indígenas sobre as espécies vegetais na floresta são fundamentais para a composição megadiversa da Amazônia. Pensando junto com Mendes dos Santos (2020), também diríamos que esse conjunto de frutíferas aqui reunidas demonstram o acúmulo de uma longa relação ecológica de manejo das espécies e dos processos de transformação de alguns frutos.

Se por um lado a floresta, do ponto de vista indígena, é o resultado dessas práticas ecológicas humanas, é bem verdade que ela é também construída a partir das relações entre humanos e não humanos. Compreender como os *yóopinai* (*manjuba* ou *waimahsã*) controlam os ambientes florestais e os eventuais ataques perpetrados contra os humanos faz parte desse esforço. Esse pensamento está expresso, por exemplo, pela figura do sapo bamba como grande agente de transformação alimentar dos frutos.

Olhando para a comensalidade, podemos afirmar que é nos caminhos percorridos para a roça ou mato adentro que se encontra uma infinidade de espécies alimentícias que complementam a base alimentar pautada nos produtos da mandioca (goma, farinha e manicuera) e em alguns produtos da roça (pimenta, banana, tubérculos, abacaxi...) associados aos peixes e à caça. Não ignoramos o fato de que, atualmente, parte dos frutos da floresta aqui mencionados são cada vez menos presentes na dieta alimentar dos Baniwa e de seus parentes alorionegrios. Isso deve-se a uma transformação rápida e silenciosa nas escolhas, e, conseqüentemente, no paladar das pessoas: produtos industrializados tem chegado com mais facilidade às aldeias, bem como as pessoas circulam na cidade com mais frequência. Apesar disso, consideramos que as práticas aqui descritas permanecem vivas e resilientes. É o domínio amplo do território que garante a soberania alimentar, permitindo atravessar as sazonalidades e intempéries. É a diversidade de espécies frutíferas no caminho que diverte a criançada. Viver e comer com os Baniwa no baixo Içana é, então, vivenciar a própria abundância da floresta dentro do corpo.

Referências

- Andrello, Geraldo. 2006. *Cidade do índio: transformações e cotidiano em Iauaretê*. São Paulo: Editora UNESP: ISA; Rio de Janeiro: NUTI.
- Azevedo, Dagoberto. 2018. *Agenciamento do mundo pelos kumuã ye'pamanhã: o conjunto dos bahsese na organização do espaço Di'ta Nuhku*. Manaus: EDUA.
- Barreto, João Paulo; Azevedo, Dagoberto; Maia, Gabriel; Mendes dos Santos, Gilton; Dias Jr, Carlos; Belo, Ernesto; Barreto, João Rivelino; França, Lorena. 2018. *Omerô Constituição e Circulação dos Conhecimentos Yepamahsã (tukano)*. Manaus: EDUA.
- Barreto, João Paulo. 2018. *Waimahsã: Peixes e Humanos*. Manaus: EDUA.
- Cabral de Oliveira, Joana. 2016. "Mundos de Roças e Florestas". *Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum.*, v. 11, n. 1:115-131. <https://doi.org/10.1590/1981.81222016000100007>
- Cabral de Oliveira, Joana. 2012. *Entre Plantas e Palavras: modos de constituição sobre saberes entre os Wajãpi (AP)*. Tese de doutorado em antropologia social. Universidade de São Paulo, São Paulo.
- Clement, Charles. 1999. "1492 and the loss Amazonian Crop Genetic resources. II. Crop Biogeography at contact". *Economic Botani* v.53, n.2: 203-216.
- Descola, Philippe. 1987. *La selva Culta Simbolismo e Praxis em La Ecologia de los Achuar*. Quito: Ed Abya Yala.
- Descola, Philippe. 2016. "Landscape as transfiguration –. Edward Westermarck Memorial Lecture, October 2015". *Suomen Antropologi: Journal of the Finnish Anthropological Society* v.41, n.1: 3–14. <https://journal.fi/suomenantropologi/article/view/59038>
- Emperaire, Laure; Velthem, Lucia Van; Oliveira, Ana Gita; Santilli, Juliana; Carneiro da Cunha, Manuela; Katz, Esther. 2019. Sistema agrícola tradicional do Rio Negro - Dossiê 19. 1. ed. Brasília: IPHAN. v. 1: 190.
- Fernandes, Rinaldo. 2012. *Frutas, sementes e amêndoas silvestres alimentícias na comunidade tunuí Cachoeira AM*. Tese de doutorado. UFLA: Lavras MG, Brasil.
- Fausto, Carlos. 2008. "Donos demais. Maestria e domínio na Amazônia". *Mana*, v.14, n.2: 329-366.
- Fontes, Francineia. 2019. *Hiipana, Eeno Hiepoleka: construindo um pensamento antropológico a partir da mitologia Baniwa e de suas transformações*. Dissertação de mestrado. Museu Nacional, Universidade Federal do Rio De Janeiro: Rio de Janeiro, Brasil.
- Garnelo, Luiza. 2002. *Poder Hierarquia e Reciprocidade: os caminhos da política e da saúde no Alto Rio Negro*. Tese de doutorado. Unicamp, Campinas, SP, Brasil.
- Garnelo, Luiza; Baré, Gilda. 2009. *Comidas Tradicionais indígenas do Alto Rio Negro – AM*. Manaus: Fiocruz. Centro de Pesquisa Leônidas e Maria Deane.
- Gonçalves, Gabriela. 2017. *Etnobotânica de Plantas alimentícias em comunidades indígenas multiétnicas do baixo rio Uaupés (AM)*. Tese de doutorado. Faculdade de Ciências Agrônômicas, Unesp Botucatu.

- Ingold, Tim. 2015. *Estar Vivo: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição*. Petrópolis, RJ: Vozes.
- Kinupp, Valdely; Lorenzi, Harri. 2014. *Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas*. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora.
- Lévi-Strauss, Claude. [1962] 1989. *O Pensamento selvagem*. Campinas: editora Papirus.
- Lévi-Strauss, Claude. [1964] 2004. *O cru e o cozido* (Mitológicas v. 1). São Paulo: Cosac Naify.
- Levis, Carolina et al. 2017. "Persistent effects of pre-Columbian plant domestication on Amazonian forest composition". *Science*, v. 355: 925–931.
- Lima, Tânia. 2005. *Um Peixe olhou pra mim. O povo Yudjá e a perspectiva*. São Paulo: Editora UNESP: ISA; Rio de Janeiro: NUTI.
- Maizza, Fabiana. 2020. "Especulações sobre as pupunheiras ou cuidar com parentes-plantas" In: Cabral de Oliveira et. al (org). *Vozes vegetais: Diversidade, Resistências e histórias da floresta*. São Paulo: Ubu Editora/IRD.
- Maizza, Fabiana. 2020. "Especulações sobre as pupunheiras ou cuidar com parentes-plantas" In: Cabral de Oliveira, J., Amoroso, M., Lima, A.G., Shiratori, K., Marras, S., Emperaire, L. (org). *Vozes vegetais: Diversidade, Resistências e histórias da floresta*. São Paulo: Ubu Editora/IRD.
- Mendes dos Santos, Gilton. 2016. "Plantas e Parentelas: notas sobre a história da agricultura no médio Purus". In: Mendes dos Santos & Aparício (org). *Redes Arawa. Ensaio de Etnologia do Médio Purus*. Manaus: EDUA.
- Mendes dos Santos, Gilton. 2020. "Transformar as plantas, cultivar o corpo". In: _____. (org). *Vozes vegetais: Diversidade, Resistências e histórias da floresta*. São Paulo: Ubu Editora/IRD.
- Shiratori, Karen. 2020. "Vegetalidade humana e o medo do olhar feminino". In: _____. (org). *Vozes vegetais: Diversidade, Resistências e histórias da floresta*. São Paulo: Ubu Editora/IRD.
- Steege, Hans ter. 2013. "Hyperdominance in Amazonian tree flora". *Science*, v. 342: 325-335. [dx.doi.org/10.1126/science.1243092](https://doi.org/10.1126/science.1243092).
- Van Velthem, Lucia. 2016. *Relatório Circunstanciado de Identificação e Delimitação Terra Indígena Jurubaxi-Téa*. (portarias nº 530, 14/04/2010 e nº 14 de 7/01/2013) FUNAI: Brasília, DF, Brasil.
- Vianna, João. 2012. *De volta ao Caos Primordial. Alteridade, indiferenciação e adoecimento entre os Baniwa*. Dissertação de mestrado. UFAM, Manaus, AM, Brasil.
- Vianna, João. 2015. "Entre donos de pets, primatólogos e caçadores e xamãs baniwa: algumas comparações acerca do humano e não humano". *R@U*, v. 7, n.1:126-149.
- Viveiros de Castro. 1996. "Os pronomes Cosmológicos e o perspectivismo ameríndio". *Mana*, v.2, n.2:115-144.