



UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
INSTITUTO DE FILOSOFIA, CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO SOCIEDADE E CULTURA NA AMAZÔNIA -
PPGSCA



DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

RITUAL DA RESISTÊNCIA: práticas socioculturais alimentares típicas do povo
Miranha, na comunidade Parque das Tribos, em Manaus/AM

Mestranda: Ramiro Hitotuzi Gomes

Bolsista: FAPEAM

Orientadora: Prof.^a Dra. Artemis de Araújo Soares

Manaus/AM

2024

RAMIRO HITOTUZI GOMES

**RITUAL DA RESISTÊNCIA: práticas socioculturais alimentares típicas do povo
Miranha, na comunidade Parque das Tribos, em Manaus/AM**

Dissertação de mestrado apresentada aos membros da Banca Examinadora do Programa de Pós-Graduação Sociedade e Cultura na Amazônia, da Universidade Federal do Amazonas, como requisito final para obtenção do título de mestre em Sociedade e Cultura na Amazônia. Linha de Pesquisa 1: Sistemas Simbólicos e Manifestação Socioculturais na Amazônia, sob orientação da professora doutora Artemis de Araújo Soares.

Manaus/AM

2024

Ficha Catalográfica

Ficha catalográfica elaborada automaticamente de acordo com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

G633r Gomes, Ramiro Hitotuzi
Ritual da resistência : práticas socioculturais alimentares típicas do povo Miranha, na comunidade Parque das Tribos, em Manaus/AM / Ramiro Hitotuzi Gomes . 2024
103 f.: 31 cm.

Orientadora: Artemis de Araújo Soares
Coorientador: Michel Justamand
Dissertação (Mestrado em Sociedade e Cultura na Amazônia) - Universidade Federal do Amazonas.

1. Práticas socioculturais. 2. Alimentação. 3. Povos indígenas. 4. Amazônia. I. Soares, Artemis de Araújo. II. Universidade Federal do Amazonas III. Título

RAMIRO HITOTUZI GOMES

**RITUAL DA RESISTÊNCIA: práticas socioculturais alimentares típicas do povo
Miranha, na comunidade Parque das Tribos, em Manaus/AM**

BANCA EXAMINADORA

Prof^a. Dra. Artemis de Araújo Soares (Presidente)
Universidade Federal do Amazonas – UFAM

Prof^a. Dra. Joelma Cristina Parente Monteiro Alencar – (Membro Externo)
Universidade Estadual do Pará – UEPA

Prof^a. Dra. Rosemara Staub (Membro interno)
Universidade Federal do Amazonas – UFAM

Prof^a. Dra. Roberta Cortez Gaio (Membro Externo)
Universidade Federal do Amazonas – UFAM

Prof. Dr. Bruno de Oliveira Rodrigues (Membro Suplente)
Universidade Federal do Amazonas – UFAM

Manaus/AM

2024

AGRADECIMENTOS

A quem esteve comigo nesta jornada,
Às amadas e amados...
Minha mãe Maria do Rosário Hitotuzi Gomes
Meu pai Antônio Roberto da Silva Gomes
Minhas tias Aparecida, Lúcia, Socorro e M^a das Graças Soares
E tio Mário Soares.
Minha companheira Elma Maria,
Meus filhos Ubirajara, Ubiratã e Jeci.

Aos queridos...
Comunidade Parque das Tribos,
em especial a Eliza e Ismael, Lutana e Carlos.
À Universidade Federal do Amazonas (UFAM)
À fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (FAPEAM)
Ao Programa de pós graduação Sociedade e Cultura do Amazonas (PPGSCA)
Aos professores e amigos em especial aos Profs. Chassot, Irlane, Michel Justamand e Gláucio Campos,
E à diletta orientadora Profa. Dra. Artemis Soares.

DEDICATÓRIA

À minha mãe Maria do Rosário Hitotuzi Gomes e ao meu pai Antônio Roberto da Silva Gomes,

que juntos, tal qual a samaumeira, cuja magnificência em meio à floresta se destaca, orientaram-me o curso até aqui, suscitando em mim aspirações de cimo semelhante.

À minha avó Luizete Leandro da Silva e minha tia-mãe Maria Aparecida da Silva Soares, por vibrarem com todos meus construtos e realizações, desde que sou curumim.

À memória do tio Takao Otake,

o qual ficaria feliz com minha dedicação a uma pesquisa voltada para a Amazônia.

RESUMO

Esta pesquisa tem como escopo principal as práticas alimentares contextualizadas com a autoafirmação da pertença dos indivíduos ao grupo etnocultural indígena Miranha, especificamente os que habitam a Comunidade Parque das Tribos, na cidade de Manaus. Os indivíduos de um grupo étnico têm seus hábitos transmitidos principalmente de forma oral e empírica, em seu território, em meio à natureza, onde praticam o cultivo, a caça e a colheita do alimento, atos estes, nessa perspectiva, tributários das crenças, tendo os rituais como desdobramentos. A pesquisa se deu a partir dessa premissa, por meio da construção do conhecimento científico mediante uma atitude de aprendizagem para esclarecer o novo, tanto no domínio empírico como no teórico. O caminho metodológico teve como base a abordagem etnográfica, análise de discurso, Bardin (1977) e revisão bibliográfica através da seleção de autores que estudam essa temática como Lévi-Strauss (1978) e Victor Turner (1974) para dar suporte à pesquisa de campo. Assim, a partir das narrativas colhidas *in loco* apresentamos informações de caráter relevante para inferirmos sobre as práticas alimentares desses indivíduos Miranha, específicos. Para além das manifestações socioculturais, as práticas alimentares para os povos indígenas são fulcrais para sua sobrevivência, tanto nutricional quanto cultural. Levando em consideração que desde a pré-história há evidências da posição central que a alimentação ocupa no seio de todas as sociedades, buscamos saber de que forma as práticas alimentares realmente influenciam na identidade cultural, especificamente indivíduos que se autoafirmam pertencentes ao povo étnico indígena Miranha na comunidade objeto de estudo. Nossos resultados confirmam que a coexistência de práticas alimentares tradicionais em um ambiente urbano é possível apenas em parte, devido a fatores ambientais e sociais externos e outros fatores demonstrados ao longo do texto. Muitas realidades convergem para o cenário da fome, sendo este um dos fatores da extinção cultural. O Estado possui todos os instrumentos para que a questão maior, a invasão das terras indígenas, na qual toda a problemática indígena está inserida, seja resolvida.

Palavras-chave: Práticas Socioculturais; Alimentação; Povos Indígenas; Amazônia.

ABSTRACT

This research's main scope is eating practices contextualized with the self-affirmation of individuals' belonging to the Miranha indigenous ethnocultural group, specifically those who inhabit the Parque das Tribos Community, in the city of Manaus. The individuals of an ethnic group have their habits transmitted mainly orally and empirically, in their territory, in the midst of nature, where they practice cultivation, hunting and harvesting food, acts that, from this perspective, are tributaries of beliefs, having rituals as developments. The research was based on this premise, through the construction of scientific knowledge through a learning attitude to clarify the new, both in the empirical and theoretical domains. The methodological path was based on the ethnographic approach, discourse analysis, Bardin (1977) and bibliographic review through the selection of authors who study this topic such as Lévi-Strauss (1978) and Victor Turner (1974) to support field research. Thus, based on the narratives collected on site, we present relevant information to infer about the eating practices of these specific Miranha individuals. In addition to sociocultural manifestations, food practices for indigenous peoples are crucial to their survival, both nutritionally and culturally. Taking into account that since prehistoric times there is evidence of the central position that food occupies within all societies, we seek to know how eating practices really influence cultural identity, specifically individuals who claim to belong to the Miranha indigenous ethnic people in the community under study. Our results confirm that the coexistence of traditional food practices in an urban environment is only possible in part, due to external environmental and social factors and other factors demonstrated throughout the text. Many realities converge on the scenario of hunger, which is one of the factors of cultural extinction. The State has all the instruments so that the biggest issue, the invasion of indigenous lands, in which all indigenous problems are inserted, is resolved.

Keywords: Sociocultural Practices; Food; Indigenous Peoples; Amazon.

RESUMEN

El principal alcance de esta investigación son las prácticas alimentarias contextualizadas con la autoafirmación de los individuos pertenecientes al grupo etnocultural indígena Miranha, específicamente aquellos que habitan la Comunidad Parque das Tribos, en la ciudad de Manaus. Los individuos de una etnia tienen sus hábitos transmitidos principalmente de forma oral y empírica, en su territorio, en medio de la naturaleza, donde practican el cultivo, la caza y la recolección de alimentos, actos que, desde esta perspectiva, son tributarios de creencias, teniendo como rituales los rituales. desarrollos. La investigación se basó en esta premisa, a través de la construcción del conocimiento científico a través de una actitud de aprendizaje para esclarecer lo nuevo, tanto en el ámbito empírico como teórico. El camino metodológico se basó en el enfoque etnográfico, el análisis del discurso de Bardin (1977) y la revisión bibliográfica a través de la selección de autores que estudian este tema como Lévi-Strauss (1978) y Victor Turner (1974) para apoyar la investigación de campo. Así, a partir de las narrativas recopiladas en el sitio, presentamos información relevante para inferir sobre las prácticas alimentarias de estos individuos Miranha específicos. Además de las manifestaciones socioculturales, las prácticas alimentarias de los pueblos indígenas son cruciales para su supervivencia, tanto nutricional como culturalmente. Teniendo en cuenta que desde tiempos prehistóricos hay evidencia de la posición central que ocupa la comida dentro de todas las sociedades, buscamos conocer cómo las prácticas alimentarias influyen realmente en la identidad cultural, específicamente en los individuos que afirman pertenecer a la etnia indígena Miranha en la comunidad en estudio. Nuestros resultados confirman que la coexistencia de prácticas alimentarias tradicionales en un entorno urbano sólo es posible en parte, debido a factores ambientales y sociales externos y otros factores demostrados a lo largo del texto. Muchas realidades convergen en el escenario del hambre, que es uno de los factores de extinción cultural. El Estado tiene todos los instrumentos para que se resuelva el tema más grande, la invasión de tierras indígenas, en el que están insertos todos los problemas indígenas.

Palabras clave: Prácticas Socioculturales; Alimento; Pueblos Indígenas; Amazonas.

LISTA DE ABREVIATURAS

AM – Amazonas

FAPEAM – Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas

IFCHS – Instituto de Filosofia, Ciências Humanas e Sociais

PPGSCA – Programa de Pós-Graduação Sociedade e Cultura na Amazônia

UFAM – Universidade Federal do Amazonas

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	11
2. PRÁTICAS ALIMENTARES HUMANAS.....	13
2.1 Princípios gerais da alimentação.....	15
2.1.1 Conceituação do tema.....	15
2.1.2 Natureza da alimentação.....	17
2.2 A humanidade e a alimentação: Uma história comestível.....	20
2.2.1 Hábitos na Pré-história.....	20
2.2.2 O controle do fogo.....	21
2.3 Práticas alimentares humanas: mundo ocidental.....	23
2.3.1 Sobre esta pedra edificarei a minha igreja: O Ocidente.....	24
2.3.2 O Pecado original: primeiros relatos do Brasil.....	26
3. AMAZÔNIA: MALOCA GENTE TERRA FEMININA.....	29
3.1 Antes o mundo não existia: formações.....	29
3.1.1 Ninho da casa de caba: Hídrica geológica.....	29
3.1.2 Sinto brotando pelos meus poros: formação da floresta.....	35
3.2 No mesmo dia cresceram, na terra onde não existiam gentes: sobre a habitação na Amazônia.....	42
3.2.1 A viagem da cobra canoa: A migração.....	42
3.2.2 Beberam até que se criaram todas as nações: Organização social.....	47
3.3 As águas correm em minhas veias como nascente: os povos nas calhas dos rios.....	53
3.3.1 Região do Rio Negro.....	53
3.3.2 Região do Solimões.....	56
4. PRÁTICAS ALIMENTARES: HERANÇA SOCIOCULTURAL DO POVO MIRANHA NA COMUNIDADE PARQUE DAS TRIBOS.....	58
4.1 O povo Miranha.....	58
4.1.1 Práticas socioculturais alimentares em espaço urbano.....	58
4.1.2 Aspectos das práticas alimentares em contexto histórico.....	69

4.2. A Comunidade Parque das Tribos.....	73
4.2.1 Descrição da comunidade.....	73
4.2.2 Vozes indígenas da comunidade Parque das Tribos.....	75
4.3 O futuro do povo Miranha: uma perspectiva jurídica.....	92
4.3.1 Direitos alimentares e territoriais.....	92
4.3.2 A alimentação e a constituição.....	98
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	100
REFERÊNCIAS.....	103

1. INTRODUÇÃO

Ainda que os macacos, em geral, sejam mais onívoros do que normalmente se acredita, as escolhas alimentares do homem e sua diversidade são únicas entre os primatas. A variedade e a complexidade dos fundamentos econômicos dessas escolhas, assim como o caráter fortemente socializado, e mesmo ritualizado, do consumo de alimentos, também constituem elementos que concorrem para a especificidade do ato alimentar no homem. Isso revela a importância que se atribui - ou que se deveria atribuir ao estudo das práticas alimentares e de suas progressivas transformações no decorrer dos tempos pré-históricos (Catherine Perlè).

Esta pesquisa tem como escopo principal as práticas socioculturais alimentares e autoafirmação da pertença com o grupo etnocultural indígena Miranha. É uma problemática considerável. Os indivíduos de um grupo étnico têm seus hábitos transmitidos principalmente de forma oral e empírica, em seu território, em meio à natureza, onde se cultiva, caça e colhe o alimento, atos estes tributários das crenças, tendo os rituais como desdobramento.

Muitas pessoas com essas características migraram, e ainda migram, para fora de suas comunidades e aldeias, para sedes municipais e centros urbanos. Os motivos são variados e a atração pela cultura ocidental são irrefutáveis, seja a facilidade das comidas rápidas, o acesso a telas que não desligam ou a homogeneidade desta sociedade, o padrão exigido. Alguns fatores como estes suscitam o desejo de fazer parte deste mundo onde todos têm a mesma aparência ou personalidade. Nestes tempos modernos as ideias, a estética, a vontade, a exposição privada, são fatores estimulados a se diluírem na multidão. O diferente, o único, o específico torna-se uma expressão desvalorizada para esta sociedade contemporânea ocidental globalizada.

Pode parecer uma busca somente por ser algo da “moda”, pelo tema dos povos Indígenas estar em voga, ou que o sentido dessa causa de luta, a importância da existência ou não da manutenção cultural dos grupos étnico indígena nas áreas urbanas não se sustente por conter razões óbvias, ou pela influência mais acirrada que o pensamento político, religioso, social e cultural contemporâneo tem tomado na última década, em relação a grupos minoritários diferentes, porém, existe sim e é uma problemática fundamental contendo questionamentos que suas respostas não apresentam clareza, de modo a seguirem sem o entendimento. A vivência dos Miranha na comunidade Parque das Tribos é o que buscamos como modelo para a compreensão das práticas alimentares específicas de um povo quando este encontra-se fora do seu território tradicional. De que povo se trata? São naturais de qual região? Como é o ambiente originário? Têm práticas socioculturais que envolvem alimentos? Como elas se apresentam?

Confrontar esses questionamentos de origem natural com a sua atual conjuntura urbana é importante em vários âmbitos sociais, históricos, habitacionais e humanos. Quem são esses indivíduos hoje? Onde habitam? Como eles se vêm nesse espaço atual? O que mudou culturalmente? O que sentem em relação a sua identidade? Conseguem realizar suas práticas socioculturais no espaço onde vivem? Práticas alimentares são fatores preponderantes no que diz respeito à identificação com povo etnocultural específico?

A pesquisa se deu por meio da construção do conhecimento científico mediante uma atitude de aprendizagem para esclarecer o novo, tanto no domínio empírico como no teórico. O caminho metodológico teve como base a abordagem etnográfica, análise de discurso Bardin (1977) e revisão bibliográfica através da seleção de autores que estudam essa temática como Lévi-Strauss, Victor Turner, para dar suporte à pesquisa de campo. A abordagem quali-quantitativa se deu em processo de reflexão e análise da realidade através da utilização de métodos e técnicas para a compreensão detalhada do objeto de estudo em seu contexto histórico (Oliveira, 2008). A análise quantitativa não foi negligenciada, pois precisou enriquecer as constatações com dados obtidos.

Com a verdadeira intenção de querer ser entendido e construir uma interação com o texto, foi deliberado um esclarecimento semântico e conceitual sobre os pilares existentes no tema, como ponto inicial. O título foi concebido de modo que alcançasse a abstração poética, assim, podendo o texto com assunto científico ser encarado como ciência, mas com a leveza das escritas artísticas.

Buscamos de forma breve conceituar “Ritual” de modo a se formar uma análise que serve de base para a pesquisa, esclarecendo e justificando a composição que o autor apresenta, na contextualização desses aspectos precípuos presentes no título abordando esses elementos condutores do texto de forma geral, introduzindo o tema a partir dessa perspectiva.

Por fim, levando em consideração que desde a pré-história há evidências da posição central que a alimentação, culturalmente falando, ocupa no seio de todas as sociedades, buscamos saber de que forma as práticas alimentares realmente influenciam na personalidade que existe tradicionalmente com toda a estrutura que compõe uma cultura, especificamente indivíduos que se autoafirmam pertencentes ao povo étnico indígena Miranha habitando a Comunidade Parque das Tribos, na cidade de Manaus.

2. PRÁTICAS ALIMENTARES HUMANAS

Havia coisas misteriosas para ela criar-se por si mesma. Havia seis coisas misteriosas: um banco de quartzo branco, uma forquilha para segurar o cigarro, uma cuia de ipadu", o suporte desta cuia de ipadu, uma cuia de farinha de tapioca e o suporte desta cuia. Sobre estas coisas misteriosas é que ela se transformou por si mesma. Por isso, ela se chama a “Não Criada”. (Mitologia dos Antigos Desana – Kehipōrã, Kēhíri e Tōrāmā).

No dia seguinte, a avó dos meninos foi para o mato comer maniuara, um tipo de formiga do mato. Ela levou os três netos. A velha foi apanhando maniuara e os meninos acharam uma árvore onde tinha a tucandeira, uma formiga também chamada de petá. A tucandeira é uma formiga grande e sua ferroada dói muito (Mitologia do povo Tariano, Ismael Tariano).

Falar da alimentação foi demonstrado ao longo da história da humanidade algo tão importante quanto ingerir o alimento. O protagonismo no culto da memória das práticas de alimentação se faz presente em mensagens deixadas por longínquas civilizações, ao longo dos tempos. Encontram-se primeiramente, contextualizadas, em figuras nas cavernas, depois nas oralidades e por último, mais recente, em escritos deixados pelas civilizações mais longínquas, há em torno de 2.300 a.C.

Os parentes Tupi contam que naquele tempo, nascera uma cunhatã – como são denominadas as crianças indígenas do sexo feminino. Ela era diferente, tinha a cor clara, era branca, o que a diferenciava das outras crianças morenas quase vermelhas, tipicamente indígena. O nome dela era Mani. Já ouvimos várias versões diferentes, mas o que não muda nas diversas versões que temos vindo a ouvir, desde sempre, é que Mani era um ser que possuía um sorriso contagiante e que todos na aldeia tinham grande zelo e apreço por ela.

Certo dia, inexplicavelmente, Mani morreu. Ela falecera com semblante feliz. Foi uma grande comoção na aldeia. Então os pais de Mani, seguindo a tradição de seu povo, enterraram-na dentro da maloca. E como era de costume entre os Tupi, seu túmulo era regado todos os dias. Assim como a morte de Mani, repentina nascera em seu túmulo uma planta diferente, que os Tupi não conheciam. Então deixaram-na crescer. Com certa altura viram a terra rachar; decidiram cavar; retiraram uma raiz de polpa de tez igual a de Mani, branca. Denominaram-na “manioca”, pois Mani fora enterrada dentro da Oca - casa em Tupi.

Os povos gregos, por meio de Hesíodo, contam-nos que Prometeu, depois de ter separado apenas gordura, couros e ossos de boi para Zeus, e reservando a melhor parte da carne para a humanidade, o maior do Olympio, pune os homens com a retirada do lume do fogo de suas posses. Prometeu, protetor da humanidade, inconformado por causar imenso transtorno ao

curso da humanidade, fazendo Zeus proibir aquilo que, de alguma forma, aproximava os seres humanos das divindades, concedendo-os certa dignidade, como luz, proteção e cozimento dos alimentos, ele decide roubar a chama sagrada, ato o qual o fez ser castigado por Zeus.

O evangelho de João, testemunha o primeiro milagre realizado por Jesus, iniciando assim seu ministério. A transformação de água em vinho, em Canaã, em um rito matrimonial, no qual, para tradição judaica, a constância da bebida na comemoração era imprescindível. Diretamente relacionado ao alimento, Jesus realiza seu primeiro milagre. Depois, tendo ido pregar às margens do Mar da Galileia, Jesus e seus discípulos foram surpreendidos por uma quantidade de fiéis acima do previsto. Em meio à sua ascensão, perante aquele povo, sua qualidade de messias é posta à prova quando surge um problema humanitário, saciar a fome de quem não tem o alimento. Então, a partir de três pães e dois peixes, todos veem Jesus dar de comer a uma grande multidão a partir desses cinco alimentos.

Em 1789, os livros nos contam que a escassez de alimentos causa uma revolta que foi capaz de reescrever um novo modelo político na Europa, sendo o mesmo exportado para o mundo. No final do século XVIII, os camponeses atravessam por um problema natural que os vai levar à morte por inanição, que é a morte pela fome. Com a tragédia invernal castigando o clima por dois anos, a produção de alimentos fica comprometida e o valor do alimento torna-se totalmente inviável, causando a falta do alimento, por conseguinte a queda da bastilha e do modelo imperialista na França, conta uma das versões para a história da revolução francesa.

Quisemos trazer com essas narrativas a ilustração de como não é difícil lembrar de algmas, independente da crença neles, que apresentam seus valores cultural, religioso, histórico e econômico em que a alimentação tem papel fundamental na moral. São todas histórias que ouvimos muito e as contamos sem precisar do auxílio de um texto. Isso tudo aconteceu ou foi escrito há muito tempo, e suas linhas fluidas ainda vivem em nosso imaginário, sejam as lendas indígenas, as mitologias da Grécia antiga, nas páginas da Bíblia, livro mais lido e considerado sagrado pela sociedade ocidental de fé judaico-cristão ou nas linhas que o passado escreveu a História.

Essas oralidades chegaram até aqui pela sua necessidade e importância que a humanidade tem em falar do que é preponderante, do que os sustenta, da subsistência, o Alimento. Todas as oralidades aqui mencionadas são simbologias que remetem e traduzem a importância de tais alimentos ou práticas às sociedades, ao longo de suas histórias.

A mandioca foi quem sustentou os povos indígenas na bacia amazônica até o atlântico e sustenta até hoje. O trigo tem grande importância para a humanidade; remete aos primórdios

da domesticação das plantas. Sustentou os povos do outro lado do Atlântico, a partir do Oriente próximo. As oferendas religiosas não deixam de ter seus destaques, têm grande valor universal, assim como a falta da alimentação, torna-se um elemento “político”, pela perspectiva sociológica.

2.1 Princípios gerais da alimentação

2.1.1 Conceituação do tema

Encontramos um verdadeiro dilema, a preocupação com a interpretação da utilização da palavra ritual no título. O termo pode, na maioria das vezes, ter seu uso pejorativo associado às formas de suas práticas, aviltando assim o significado original.

Trazemos então sua conceituação para esclarecer e inserir, no contexto do trabalho, a semântica do termo “Rito”, o qual, apressadamente, muita vez, é julgamos pelo senso comum, por este, entender que não pertença ao arcabouço das atividades litúrgicas religiosas, inferindo que tal ato tenha somente finalidade em cerimônias primitivas ou pagãs – no pior sentido já utilizado ambos os termos, como se sua sinonímia tivesse relação única e direta com o que denominam satanismo, por exemplo. Aqui, queremos, então, afastar todo e qualquer tipo de possibilidade de construir juízo de valor acerca de crenças religiosas pessoais.

Primeiramente, em consulta ao dicionário Michaelis o significado da palavra “Rito” que possui o radical em comum, e de onde origina da palavra “Ritual”:

1 Conjunto das cerimônias e regras a serem observadas na prática de qualquer religião, seita etc.; liturgia.

2 POR EXT Qualquer religião, culto ou seita

3 ANTROP, ETNOL Qualquer processo e prática de caráter sagrado ou simbólico, capaz de determinar e desenvolver costumes.¹

A significação de “Rito” nos oferece grandes subsídios para o conceito de “Ritual”, que é um termo plural. Segundo alguns autores com, em linhas gerais, refere-se às cerimônias sagradas com a necessidade de reviver acontecimentos sagrados. Repetição de atos, gestos e virtudes já realizados pelos seres divinos. É a encenação da vida, dos feitos e das aventuras das entidades celestes. Tudo se passa como se eles aparecessem de fato nas cerimônias. Nesse sentido, “o tempo sagrado é reversível, ou seja, a festa religiosa não é simples comemoração,

¹ Dicionário Michaelis.

mas a ocasião em que o sagrado acontece novamente como reatualização do evento divino que teve lugar no passado mítico, no começo” (Aranha, 2003, p. 73).

Os rituais revelam os valores no seu nível mais profundo... os homens expressam no ritual aquilo que os toca mais intensamente e, sendo a forma de expressão convencional e obrigatória, os valores do grupo é que são revelados. Vejo no estudo dos ritos a chave para compreender-se a constituição essencial das sociedades humanas (Turner Apud Wilson, 1974, p. 241).

As práticas socioculturais alimentares, no tema, é outra expressão que precisa ser compreendida pelo seu valor social, histórico e antropológico, que trazemos para este trabalho, para não ser feita a redução a ponto de propor a este estudo a impressão de catálogo de receitas.

As Práticas socioculturais alimentares têm embutida em seus cernes uma riqueza de detalhes culturais incomensurável de hábitos peculiares. Em conversas prévias, por esta pesquisa, com alguns indivíduos autoafirmados de identidade indígena, é importante registrar, aqui, essa forma oral como eles se referem a esse conjunto de simbolismos encontrados e manifestados em torno do seu alimento. Quando questionados por esses fatores tradicionais passado de geração em geração, eles me disseram assim: “os nossos costumes são...”.

Sejam eles as formas de prepararem para consumir os alimentos: cru, assando, cozendo, defumando; os meios de obterem os alimentos: os frutos, as plantas e as raízes, de coletas selvagens, os mesmo com origem de cultivo de roças, como uma agricultura incipiente; as caças e pescados: como animais de grande e pequeno porte, como pássaros, os animais de origem aquáticos mamíferos, ou peixes e arrais, mariscos; as técnicas e os instrumentos: à época para a obtenção desse alimento, por meio de armadilhas, arcos e flechas, arpões, cordas, cipós, leitura do céu à noite, nas localizações e saídas para caça, conhecimentos sobre as fases da lua e constelações para o plantio.

É impressionante a poética que consta nessa forma de pensar dos indivíduos de etnias indígenas, a qual se relaciona com tudo e entende o mundo de forma complacente como um organismo único, sendo lamentável a perda dessa inteligência ecológica por parte dos não indígenas. Eles conseguem inserir todas as suas tradições em uma palavra trissílaba, costumes.

Como é possível que um conjunto de culturas e de povos ainda seja capaz de habitar uma cosmovisão, habitar um lugar neste planeta que compartilhamos de uma maneira tão especial, em que tudo ganha um sentido. As pessoas podem viver com o espírito da floresta, viver com a floresta, estar na floresta (Krenak, 2020, p. 25).

No estado do Amazonas têm tradições que perpassam as suas sociedades e o tempo, e, hoje, existem as festas nos municípios, os quais se apresentam como o maior produtor de tal

fruto advindo do cultivo daquela região. Essas festas têm seus acontecimentos exatamente na época das suas colheitas. Para exemplificar, trago a Festa do Guaraná, no município de Maués, a Festa da Laranja, no município de Rio Preto da Eva, a Festa da Melancia e no município de Manicoré. Estas são as antigas cerimônias de distribuição e agradecimento pelos alimentos obtidos, assim como reunir-se à mesa é um rito ordinário que já não tem sentido para algumas pessoas que vivem em alguns centros urbanos.

A solução da existência permanente é a grande busca humana. O que a humanidade pretende, contudo? Aparentemente, poder viver mais um dia. O homem nunca pensa em morrer. Ele está sempre buscando formas de manter-se vivo. E desde há muito tempo, ter a alimentação, depois do ar e da água, foi o primeiro grande desafio dos pequenos grupos. Essa tentativa de sempre manter a repetição em ciclos é denominada “resistência”, vindo do originário verbo “resistir”, com significação: lutar contra (ataque, atacante), ou responder a (acusação ou acusador); defender-se. 2. Não ser alterado, danificado ou destruído (por algo, ou ação de algo), conforme o dicionário Aurélio (Ferreira, 2010); do latim RESISTERE: parar, voltando-se, fazer frente.

A luta está presente todos os dias no seio da cultura dos povos e comunidades tradicionais, em manter seus costumes vivos por meio de suas manifestações socioculturais, como as alimentares, assim como fizeram seus ancestrais, e também, como as sociedades vêm mantendo as suas tradições, desde sempre, as quais determinam as diferenças dos povos no mundo inteiro. “Como resposta às necessidades individuais, alimentação torna-se progressivamente elemento essencial da estruturação dos grupos, de expressão de uma identidade própria e origem de um pensamento simbólico” (Perlè, 2015, p. 52).

Este trabalho busca, na parte geral de seu tema, contextualizar as práticas socioculturais alimentares humanas, ou a importância da memória histórica das atividades em torno da alimentação de grupos étnicos indígenas.

2.1.2 Natureza da alimentação

Então, o Eterno plantou um jardim no Éden, no lado leste, e ali pôs o Homem, que havia acabado de criar. O Eterno fez que nascessem da terra árvores belas e de todo tipo, que forneciam alimento (Gênesis).

Louvado sejas, meu Senhor, pela nossa irmã, a mãe terra, que nos sustenta e governa e produz variados frutos com flores coloridas e verduras (São Francisco de Assis).

A terra tem aproximadamente 14 bilhões de anos. Somente há 4 bilhões surge a vida na Terra. Muito diferente do que a conhecemos hoje. Até a arquitetura vegetal e animal atual, os processos alimentares, humanos, fisiológicos e culturais detêm grandes responsabilidades pela atual estrutura biológica. Nossos alimentos naturais são as plantas, cujas raízes drenam a água do solo e retiram do ar o dióxido, convertendo, por meio desse processo químico, energia em alimento. “Os animais são esplendidamente adaptados às suas dietas, e ao longo do tempo evolucionário o ajuste estreito entre comida e anatomia é impulsionado pela comida, não pelas características do animal” (Wranghan, 2005, p. 73). O alimento é fonte subsidiária de energia que contém os elementos necessários para o desenvolvimento de todos os seres vivos. É substância imprescindível para a sustentação da preservação da vida.

Do reino vegetal as plantas encontram sua nutrição na luz solar, no ar, na água e na terra. Elas utilizam o carboidrato, resultado proteico desse processo fotossintético, para consumo próprio, sendo assim, autossuficientes. Seres do reino animal, como nós, sorvem substâncias alimentares oriundas dos dois estágios, o primário e o secundário. As plantas, que nesse estágio são consideradas substâncias alimentares em estágio primário ou natural, fornecem, assim, para esses seres de outro reino, incluindo-se nós, humanos, as proteínas da autofabricação, presentes em seus corpos, próprios para consumo desse outro reino, ou consomem as substâncias de estágio secundário, quando atravessam processos que resultam em produtos advindos de intervenção humana.

“Ao comer as plantas estamos combinando os carboidratos com o oxigênio dissolvido em nosso sangue, resultando de nossa propensão a inalar ar, e com isso obter a energia que nos impulsiona” (Sagan, 2017, p. 64). A natureza da alimentação é um estudo amplo que se funde com o da humanidade, não podendo ser confundida com a natureza do alimento. A Natureza da Alimentação pode ser considerada em uma bifurcação básica, sendo ela a Alimentação no campo nutricional, que presta ação específica à fisiologia, uma linha tênue entre viver e morrer, literalmente, na manutenção do corpo, com o poder de afastar a extinção da vida e a alimentação enquanto memória cultural, recorrente, habitual, manifesta, cuja repetição ao longo de gerações tem o poder de reafirmar de forma simbólica as tradições propiciando a manutenção de uma identidade, nutrindo assim a memória, constituindo as diferentes histórias que tornam o mundo tão diverso.

A alimentação é um tema vasto que se dilui, e, ao mesmo tempo, é permeado com bastante facilidade por tantas e tantas outras áreas diversas. Podemos considerar aqui o seu produto primordial, o alimento, em três aspectos humanos centrais que se relacionam e se ramificam em inúmeras subáreas, as quais sejam: Medicina, Antropologia e Política. Alimentação sob ótica da saúde, como em questões básicas da existência humana, como a própria ciência biológica, medicina nutricional, gástrica e endocrinológica e bromatológica, apenas para citar algumas; Alimentação em aspectos sobre a cultura está presente na antropologia, crenças e religião, na sociologia, na história humana e a gastronomia; e pela sua necessidade fundamental humana torna-se dessa forma algo que possui um valor incomensurável tanto material (financeiro) como também ambiental (cultural/natural), Dessa forma podemos destacar também que a Alimentação seja vista compondo-se com um fator político e se encontra em uma posição central nos estudos da agronomia, agricultura, economia, direito, administração e geografia.

De acordo com Sagan (2017, p. 64), “os seres humanos cresceram em florestas; temos uma afinidade natural com elas”. Nutricionalmente, consonante com estudos na área das ciências biológicas e antropológicas, aponta que foi através do que se comeu entre 6 e 2,5 milhões de anos, pode ter conduzido, metabólica e geneticamente, a humanidade ao ponto que se encontra: tecnologia, sociedade e religião. O que apoia Gomes (2022, p. 170), “os hominídeos saltaram das árvores, nas florestas africanas, para o solo plano das savanas e esse mesmo ímpeto os levou a voar até o espaço, em jatos de propulsão criogênica”.

Prado *et al.* (2011, p. 929), conceituando alimento como necessidade biológica para sobrevivência comum, diz: “Sem comer, o ser humano morre; extinguem-se espécies. Comer é, portanto, ato vital; em nome da sobrevivência, alimentos são ingeridos de modo a vencer a fome e garantir a vida biológica”. Na mesma direção, aponta Carneiro (2003, p. 01), acerca da importância elementar da alimentação:

A alimentação é, após a respiração e a ingestão de água, a mais básica das necessidades humanas. Mas como “não só de pão vive os homens”, a alimentação, além de uma necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc.

No Brasil, a partir das normas e da resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), as quais regulam o que é saudável para o consumo humano, o alimento foi definido como “substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos

normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento” (Brasil, 1969) pelo Decreto-Lei número 986, de 21 de outubro, de 1969, que institui normas básicas sobre alimentos.

A alimentação, extrapolando seus meios de se consumir os alimentos de forma natural, ou seja, sem a interferência de qualquer que outro meio se não o consumo do mesmo *in natura*, torna-se a gastronomia, o qual refere-se a um processo facultativo, de escolha e modificação relacionado à questões organolépticas, referente à técnicas, que proporcionam a transformação de um alimento em seu estado natural em outro proposto, criando assim uma segunda natureza, ou natureza artificial, em relação à alimentação, mesmo que se trate de alimentos orgânicos sem processamentos industriais. A exemplo disso podemos mencionar a utilização do fogo, o qual proporciona uma modificação física e química nos alimentos *in natura*.

Supõe-se que o homem primitivo, ao se alimentar, tenha usado os seus sentidos de um jeito espontâneo, atraído mais pela intensidade dos cheiros e aromas do que pela qualidade do gosto. Com a manipulação do fogo, houve a grande descoberta da humanidade e deu-se início aos conhecimentos do processo de cocção. Aos poucos, a inteligência e a imaginação aperfeiçoaram seus conhecimentos e o que era simples necessidade transformou-se em prazer (Suaudeau, 2004, p. 03).

O fogo mudou tudo. Foi a tecnologia capaz de fundar o mundo que a humanidade vislumbrou. O homem conviveu com o fogo desde sempre, mas foi a partir do momento de seu controle que seu uso favoreceu o desenvolvimento da humanidade. Trataremos do assunto controle do fogo em um tópico específico adiante.

2.2 A humanidade e a alimentação: Uma história comestível

2.2.1 Hábitos na Pré-história

Muito antes de haver história, já havia seres humanos. Animais bastante similares aos humanos modernos surgiram por volta de 2,5 milhões de anos atrás. Mas, por incontáveis gerações, eles não se destacaram da miríade de outros organismos com os quais partilhavam seu habitat (Yuval Noah Harari).

Naquele tempo, nas planícies africanas, os hominídeos, parentes primitivos dos seres humanos modernos, talvez se confundissem com os primatas, a não ser pelas suas habilidades de utilizar ossos, pedras, galhos e outros elementos naturais como ferramentas para auxiliá-los nas caçadas, coletas e defesa, no seu dia a dia. “Um galho de árvore ou um fêmur tornaram-se

tanto armas para defesa quanto instrumentos para apanhar um fruto em lugares altos” (Chassot, 2004, p. 13).

Embora eles ainda estivessem longe da domesticação do fogo, provavelmente já o conheciam, afinal o fogo é um elemento natural. À noite, percebiam que era muito útil estar à sua cercania utilizando-se de sua luminosidade como forma de, assim, poder aperfeiçoar a visão noturna e, dessa forma, anteciparem-se de possíveis ataques de predadores, ou mesmo em caçadas, cuja necessidade existisse de se estenderem para depois do crepúsculo.

No entanto, preferiam manter-se a uma distância segura, afinal, aquela forte energia (luz, clarão ou brilho), destruía facilmente o ambiente no qual habitavam, além de causar ferimentos dolorosos, sofrimento ou até mesmo a morte, caso se aproximassem demasiadamente dele, é o que provavelmente suscita o antropólogo biológico Wrangham (2010, p. 74), em seu estudo “antropólogos sugeriram algumas vezes que os humanos poderiam ter controlado o fogo por razões como o aquecimento e a iluminação durante muitos milênios antes de começar a usá-lo para cozinhar”.

Muito provavelmente a descoberta que se seguiu ao domínio do fogo foi a da cocção dos alimentos. Assar um espeto ou tostar uma carne não exige instrumentos especializados, porém, para cozer um alimento são necessários utensílios impermeáveis e resistentes ao fogo. Já no final do Paleolítico, com a fabricação de objetos de cerâmica, que serviam para o armazenamento e da cocção dos alimentos, homens e mulheres realizavam a fermentação de sucos vegetais, a curtição de peles e o tingimento de fibras. [...] É muito provável que tenham visto, então, na panela em que coziam seu alimento, uma reprodução de seu estômago, tirando daí conclusões que lhe permitiram alterar os sistemas e dietas alimentares (Chassot, 2004, p. 14-15).

O domínio do fogo pelos humanos modificou radicalmente o mundo, o homem e sua própria natureza. A descoberta do uso do fogo nos alimentos foi a grande virada de chave, pois, ainda de acordo com Wrangham, pode existir uma relação entre o nosso intestino curto e a cocção dos alimentos. Quer dizer, as transformações químicas e físicas, proporcionadas pelo fogo podem ter nos modificado biologicamente.

2.2.2 O controle do fogo

[Jupter] Ao verificar que fora vítima de um arдил, encolarizou-se contra Prometeu e os mortais. Para puni-los, escondeu-lhes o fogo, o último elemento que lhes faltava para desenvolverem uma civilização. Prometeu voou até o céu, ascendeu um galho nas brasas do carro solar e entregou a chama ao homem. [...] Enganado [...], [Júpter] acorrentou prometeu no cume do monte Cáucaso e

enviou uma águia para comer-lhe o fígado imortal [...] (A *teogonia*, Hesíodo).

Assim como outras espécies animais, o gênero *homo*, desde a pré-História, convive em grupos sociais que representam uma forma específica. Mas não é grupo social que difere os humanos dos demais animais. Os lobos, elefantes, primatas e mamíferos aquáticos, também, compartilham a mesma necessidade social. Mas outro animal que cozinha seus alimentos é inédito e reservado à nossa espécie.

A cultura auxilia na cadeia de processos, relacionados à alimentação, idealizado, transmitido, aprendido pelos povos. A memória cultural pode apresentar semelhanças, mas a identidade está nos detalhes, o qual diferencia umas das outras, mesmo sendo costumes muito próximos aparentemente. Os estudos de Matos confirmam esta análise:

Há de se compreender que, apesar das distâncias entre os municípios, as técnicas, estratégias e artefatos de cultivar solo, criar gado, de pesca e caça se aproximam, mas podem não ser iguais, assim como outras podem não ser praticadas (Matos, 2015, p. 17).

Com a expansão do gênero *homo* pelo planeta, que foi viver em vários lugares diferentes, com formas e hábitos únicos, assim, constituiu-se as culturas, sendo uma delas o campo da alimentação. “Por volta de 2 milhões de anos atrás, alguns desses homens e mulheres arcaicos deixaram sua terra natal para se aventurar e se assentar em vastas áreas da África do Norte, da Europa e da Ásia” (Harari, 2015, p. 13-14).

O modo de viver dos povos “primitivos”, aqui como representação de “primeiros”, os quais ocorridos há centenas de milhares de anos, foi especulado pelos antropólogos na busca da função de suas criações artísticas pré-históricas. Para Carol Strickland (1999), historiadora da Arte, a especulação dos arqueólogos acerca da verdadeira função de tais criações artísticas seja a crença e o temor no sobrenatural, cuja fé fora depositada nos rupestres – como em Lascaux, na França – e nas estatuetas antropomórficas, como a Vênus de Willendorf – mulher corpulenta de seios grandes com as genitálias à mostra, levada pelos caçadores em suas jornadas longe de suas cavernas, descoberta na Áustria.

Os primeiros objetos artísticos [...] tinham significação sobrenatural e poderes mágicos. Essa estatueta feminina [VÊNUS DE WILLENDORF] é uma das mais antigas figuras humanas conhecidas. Provavelmente é um fetiche de fertilidade simbolizando abundância. [...] os artistas criavam as figuras para garantir uma boa caça. [...] Muitos animais aparecem transpassados por flechas, e furos nas paredes indicam que os habitantes das cavernas atiravam lanças nos animais desenhados (Strickland, 1999, p. 04).

Gombrich (2019, p. 42) um dos mais importantes historiadores da arte, pactua da ideia muito próxima de que “parece que esses caçadores primitivos imaginavam que, se fizessem uma imagem de sua presa – e até espicaçassem com suas lanças e machados de pedra –, os animais verdadeiros também sucumbiriam ao seu poder”. Segundo esses dois estudiosos, esses feitos realizados por meio das figuras talhadas, pintadas ou esculpidas, o que hoje conceituamos por criações artísticas, aparentam indicar uma ocupação com a abstração do fluxo do devir, por esses homens – a projeção do sucesso das caçadas e das coletas.

Suas localizações dentro dos compartimentos das cavernas – em áreas comumente inacessíveis, portanto, de escuridão profunda – e a expressão das figuras encontradas desses períodos, podem ser liturgias pré-históricas: rituais ou cerimônias religiosas primitivas, voltadas para controlar ou aplacar as forças da natureza. Podemos interpretar que nessas atividades há a intenção de não deixar faltar o alimento (Strickland, 1999).

Logo, as reuniões sagradas em áreas reservadas das cavernas, onde o acesso a poucos era permitido, são cerimônias mágicas nas quais clamavam a entidades da natureza pela perpetuação, manifestações essas que se relacionam às percepções mais ampliadas das necessidades fisiológicas, projetando um futuro, diante de momentos que poderiam apresentar riscos à existência do grupo por meio de uma iminente escassez alimentar.

Trago aqui essa perspectiva, a de que a relevância que damos a alimentação, como ponto central para nossa existência fisiológica, construiu alguns instrumentos sociais para servir de alcance à refeição, sendo eles a religião: as cerimônias, as oferendas, a comunhão; a música: o canto, as flautas, os tambores; as danças: os movimentos corporais e a arte: os rupestres, as pinturas, as esculturas totem, apetrechos de caça, estes objetos ou gestos preponderantes para a efetivação das práticas socioculturais alimentares humanas.

2.3 Práticas alimentares humanas: mundo ocidental

Comer bem é um atrativo para o homem desde o nascimento das primeiras civilizações e tornou-se um componente cultural para os antigos egípcios, gregos e romanos (Laurent Suaudeau).

Neste tópico buscaremos discorrer de forma sintética características das tradições que se relacionam com as práticas alimentares humanas, de modo que nos interessam aqui, introdutoriamente, as da Europa, e nas Américas, a do Sul, em específico as remanescentes dos povos localizados onde hoje está o Brasil. Na Europa, os sistemas cristalizados por meio da antropofagia cultural entre Grécia e Roma, destacam a forma de agir do homem civilizado,

aspectos angariados pelas adaptações e aperfeiçoamentos de séculos, por meio dos dois maiores impérios da antiguidade, quando após suas decadências, uniram-se a eles os valores cristãos, tornando-se assim o modelo permanente do mundo ocidental.

Na América do Sul, a importância é destacar a existência das tradições dos povos Indígenas que aqui já viviam há milênios antes do acontecimento da chegada europeia, anteriormente a 1492.

Podemos destacar três momentos das práticas Alimentares no Brasil: o Pré-Cabralino – o original, que se desenvolvia aqui antes dos europeus; o do confronto – trago aqui o termo confronto com a intenção de revelar aquilo que se choca com outro, o momento de encontro entre três povos, os Indígenas, os europeus e os Africanos; e o moderno, que julgamos o resultado desse processo – todo esse resumo atual, uma alimentação carregada por gestos, nomenclaturas, simbolismos, manifestações e crenças dessas três culturas.

Para que possamos contextualizar práticas socioculturais do grupo étnico Miranha, originário da tríplice fronteira, na região Norte do Brasil, objeto desta pesquisa, antes precisamos localizá-lo a partir do território brasileiro, de onde são naturais centenas de povos Indígenas.

2.3.1 Sobre esta pedra edificarei a minha igreja: O Ocidente

Período Helenístico (323 a 146 a.C.) – a civilização grega se espalha além de suas fronteiras e o grande império se divide em pequenos reinos. Os romanos, nesse período, fazem seu primeiro aparecimento na Grécia. Período Romano (146 a.C. a 300 d.C.) – os romanos conquistam a Grécia e a transformam em uma província, a Acaia, local de excelência para o aperfeiçoamento, pelos romanos, de suas elites culturais (Attico Chassot).

A ascensão do filho de Felipe da Macedônia, Alexandre, o grande, foi um dos maiores feitos até hoje realizados. Alcançou os longínquos pontos da África e Ásia, para até onde estendeu o império helênico. Após a súbita queda, como a sua morte, emerge o império romano, que herdou as conquistas do império de Alexandre, o mundo ocidental, até poucas décadas depois de Cristo. Uma das tribos colonizada por esse vasto império ficava no Oeste de onde hoje é a Europa, *Portu Cale*. Mil e quinhentos anos após o fim de sua colonização, essa tribo, já país, prática tudo aquilo que sofreu, expandindo e levando aquilo que absorveram dos romanos, que absorveram dos gregos, para outros lados do planeta. Hoje o nome desse país é Portugal.

Com o advento das grandes navegações, o mundo europeu construiu o ocidente, grande parte da sociedade contemporânea e sua cultura. Muitas questões inseridas nesse contexto se deram a partir da religião, sobretudo pela crença cristã, a qual abarca a maior parte do número de fiéis pelo mundo. Hábitos influenciados por essas práticas alimentares religiosas em questão: proibições, obrigações, liturgias, celebrações.

Com a expansão europeia para muitas partes do globo, muitas práticas alimentares foram incorporadas neste novo mundo, sobretudo na América do Sul, a qual trataremos um pouco no próximo tópico. As tradições religiosas são grandes aliadas na disseminação de práticas socioculturais. Na semana santa, quarenta dias após o carnaval, não se deve comer carne vermelha. Isto é lei em todo o mundo governado pela Pontifícia Igreja Católica Apostólica Romana. Neste ponto podemos perceber nitidamente como a alimentação detém posição preponderante em relação a hábitos e práticas socioculturais.

As importâncias das práticas alimentares também são relacionadas à “civilidade”, construída pelo mundo ocidental europeu, partilha por meio de regras à mesa, as quais desprezavam o ato simplesmente fisiológico de comer, evocando a humanidade por meio da cerimônia da comensalidade. “O homem civilizado come não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas, também, (e sobretudo) para transformar essa ocasião em um momento de sociabilidade” (Montanari, 2015, p.108).

Os livros sobre boas maneiras oferecem-nos uma oportunidade neste particular. No tocante a aspectos isolados do comportamento humano, em especial dos hábitos à mesa, eles nos fornecem informações detalhadas – sempre sobre o mesmo aspecto da vida social – que se estendem mais ou menos sem interrupção, mesmo que elas ocorram a intervalos fortuitos, de pelo menos o século XIII aos séculos XIX e XX (Elias, 2011, p. 90).

É enorme a força que a cultura europeia exerce sobre os ombros das sociedades “colonizadas”. A roupa, os gestos, o que dizer, como se sentar, o que não fazer, como comer, são apenas algumas regras de etiquetas à mesa que diferenciam um cavalheiro das classes de animais do campo. Percebe-se então a origem preconceituosa das censuras e sanções sociais atuais, chamadas de etiqueta, transmitidas pelas práticas socioculturais alimentares europeias, em relação a hábitos e gestos puramente diferentes culturalmente, assim, tornados hábito bom ou mal, certo e errado.

2.3.2 O Pecado original: primeiros relatos do Brasil

A costa atlântica, ao longo dos milênios, foi percorrida e ocupada por inumeráveis povos indígenas. Disputando os melhores nichos ecológicos, eles se alojavam, desalojavam e realojavam, incessantemente. Nos últimos séculos, porém, índios de fala tupi, bons guerreiros, se instalaram, dominadores, na imensidade da área, tanto à beira-mar, ao longo de toda a costa atlântica e pelo Amazonas acima, como subindo pelos rios principais como o Paraguai, o Guaporé, o Tapajós, até suas nascentes (Darcy Ribeiro).

O Homem e a Mulher estavam nus, mas não sentiam vergonha. Na mesma hora, os dois, de fato, perceberam a “realidade”: descobriram que estavam nus! (Genesis).

Os povos de Pindorama, Terra das palmeiras, antigo nome das terras brasileiras em Tupi, usufruíam de gestos e manifestações associados a uma tecnologia muito mais modesta do que as dos vizinhos Incas, no Peru, os Maias, na América Central e os Astecas, no México.

O Brasil, geograficamente, devido seu tamanho continental, em grande parte é formado a partir de um plano mais baixo, as planícies, compostas geralmente por terra, o que proporciona florestas, ambientes de matas densas em conjunto com os rios, provavelmente, facilitavam o acesso à provisão da subsistência dos seus povos. No entanto, os povos Incas, nos Andes, que viviam de forma precipitada nas cordilheiras, onde constam ambientes geologicamente rochosos, clima predominantemente montanhês de baixa temperatura e neve. Todos esses fatores contribuíram para que esses povos, a partir das necessidades, tenham desenvolvido uma tecnologia diferente, em comparação à maioria dos povos indígenas, onde hoje é a região brasileira, de acordo com Chassot (2004, p. 96):

Os indígenas brasileiros, talvez pela obtenção mais facilitada de recursos para subsistência, quando chegaram os portugueses, praticavam uma agricultura menos exigente e viviam da caça e da coleta de alimentos, enquanto os incas, também devido as exigências geográficas, tinham uma agricultura mais avançada.

Os povos mais ao Sul, na América, apresentavam aspectos habituais muito similares com os dos homens do paleolítico. Caçavam, pescavam, coletavam e apresentavam técnica incipiente à uma forma de cultivo. “Na escala da evolução cultural, os povos Tupi davam os primeiros passos da revolução agrícola, superando assim a condição paleolítica, tal como ocorrera pela primeira vez, há 10 mil anos, com os povos do velho mundo” (Ribeiro, 1995, p. 31). Essa diferença demonstra hábitos que carregam uma marca cultural característica destas terras mais ao Sul, ainda nos dias de hoje, sendo transmitida desses povos milenares aos seus descendentes, repleta dessa ancestralidade. As práticas socioculturais referem-se aos gestos empíricos transmitidos por meio dos hábitos, de pai para filho, de geração a geração.

É importante ressaltar a contribuição de autores indígenas desde o final do século passado até a atualidade. Revelaram-se instrumentos em condições únicas, a propriedade dessas falas, que sinalizam, desde então, para uma compreensão da natureza original deste objeto estudado, na contextualização das práticas alimentares étnicas indígenas no Brasil e especificamente na Amazônia.

Práticas alimentares pelas vozes indígenas

A cosmovisão indígena se insere em uma das características das práticas socioculturais e para esses povos, compreende o todo, num único entendimento, o que para a sociedade ocidental contemporânea designam-se os sistemas e processos setorizados. Destarte, nesse seguimento apresentamos as obras produzidas e autores indígenas que utilizamos para fundamentar com propriedade nossa pesquisa, como a obra “Toru duu ugu” (1985), organizado por indígenas Ticuna do Alto Solimões. Firmino Arantes Lana e Luiz Gomes Lana com a obra Antes o mundo não existia (1995), Ismael Moreira “Lendas e mitos do povo Tariano” (2001), Gabriel Gentil com a obra “Povo Tukano: cultura, história e valores” (2005), Davi Kopenawa com a obra “A queda do céu” (2010) e Ailton Krenak com a obra “Ideias para adiar o fim do mundo” (2020).

A literatura de missivas e a alimentação no novo mundo

A literatura missiva do século XVI, demonstra-se aliada, quando, na tentativa de descrever o ambiente, as gentes e seus costumes, o mais fiel possível, encontrados nas terras além-mar, acabam por registrar nas entrelinhas, pouquíssimas, mas imprescindíveis, informações acerca das práticas alimentares dos povos originários, em seu *habitat* natural. Os relatos são encontrados nos textos de viajantes europeus e ganham grande utilidade nesta nossa tarefa. Fundamentamos nossos escritos com o do português Pero Vaz de Caminha em *Carta do descobrimento* (1500), Frei espanhol Gaspar de Carvajal em *Descobrimientos do Rio das Amazonas* (1540) e do andarilho alemão Hans Staden em *Duas viagens ao Brasil* (1557), Alexandre Ferreira Rodrigues *Viagem filosófica: Pelas capitânicas do Grão-Pará, Rio Negro, Mato-Grosso e Cuiabá* (1783) e Carl Friedrich Philipp von Martius e Johann Baptist von Spix *Viagem pelo Brasil* (1823).

Brasileiros do século XX e as práticas alimentares brasileira

Do processo de transformação, a partir desse encontro de mundos, tem contribuição para as obras dos educadores, sociólogos, historiadores e antropólogos brasileiros como Luiz da Câmara Cascudo com *História da alimentação no Brasil* (1967), Nunes Pereira *Panorama da alimentação indígena brasileira: Comidas, bebidas & tóxicos na Amazônia brasileira* (1974), Darcy Ribeiro com *O povo Brasileiro* (1995), Sérgio Buarque de Holanda com *Raízes do Brasil* (1995) e Henrique Carneiro com *Comida e Cultura, uma história da alimentação* (2005).

Práticas alimentares indígenas na Amazônia

A cultura do fogo como forma de preparar a terra para plantação em diferentes pontos do Brasil, desde o século XVI, até a contemporaneidade, é unanimemente mencionada pelos autores aqui trazidos. Este é outro hábito relacionado às práticas socioculturais alimentares. Foi percebida pelo aventureiro alemão Hans Staden, em sua publicação de 1557, na Europa, *Dois viagens ao Brasil: Primeiros registros sobre o Brasil*, ao dizer que “quando querem plantar, derrubam as árvores nos lugares que escolheram para o plantio e deixam-nas secar durante cerca de 3 meses. Então põe fogo nelas e as queimam” (Staden, 2017, p. 142).

Em *Raízes do Brasil* (1936), por Sérgio Buarque de Holanda, fazendo menção ao testemunho de Vasco Coutinho, o português cita a mesma prática de cultivo, em localização diferente da do alemão, “o modo de cultivar a terra ateando primeiramente fogo aos matos” (Holanda, 1995, p. 47).

Na contemporaneidade, ainda é possível perceber a mesma prática de origem Indígena. Mais ao norte do território brasileiro, na Amazônia, também tem sua prática manifesta pelos povos remanescentes nesta região. “Para cultivar a mandioca e outras culturas, é prática do amazônida derrubar a mata e posteriormente queimar. O hábito alimentar impulsiona a produção de farinha de mandioca (Matos, 2015, p. 200).

Comparando as declarações, concluímos que o conjunto de práticas socioculturais alimentares, tendo o fogo como instrumento inserido nos modos agrícolas há séculos, nas regiões amazônicas, no Estado do Amazonas, onde vivem a maior parte dos grupos étnicos indígenas do Brasil, apresentam resiliência e grande relevância cultural, pois assim são realizadas até hoje.

3. AMAZÔNIA: MALOCA GENTE TERRA FEMININA

3.1 Antes o mundo não existia: formações

3.1.1 Ninho da casa de caba²: Hídrica geológica

Uma vez no Vale Amazônico, prosseguiremos o curso a partir de conhecimentos no âmbito do senso científico, essenciais, mas relevantes para esta pesquisa. Será valoroso para o resultado do trabalho o acesso a informações introdutórias gerais sobre esse meio. Por exemplo, dentro e fora desse espaço não é raro encontrar desconhecimento sobre se Amazônia é uma cidade, um estado, um país, um ecossistema ou uma floresta e sobre o direito dos povos indígenas que vivem em suas terras. Nos interessamos saber qual a importância do significado da floresta para esses povos ou desde quando ela foi habitada originalmente e por quem.

A Amazônia tem uma paisagem peculiar com suas matas, clima e rios. Falamos da grandeza do Rio Amazonas, onde podemos não saberíamos a direção de onde ele nasce ou porque as águas majoritárias têm coloração diferente do seu maior tributário. Um dos regimes mais peculiares da região amazônica é a sazonalidade pluvial. Mas porque tem áreas que ficam meio ano cheias de água, meio ano secas e outras áreas nunca enchem?

Um dos objetos principais da nossa pesquisa refere-se às práticas socioculturais alimentares indígenas. Acontece que esse tipo de expressão é intrínseco à espécie humana, mantendo com o meio uma relação fulcral, não apenas de nutrição do corpo, mas inúmeras ações acessórias que transcendem a necessidade básica de alimentar-se e reproduzir-se. São processos cheios de significados sagrados, crenças que transformam a grande floresta em divindade que limitam as extravagâncias feitas pela cultura ocidental.

Alimentar-se ali exige cerimônias. Tudo tem um porquê, e um sentido. Cotejado com o esporte da pesca ou da caça, nestas culturas não se mata nada sem a devida permissão ou que não se coma. A vida é a coisa mais importante! São constituídos rituais específicos de permissão, gratulação, fúnebre, nascimento e de passagem. Os espíritos das suas antigas gentes nunca os abandonaram. A invocação destes é imprescindível para o resultado de qual seja a atividade sociocultural. Caçar animais, pescar peixes, retirar da natureza ou iniciar o processo de plantio de seus alimentos exige antes a liturgia sagrada, pois para os espíritos que vivem

² Título do tópico inspirado na mitologia dos antigos Desana, quanto à formação da Terra.

nesses elementos existe uma honra, tornarem-se alimentos e há concessão da permissão para serem caçados.

Penso que questões são importantes, principalmente, quando vão parar nos noticiários da TV, seja o marco temporal ou a inanição dos povos Yanomami. Mas acabamos por ter uma educação tão reducionista que nos incapacita de querer auferir o entendimento do cerne desses fenômenos que nos cinge na Amazônia: naturais, ecológicos, sociais, culturais, religiosos e políticos, sobrenaturais.

Há cerca de mais de 4 bilhões de anos inicia provavelmente a formação da Terra. Como muita coisa no universo, ainda não existe a resposta exata para explicar como fora seu surgimento. Dentre algumas especulações desenvolvidas pela ciência moderna, a mais aceita é a de que a matéria residual, gás e poeira orbitando ao redor do sol, em movimento espiral, a partir de descompassos nebulares, tenha tido grande chance de aglomerar-se primeiramente em blocos menores, os chamados planetesimais, compostos por rocha e metal, colidindo entre si formaram o núcleo planetário. Essa grande estrutura de massa mais densa depois proporcionou à gravidade capturar gases no espaço, os quais compuseram a atmosfera terrestre, “lugar de céus de nitrogênio azuis, oceanos de águas líquidas, florestas aprazíveis e prados suaves, um mundo positivamente palpitante de vida” (Sagan, 2017, p. 36).

A história da Terra é contada em Eras, períodos, épocas e idade. Em bilhões de anos, muitas transformações geológicas foram ocorridas. Nesse sentido, o lugar da Amazônia está em um tempo considerado recente.

Gigantesca planície, que se estende do sopé dos Andes ao Oceano

A área que hoje localiza-se a Amazônia era um golfo encharcado. As águas dos rios que drenavam a América do Sul se dirigiam ao oeste, em direção ao Pacífico. Entre 65 e 1,6 milhões de anos, o que colisões de placas tectônicas fazem é a projeção do chão, e fora soerguida dessa maneira, violentamente, espinhaços, montes, costados e montanhas. Entre esses milhões de anos compreende-se o sistema, ou período, de início da elevação dos Andes na Era Cenozóica, no período Terciário, ao qual atualmente o Serviço Geográfico do Brasil se refere ao período Paleógeno (Branco, 2016). “No terciário, finalmente, os Andes começaram a soerguer-se,

passando então a jovem cadeia de montanhas a bloquear, durante o plioceno e todo o pleistoceno³, o escoamento do sistema fluvial amazônico para o Pacífico” (Sioli, 1985, p. 12).

Grande parte da diversificação dos peixes de água doce e outros organismos aquáticos é atribuída às mudanças nos rios e bacias de drenagem da América do Sul ocorridas durante o final do Cretáceo e início do Cenozóico. Dados geológicos sobre modelos de mudanças na paisagem permitem discutir a origem, evolução e mecanismos que regulam a diversidade biológica da Amazônia nos dias atuais” (Menin, 2016, p. 6)

Com essa arquitetura sendo desenvolvida fora bloqueado naturalmente o fluxo hídrico primitivo. Sem mais a jusante⁴ para o Oeste, ao contrário de hoje, no qual o sistema fluvial amazônico passa a correr para a direção Leste, sentido ao Atlântico, formando assim – a partir dos altos divisores de água, os andes; das nascentes, tributários e subafluentes; das confluências, meandros e depressões – a colossal bacia hidrográfica amazônica. Situada acima, ao Norte, na América do Sul, em áreas internacionais, abarcando 9 países “esse imenso vale, essa enorme bacia, que abarca aproximadamente sete milhões de quilômetros quadrados, abrange cerca de um terço da área total da América do Sul e por onde se escoam um décimo da água corrente do globo” (Cruls, 1955, p. 04).

A planície Amazônica está localizada entre o Escudo das Guianas ao norte e o escudo brasileiro, ao sul, sendo delimitada a oeste pela cordilheira dos Andes e a leste, deságua no oceano Atlântico. A bacia Amazônica abriga o sistema fluvial mais extenso e de maior massa líquida do planeta e é coberta pela maior floresta pluvial tropical. A bacia Amazônica abrange uma área de aproximadamente 7 milhões de km² de área de drenagem, das quais 58% localizam-se no Brasil, 16% no Peru, 10% na Bolívia e o restante na Colômbia, Equador e Venezuela. O rio Amazonas descarrega, em média, 175.000 m/segundo, o que corresponde à cerca de 20% da entrada de água doce nos oceanos do mundo. Ele é considerado o maior rio do mundo, tanto em comprimento quanto em volume de água (Menin, 2016, p. 4-5).

O grande vale Amazônico, desde então, estabiliza suas características principais a partir das formações de planícies, planaltos e depressões, sendo circundado por toda a vultosa área de massa de rochas cristalinas tectônica estável Sul-americana, sendo estes os escudos geológicos das Guianas e brasileiro, o primeiro posicionado ao norte e o segundo ao sul. Sua forma física ganha contornos a partir da ciência geodésica, através da cartografia. No século passado, sua aparência topográfica já fora descrita poeticamente. “Lira deitada e ligeiramente inclinada do poente para o nascente guarda, ao fundo, a Cordilheira dos Andes; ao sul, o planalto do Sistema

³ Plioceno e Pleistoceno são épocas na escala de tempo geológicos que compreendem entre 5,3 milhões de anos há mais de 1,6 milhões de anos.

⁴ Direção que segue um fluxo aquático no sentido da sua nascente para a foz.

Brasileiro; ao norte, as montanhas do Sistema Guianense; na embocadura, os lençóis azuis do Atlântico” (Moraes, 1960, p. 13).

A partir das coordenadas no quadrante dessas terras, é onde ocorrem as manifestações culturais, em práticas alimentares dos povos tradicionais, originárias desta localização. Somente neste espaço geográfico é proporcionado, a partir das características, alguns alimentos específicos da terra e floresta amazônica. Oferece alimentos como os frutos naturais de palmeiras e de espécies arbóreas; da terra, os tubérculos, como os carás; folhas e plantas comestíveis; a castanha; o mel; o solo, para o plantio da mandioca; os insetos, como as formigas maniuaras; as aves e as caças da terra.

Aspecto da Bacia hidrográfica

Os rios da Amazônia são corpos aquáticos caudalosos, surgidos a partir das configurações geomorfológicas deste subcontinente. Seus aspectos estruturais e jusantes são características comuns às fendas, erosões, depressões oriundas do contraste geológico de saliências e protuberâncias saltadas com escudos e montanhas, constituindo a drenagem hídrica, estabelecida a partir da acentuação dos graus de declives e aclives de toda a extensão do relevo telúrico. A diferenciação da composição química desses solos, em toda sua bacia hidrográfica, possibilitou a composição de corpos líquidos, que permeia o local, diferentes em muitos aspectos; coloração, densidade, resíduo, temperatura, velocidade e neutralidade (pH).

Nas calhas dos rios de águas mais sedimentares, com solo dos leitos de baixo (pH), o qual proporciona águas amareladas mais frias e de alto teor residual, obtendo sempre atribuição de área de melhor fertilidade vegetal amazônica. Nas calhas do Rio Negro, águas mais livres dos resíduos aluviais, estando circundada mais provavelmente de sedimentos de rochas, partículas arenosas, elabora um fluido mais escuro, pela alta acidez do solo, que quimicamente altera seu pH, realizando a diluição de detritos florestais mais apurado, tornando-as assim águas mais límpidas.

Contornando todas as extremidades longitudinais dessas correntes fluídas, há primeiramente as terras aluviais fluviais alagáveis, ou terras baixas de várzeas, formação de aspecto hídrico específico amazônico, sequencialmente tendo início a terra firme, superfície terrestre no plano que se dá a formação do relevo mais alta que o nível dos oceanos, projetando arcabouço verdejante de espécimes arbóreo único em todo o planeta.

Se a mata aluvial marítima ou *mangai*, sempre rala e sem vulto, não pode ser incluída na hiléia propriamente dita, e nem nada tem de característica, pois que é peculiar a quase toda a costa da América e também da África tropical, muito diversa é a mata aluviônica fluvial ou de *várzea*, que esta, sim, já é bem e exclusivamente amazônica, embora tenha de apresentar múltiplos aspectos, tantos são os fatores que agem sobre a sua composição botânica. Fatores sempre de ordem edáfica ou climática, que a fazem mais vigorosa aqui do que ali, de cor mais clara ou escura, de presença mais serena ou atormentada (Cruls, 1955, p. 06).

Como artérias, águas frequentemente mais claras, correm por todo chão dentro da floresta alagada, confluindo com cursos majoritários ou em montante, para a formação de lagos, igapós e igarapés. Essas minas são fontes pluviais importantes para as massas hídricas dos rios e aliados dos povos da floresta, permitindo-os trilharem seus caminhos, por meio de fornecimento dos peixes para pesca, animais terrestres para as caças, frutos para coleta, seca para a semeadura do plantio da maniva, na fomentação da completude das práticas socioculturais tradicionais.

Tendo, até aqui, sido proposta a formação morfológica hidrográfica da paisagem, paradoxalmente múltipla e particular, de toda extensão do vale amazônico, os quais se incluem âmbitos de terras, águas, flora e ares, e o início da ocupação do vale pelos primeiros humanos e suas relação sociais e com o meio, peço que seja diluída a ideia de que uma volta nos confins do universo, porquanto mais possa parecer uma digressão desnecessária, advogo no sentido de que uma gênese de forma introdutória é de grande valia, partindo da ideia de que são informações precípuas para que o espaço apontado, como objeto fulcral para as práticas socioculturais, deixe de ser compreendido de forma cindida da matéria humana, ao menos neste trabalho.

É por meio desses sulcos e fendas, forjadas em sua formação, que foi concebido esse espaço aquático, as veias hídricas, onde os povos tradicionais, há milênios, vem realizando outra parte de suas práticas socioculturais alimentares, servindo lhes de sustento a própria água em si, os animais que nela vivem, como a sua imensa variedade de peixes, de pequeno, médio e grande porte como o pirarucu, répteis como jacarés de várias espécies, cobras aquáticas, pequenas, médias e grandes, os quelônios da Amazônia, bicho de casco, as tartarugas, e seus ovos, e os mamíferos aquáticos peixe-boi e ariranha, a onça d'água.

Amazônia, o que é?

Vivem na Amazônia, desde sua colonização primitiva, grupos sociais divididos a partir de uma gama de questões a saber: climáticos, geológico, alimentar, econômico, cosmológico e tecnológico. Uma vez na Amazônia eles adaptaram-se, tendo evidências dessas formações culturais diversas de cerca de acima de 10 mil anos. Assim como na biologia, a mais primitiva das culturas alimenta-se, cresce e reproduz, dividindo-se. Cada indivíduo formou uma família, das quais se geraram novos grupos, que conseqüentemente foram se subdividindo para formar outras sociedades, até alcançar a complexidade, chegando na sabedoria pré-colombiana, providencial que bem adaptou essas gentes⁵.

Imagine que um sem número de galhadas, de um tronco de uma árvore, tem uma infinita folhagem espessa. Assim, como a biologia, onde núcleos fazem cópias com informações genéticas, mas são cópias únicas, diferenciadas das próprias matrizes, quando socialmente os núcleos buscam o mesmo, ou seja, diferenciarem-se, tornando-se únicos. Ao formar novo grupo, ele mesmo é levado a diferenciar-se ratificando, por exemplo, que aquela é a sua linhagem. Nos detalhes que podemos aceitar como costumes, para quem vê célere e externamente, podem ser confundidos aparentemente, mas na essência não são os mesmos. Uma das mais visíveis diferenciações é o surgimento de diversas línguas a partir de uma família linguística, como o Tupi-guarani ou Aruak, que originaram centenas de outros falares.

Mudando de espaço para espaço, muda o clima, alteram-se os recursos, aprendem-se tecnologias, modifica-se a economia, comem-se outros alimentos, principalmente a grande tendência que dispunham esses povos ao nomadismo, por ainda não dominarem com afinco a domesticação de animais e plantas. Essas mudanças já são suficientes capazes para gerar grandes distanciamentos entre grupos que surgiram de grupos próximos.

Dessa forma, a partir de um local e de sua conjuntura, haverá uma tradução diferente do ambiente, a partir de cada visão cultural formada ao longo do tempo. Todavia, mesmo sem seguirmos por uma leitura ocidental de mundo, como por exemplo a científica, esses primeiros humanos a viverem na Amazônia já não enxergaram o ambiente da mesma forma entre si, buscaram interpretações segundo suas crenças e peculiaridades, elementos que fortalecem suas práticas e unidades socioculturais, o que os distinguem, externamente, perante outras unidades socioculturais.

⁵ Cotejando o mesmo fenômeno, ocorrido com povos da região amazônica, para as suas formações sociais, trouxemos um excerto que compõe a cosmologia dos Antigos Desana, como ilustração. "Sabemos que Umukomahsü Boreka, o chefe dos Desana, e os próprios Desana chamados Umukomahsã, isto é, "Gente do Universo", foram entrando no rio Macucu. Nas cabeceiras desse rio, bem no centro da mata, construíram uma grande maloca. Pouco a pouco, foram se multiplicando e enchendo a grande maloca. Diante disso, Boreka decidiu dividi-los em grupos menores (Kéhiri, Tōrãmã, 1995, p. 45) (grifo nosso).

Na contemporaneidade foi aplicada alguma fórmula para conceber a conceituação racional, típica hegemônica europeia ocidental da Amazônia. Dividiu-se politicamente um território formado por quase 09 Estados-nações, de acordo com Souza (2023), que possuem diferentes formas de ver sua fatia de Amazônia, tendo que ser respeitada suas interpretações, mas que provavelmente não se convergem com as elucubrações de quem primeiro adaptou para si, ao mesmo tempo que foi adaptado, a região.

Destarte, suaviza o labor compreender Amazônia como um produto, fruto de políticas e de luta dessas tentativas cíclicas de classificações, desde o final da metade do século passado. Precisamos deixar compreendido que Amazônia não é uma palavra cuja significação seja aceita a partir de um verbete em um compêndio léxico. Não pode ser definida em “Amazônia é”. A Amazônia, segundo o Professor Alfredo Wagner, no curso Formação do pensamento social na Amazônia, citando sua obra (Almeida, 2008), alvitrou, “consiste em relações, que, por exemplo, não coincide com região Norte. Pode ser uma relação que leve a bioma, pode ser uma relação que leve a incentivos fiscal; pode ser a relação que leva a política de Estado, ou atos de Estado; pode ser uma relação que define etnicamente um território étnico”⁶.

No Brasil, a Amazônia foi classificada pelo ponto geodésico, o qual suplantou a classificação por bioma, proposta pelo geógrafo Eidorfe Moreira. Então, trata-se de um produto polissêmico de múltiplas perspectivas e múltiplas semânticas; podendo ser lido pela ótica de biota ou geografista; pela dualidade, singular ou plural; por uma visão ambientalista. Pode ter várias perspectivas para expor ou para definir o que seja a Amazônia, esta, fruto de políticas, que margeiam as interpretações, devendo ser observado somente que haja designação específica do ponto de abordagem.

3.1.2 Sinto brotando pelos meus poros⁷: formação da floresta

O surgimento da floresta Amazônica está imbricado com o surgimento da vida na Terra. Até os nossos dias a origem da vida é ainda um dos maiores mistérios do universo. Sabemos que primordialmente a vida aconteceu em ambientes aquosos de mares e lagoas e rios, onde a sua proliferação foi bastante diversificada. Através das águas, deu-se a origem ancestral de toda a vida na Terra. Primordialmente o era concernente a singelos organismos, de maneira oposta

⁶ Fala do Prof. Dr. Alfredo Wagner no curso Formação do Pensamento Social na Amazônia, do Programa de Pós graduação em Sociedade e Cultura na Amazônia, da Universidade Federal do Amazonas, ministrado na Universidade do Estado do Amazonas (UEA), 08/08/2024.

⁷ Excerto inspirado na mitologia Sateré-Mawé, quanto ao surgimento das florestas.

às primeiras formas unicelulares, vindas subsequentemente, já possuindo estruturas com sistemas muito complexo. Tendo isso ocorrido por volta de menos 4 bilhões de anos.

Eis que então surge o primevo verde na Terra. É provável que as plantas foram as primeiras formas de vida a habitar ambientes secos do planeta, como os continentes, mas sempre à margem das águas. As primeiras plantas terrestres, esse novo tipo de organismo vivo, fora assomado a partir de um tipo de alga marinha. O despertar dessa nova espécie e a sua proliferação no ambiente terrestre aconteceu entre os períodos Siluriano tardio e o Devoniano tardio, na Era Paleozóica, 400 e 355 milhões de anos. “Estas formações fechadas são as matas mais antigas que se conhecem. Elas constituíam a Flora de Archaeopteris na qual dominava o gênero deste nome, junto com muitas equisetíneas e licopodíneas” (Salgado-Labouriau, 1994, p. 104).

Esses jovens organismos adaptaram-se e espalharam-se pela terra firme evoluindo a partir das algas clorofíceas marinhas. As primeiras plantas/vegetações não possuíam raízes ou folhas, nem mesmo uma estrutura rígida, a qual fosse capaz de sustentar seu caule, projetando-os poucos centímetros para cima. A posteriori, quando os primeiros animais migraram das águas para o solo continental foi essa vegetação, de pouquíssimo tamanho, encontrada. Uma mata em miniatura, a pioneira formação dos sistemas de formação de floresta, encontrando nelas abrigo.

Vegetais são seres que por meio da fotossíntese, produzem e gerem o seu próprio alimento, além de complementos extraídos do solo e da água, o que as caracteriza autotróficos. Tendo acontecido exuberantes desenvolvimentos em suas estruturas, o destaque à luz solar é imprescindível para sua existência, de outra forma, sendo fadada à extinção. É importante haver altura para suplantarem outros espécimes arbóreas, sendo possível, pelo novo arcabouço revestido com tecido vascular, o qual possibilita o caule lenhoso, sustentar metros de altura, na competição natural, a qual possibilitou a formação das florestas arbóreas.

As psilofitas (psilopsida), espécie vegetal primária na evolução da vida, alteraram a paisagem da Terra de forma definitiva, acompanhando o sobe e desce geológico do planeta. “Ao final do Devoniano, muitas plantas terrestres tinham porte arbóreo, folhas como nas samambaias e sistema radicular desenvolvido. Elas cresciam em formações densas que dominaram os vales e as praias” (Salgado-Labouriau, 1994, p. 105).

Essas plantas primitivas ao colonizarem os continentes transformaram grande parte do planeta. Depois de milhões de anos seguiram formando diferentes *biótopos* – povoamentos vegetais, matas e florestas a partir de seus solos, características geofísicas, regimes pluviais e

climas. A Floresta amazônica inclui-se no nicho de Florestas Ombrófila. É um ambiente jovem, comparada às evidências encontradas compatíveis às florestas mais antigas que já existiram, a Amazônia remonta ao período Paleógeno, ou antigo Terciário, há 65 milhões de anos.

“Com cerca de 1,5 a 2 milhões de espécies vegetais e animais, das quais até agora foram descritas e classificadas no máximo 500.000, esta floresta representa o ecossistema mais diversificado e mais complexo que se conhece sobre a Terra” (Sioli, 1985, p. 27-28). A natureza do vale amazônico é formada em uma área de densa vegetação florestal, composta por vários rios, igarapés, lagos e igapós, passando por diferentes tipos de solos. De tamanho colossal, a Pan Amazônia é drenada pelo rio Amazonas e seus afluentes, os quais juntos contabilizam a maior massa líquida em comparação a qualquer outro *habitat* do planeta. Suas matas formam o maior conglomerado de biomassa de todo o planeta.

Localizada ao norte da América do Sul, a Amazônia compreende toda a bacia Amazônica formada pelos seguintes países: Brasil, Bolívia, Colômbia, Peru, Guiana, Venezuela, Suriname, Equador e França. A porcentagem de Amazônia em cada país está distribuída da seguinte forma: o Brasil tem 68%; Peru tem 10%; a Bolívia tem 10%; a Colômbia, 8%; o Equador, 2%; a Venezuela, 1%; e as Guianas, 1%. A proporção de ecossistema amazônico em relação à totalidade do território de cada país é a seguinte: 70% do território da Bolívia; 65% do território do Peru; 55% do território do Brasil; 50% do território do Equador; 35% do território da Colômbia; 8% do território da Venezuela; e 3% do território das Guianas. O sistema da bacia do rio Amazonas começa a 100 quilômetros do oceano Pacífico e se estende por 5 mil quilômetros para o leste, até o oceano Atlântico (Souza, 2023, p. 30).

À exceção da heterogeneidade biológica silvestre (fauna e flora) há na floresta os povos indígenas, quem completam a simbiose desse ecossistema, mantendo um elo humano fulcral com o meio, desde o essencial alimento nutricional e curativo perpassando ao que se inclui tradição, facultando-lhes de um tudo: a terra, os rios, as plantas, os frutos, a caça, o peixe, forma de vida e os sonhos. Esse mundo espesso de vegetação monocromática é um celeiro fértil de vida e culturas que coopera na dinâmica dessas sociedades.

Quando havia apenas o gentio, isto é, antes da descoberta, era forçoso que existisse na Amazônia uma base alimentar, constituída de bens naturais ou resultante de culturas agrícolas. Os bens naturais eram fartos, representados por animais e vegetais. No reino animal, assinalam-se: peixes, caças e aves; algumas formigas (parte posterior de certas espécies. Larvas de alguns insetos que parasitam amêndoas de palmeiras como o babaçu (*Orbignya martiana* Rodrigues), ricas em gorduras; mel produzido por numerosas abelhas. Gastão Cruis (1958: 132) encontrou ainda, entre os Tucanos, um besouro muito apreciado, o ucaciá, classificado por Costa Lima como *Geniastoma nigrum*. No reino vegetal, destacam-se os variados frutos silvestres e palmito das palmeiras. Para se ter uma idéia do número de frutos produzidos na região, vale a pena lembrar o levantamento feito por Paulo B. Cavalcante (1972 e

1974), das espécies que ainda são vendidas nos mercados de Belém: das 110 encontradas, coletando material durante vários anos, 65% são nativas da Amazônia. Existem também algumas ervas e condimentos, como o jambu (*Spilanthos oleracea*), que faz parte atualmente de dois alimentos típicos da região: o tacacás e o pato no tucupí, e as diversas pimentas (todas classificadas como *Capsicum brasiliense* Clus, Solanácea) (Batista, 2007 p. 69).

Nessa floresta, a hidrografia é essencial para irrigação e sua manutenção. Do contrário, sem a cobertura da abóbada verde os pequenos riachos secariam, em uma relação subordinada. Os veios de águas, íntimos nas matas, são formados pela inundação pluvial dos lençóis freáticos, transbordando, assim, os denominados Igarapés, com significação original Tupi, caminhos estreitos, ou passagens de canoa⁸. Nesses cursos de águas quase sempre claras, menores e mais rasos, cotejados com rios amazônicos, os amazônidas transportam-se em embarcações de pequeno porte, como canoas.

O igarapé de São Vicente, é hoje uma enseada do Rio Negro, formando uma diminuta baía, em meio à sua sazonalidade pluvial, tempo de cheia na planície alagável, ou várzea amazônica, nas entranhas da cidade de Manaus. Uma depressão geográfica, entre o rio e a terra firme, dividindo parte do bairro de Aparecida e a Ilha de São Vicente, ambas áreas adjacentes ao centro antigo da cidade. Sua flora é constituída por pastagem nativas de solos aluviais de várzeas com pequena incidência de embaúbas naturais e outras pouquíssimas espécies arbóreas.

Esse local de que vos falo, para uma geografia seria micro, para denominá-lo em medidas a partir de terrenos atribuídos similares a propriedades, seria uma partícula grande com um espaçoso quintal. E nesse leito, na seca, há mais ou menos 35 anos, em um local específico, fora cultivada uma plantinha com menos de um metro de altura, com dois ou três renovos contendo cerca de cinco a sete folhas em cada um. Seu primeiro afloramento se dá após os primeiros três anos, que se associa à frutificação. A flora sempre branca; o fruto, um cilindro de uns 6 a 8 centímetros, com formato fálico, de cor encarnada, que quando se abre estala, ressoando tal qual madeira seca quando quebra, sendo testemunhado flocos de fibras beges de 2 a 4 centímetro, sobrevoando toda a área: nesses algodões voadores, protegida, guarda-se as sementes, projetando-se ao vento para outros lugares.

Hoje a plantinha tem um tronco com elevação de cerca de 16-18 metros de altura. É fácil vê-la, logo que se desce pela ladeira da Rua Bandeira Branca em direção à Rua da Glória, no bairro de Aparecida, sua copa, precipita-se desde o leito do igarapé até bem acima de uma

⁸ Embarcação de pequeno porte movimentada a remo ou a vela. Na Amazônia é o maior meio de transporte. Fazendo uma analogia seria uma bicicleta de rio. Tanto sua proa quanto sua popa são ponteadas. Segundo o dicionário inglês Merriam-Webster, a canoa é "um barco estreito e leve, com ambas as extremidades afiadas, e que é normalmente propulso por remos.

construção, de mais de 10 metros de altura. Tinha-se muitas dúvidas acerca da verdadeira espécie daquela árvore. Hoje é sabido, sem sombra de dúvidas, que se trata de uma jovem Ceiba Pentandra, da família das Angiospermae Malvaceae, popularmente conhecida em nossa região como Samaúma ou Sumaúma (Lorenzi, 2008, p. 243).

Essas árvores carregam fortes semântica sacra para muitos povos indígenas e não indígenas, os quais desenvolveram práticas socioculturais que contam e recontam essa relação que envolve a natureza, o povo e acontecimentos portentosos. Fazem parte desse universo muitos elementos que os fazem sempre reviver momentos épicos encadeando na proteção do espécime. A exemplo disso, na floresta nacional amazônica do Tapajós, é estimado que uma árvore Sumaumeira, do local, de setenta metros de altura, tenha 1100 mil.

Importando frutos, terras, águas, plantas e animais, para o triunfo místico humano, os mitos desses povos, sua cosmovisão, contém um senso poético sofisticado imbuído de moral. Entidades que fizeram surgir, a partir de instrumentos, fumo, bebida ou alimento, os primeiros dos seus povos, as gentes mais antigas que já existiram, assim como a aparência de seus mundos ou a própria luz. Com tantas etnias e suas histórias arraigada com a Amazônia, não foi fácil entender o critério que traria uma mitologia que representação todas as outras etnias somadas à Amazônia, neste capítulo.

Os Ticuna ou Tucuna, é o povo com maior incidência demográfica indígena do Brasil, com aproximadamente 56 mil nativos, que dominam toda a região do Alto Solimões, habitando a Amazônia desde o território brasileiro, assim como no peruano e colombiano. Sua história é de luta e resistência violenta desde os primeiros contatos com a cultura ocidental, mas as suas tradições e costumes são fortes e permanecem. Em um de seus mitos inclui-se um sobre uma árvore sagrada que muito simboliza em grandeza e peculiaridades a Amazônia. Seus contadores originais dizem, “essas histórias são as histórias do tempo dos antigos”. Eles a intitulam de “*Como apareceu o dia*”, a qual fora transcrita aqui:

Naquele tempo não existia o dia. Era sempre noite. Os galhos da sumaumeira eram muito grandes e cobriam o mundo, escurecendo tudo.

Um dia, Ipi falou a Yoi:

— Irmão, irmão, o que nós vamos fazer para clarear o dia?

Resolveram então procurar um caroço de araratucupi, para ver se

Conseguiam abrir um buraco na sumaumeira. Logo que acharam Ipi jogou o caroço na sumaumeira, fazendo um barulho: Fúru ! &

Mas nem um pouquinho de luz apareceu. Ipi, então, falou para o irmão fazer o mesmo. Yoi jogou o caroço e se ouviu um outro barulho:

ngune, ngune, ngune! Desta vez se abriu um pequeno buraco e se

pode ver um pouco de luz. Mas essa luz logo desapareceu, porque os galhos da sumaumeira eram vivos e se fecharam.

Ipi falou: —Irmão, irmão, o que nós vamos fazer agora?

Ficaram pensando em algum animal que pudesse derrubar a árvore. De repente ouviram a voz do pinica-pau: pururu, pururu. Yoi, então, convidou este passarinho. Quando o pinicapau chegou, tentou cortar a árvore com seu bico, mas não conseguiu e foi embora.

Yoi e Ipi ficaram pensando, pensando... Al ouviram no buraco de um pau uma voz que fazia: tu, tu, tu, tu, tu.

— E uma cotia. Vamos chama-la — disse Yoi.

— E uma cotia mesmo. Ela tem um machado — disse Ipi.

Ipi se interessou por este machado e queria matar a cotia para ficar com ele. Mas Yoi alertou:

— Cuidado! Pensar assim é errado.

Ipi insistiu e foi até o caminho da cotia. Mas antes fez um disfarce: pintou o corpo e botou penas por todo ele. E desse jeito foi esperar a cotia. Yoi sabia por que o irmão estava com essa roupa, mas nada falou.

Ipi ficou deitado e só as penas apareciam. Fingiu que estava dormindo, mas sua boca ficou aberta.

A cotia veio batendo nos paus com o machado dela: tu, tu, tu, tu, tu.

Olhou e viu aquelas penas de passarinho e por três vezes perguntou:

— O que esta fazendo aí?

Ipi nada respondia. Ele pensava: *‘Se sou só pena de passarinho, então não posso falar’*.

A cotia disse:

— O que é isso?! Se não me responder, eu vou mijar na sua boca.

Ele continuou sem responder e a cotia pensou: “Nem responde, mesmo que morto”. E ameaçou:

— Cuidado que eu vou arrancar a sua língua.

Ipi, mesmo com medo, falou:

— Pode arrancar, pode meter a mão na minha boca.

Quando ela se aproximou, Ipi aproveitou e lhe arrancou a paleta. Essa paleta era o machado. Depois disso, a cotia saiu mancando, sem a perna de trás.

Ipi fugiu com o machado, mas a cotia o perseguiu gritando:

— Olhe, Ipi, quando você fizer roca, não fale no meu nome. Você tomou o meu machado, por isso daqui pra frente eu vou roubar a roga de vocês.

A cotia, para cobrar esse roubo, até agora gosta de roubar as rogas. Foi da perna dela que os Ticuna conseguiram o machado. Agora, essa cotia não pode mais plantar. Só a cotia pequena é que ainda tem o machado.

Ipi voltou e disse para Yoi:

— Irmão, irmão, irmão, agora eu já tenho o machado. Estou pronto para derrubar a samaumeira.

E começou a trabalhar. Fazia: tu, tu, tu, tu, mas nada de derrubar.

Continuou, continuou até cansar e o buraco não aumentava. Abria um pouco e tornava a fechar. Chamou Yoi para que ele tentasse também.

Então Yoi veio e cortou, cortou, e o lugar onde o machado batia foi se abrindo. Ipi viu o trabalho do irmão e perguntou:

— Por que o meu não dá certo?

— Cuidado! Não fale desse jeito — disse Yoi.

Quando se cansou, Yoi entregou o machado para Ipi e este continuou a derrubar a samaumeira. Desta vez o corte não se fechou.

Continuaram derrubando. Um pouco um, um pouco o outro, mas a árvore não caía. Yoi olhou e pensou: “Já está tão fininho, por que não cai?”, Então os irmãos olharam para cima e viram a preguiça real, lá no alto, segurando a árvore. Pensaram: “O que podemos fazer para ela largar?”. Falaram entre eles, mas um quatipuru estava perto e ouviu. Disse-lhes que teria coragem para tirar a

mão da preguiça id do galho. Yoi aceitou e o quatipuru subiu só até a metade: trrrrrr. Desceu sem coragem, porque achou muito alto.

Então Yoi resolveu buscar um bocado de formiga de fogo para jogar no olho da preguiça. Deu as formigas para um quatipuru pequeno que apareceu. Este disse que teria coragem para fazer o trabalho. E foi até lá as formigas. Subiu novamente e atirou as formigas no olho da preguiça e depois deu um pulo para trás. Quando ele pulou, o machado lhe machucou o rabo. Por isso este quatipuruzinho tem o rabo dobrado nas costas.

Enfim, a samaumeira caiu e o dia começou a clarear. Aí puderam ver o sol, o céu, as estrelas. Ficaram animados. Depois disso, o dia amanhecia sempre da mesma maneira. Yoi e Ipi entregaram sua irmã Mowatcha para se casar com o quatipuruzinho, porque ele era corajoso. (Toru duu ugu, p. 72 e 73)

Essa narrativa que trazemos nos revela muito acerca da relação entre espaço sociocultural alimentar amazônico com seus habitantes. São inúmeros mitos da Sumaúma que vivem no imaginário dos povos da região. Cada um narrado diferente de quem contou anteriormente. Sua consagração proporcionou inúmeras formas de referi-la: Rainha da Floresta ou da Mata, Árvore Mãe, Árvore da Vida e escada do céu, mãe-das-árvores, gigante da Amazônia. Seu tamanho imponente impressiona, e não fora notado somente pela civilização ocidental moderna. A história dessa árvore majestosa é importante para os povos da floresta amazônica, assim como os Ticuna. Ela era tão alta e sua copa tão colossal que o mundo dos antigos vivia na escuridão.

Espécimes⁹ como a do município de Belterra, no Marajó, poderiam ser regra e não exceção. O mito da árvore gigante, dos Ticuna, pode estar se referindo ao aspecto nativo da floresta, quando não há uma samaumeira específica, mas a milhares de árvores do porte das malváceas, bombacáceas, Castanheiras, Seringueiras e angelim-vermelhos.

Provavelmente os Ticuna queriam guardar essa imagem, um teto cerrado de milhares de quilômetros verde tão espesso que o sol não brilhava com facilidade, para que as próximas gerações compreendessem as mudanças eco, hídrica e climática, e lutassem pela permanência da aparência desse mundo, inconscientes de todo o processo ecossistêmico existente. Gastão Cruis, na primeira metade do século XX, sugere que para auferir juízo há a necessidade de comparação. E para um rio, com a maior massa aquática de todo o planeta, ser visto nos primeiros voos de avião na região, no início do daquele século, aparentar “meros filetes de água” (como certas imagens microscópicas), massa verdejante era imensa, aproximadamente sete milhões de quilômetros quadrados, abrange cerca de um terço da área total da América do

⁹ De acordo com Christiany Yamada, da UOL, no Estado do Pará, no município Belterra, há uma samaumeira que tem entre 900 e 1100 anos de idade. Disponível em: <https://www.uol.com.br/nossa/noticias/redacao/2022/01/31/como-e-a-trilha-ate-a-samauma-de-mil-anos-na-floresta-nacional-do-tapajos.htm>

Sul” (Cruls, 1955, p. 04) do conjunto vale e bacia amazônicos, podemos seguramente compreender a Amazônia no tempo dos antigos, muito antes do século retrasado.

3.2 No mesmo dia cresceram, na terra onde não existiam gentes¹⁰: sobre a habitação na Amazônia

3.2.1 A viagem da cobra canoa¹¹: A migração

Ô, ô, ô, ô, ô, ô, ô, ô, paleoíndio
Ô, ô, ô, ô, ô, ô, ô, ô, paleoíndio
Eu vi chegar
Os primeiros primitivos
Andarilhos da glaciação
Errantes caçadores
Aos bandos predadores
Deixaram desenhos nas pedras de icá
E lascas de cerâmica aroxí
Para onde eles foram?
Restaram-me as pontas de pedras
Usadas nas lanças
Como armas de caça ou de guerra
Amazônia quaternária
Pré-histórica
Dos grandes animais

(Amazônia quaternária, Ronaldo Barbosa).

Somente em milhões de anos, no decorrer muitas mudanças, evoluções e revoluções, em face dos bilhões de tempos de formações e transformações do organismo maior que é a terra, e de tantas complexidades orgânicas microscópicos surgidas vegetal e animal, ocorridas, um ser bípede, onívoro, muito adaptável, todavia ainda possuindo assim bastante semelhança com outros animais, que com os quais convivia dividindo o incipiente momento pré-histórico, e assim portanto não há nada que os distingam, senão por um pequeno novo detalhe, únicos a possuir a capacidade indelével de em ato e potência suscitar a humanidade.

O gênero *homo* originou-se na África, provavelmente em 2,5 milhões de anos. Alguns milhões de anos após esse surgimento, e é este ponto que nos atrai, a partir da construção desta pesquisa, o fato de o incipiente gênero *homo* pose-se a trocar de lugar. Talvez não a comparativa com a migração de outros animais, quais os estudos biológicos nos revelam possuírem em seus

¹⁰ Tópico inspirado na mitologia dos Tukano, quanto à criação da humanidade.

¹¹ Enquanto ele vinha subindo, o terceiro Trovão desceu neste grande lago na forma de uma jibóia gigantesca. A cabeça da cobra se parecia com a proa de uma lancha. Para eles, parecia um grande navio a vapor que se chama Pamūrigahsiru, isto é, “Canoa da Futura Humanidade” ou “Canoa de Transformação”. Umukosurāpanami e Umukomahsū Boreka, o chefe dos Desana, vieram como comandantes dessa cobra-canoa. (Kéhíri, Tōrãmã, 1995, p. 29)

genes a mudança de espaços físicos geográficos sazonais, com distâncias extremas, tornando assim o próprio globo como único adjetivo telúrico de suas espécies. Não! Talvez com sina, percebida em todas as cosmovisões consultadas para desenvolver este trabalho, de ser a única da mesma espécie a adaptar-se e fixar-se em todos os espaços do planeta, não de forma passiva, mas ativamente de modo a gerar transformações modificando-o à sua maneira.

Os fatores, dentre tantos possíveis para essa mobilização, podem estar o ambiente hostil, com demasiados tipos de predadores, o próprio fato de coexistir no mesmo espaço ou a subsistência, assim como os climáticos, que podem submeter à demasiados estágios de escassez gerando uma crise alimentar que por sua vez afeta assim a fisiologia, moldando-os para a busca de condições mais favoráveis. No entanto para que haja a possibilidade da troca do ambiente, assim como o que torna esses animais capazes de realizar imperativos genéticas animais em geral, ou o homem, a consciência de se perceber em situação, são ambos tributários do tempo, em diversas adaptações morfológicas e fisiológicas que se fizeram necessárias.

Essa jornada, tendo início há cerca de entre 2 e 2,5 milhões, na África, e continua seu percurso até os nossos dias em todos os rincões do planeta e chama-se Humanidade. Estando os primeiros indivíduos do gênero *homo*, nossos avós na linhagem evolucionária, peregrinando em eras e anos, tanto na mutação genética quanto no de percorrer literalmente e vencer as distancias com os dois pés e o corpo ereto, andando sem interrupção, alcançaram os primeiros *locus* longínquos do ponto de suas saídas, depois para outras partes do todo território africano e em seguida, em poucos milhões de anos, tão logo foram confrontados com os limites territoriais, para além do continente da África Ocidental.

Nessa linha do tempo, se em milhões de anos damos conta do surgimento das avós da humanidade, na África, apenas há 150 mil anos, na mesma região, surge a espécie *Sapiens*, mãe dos humanos. De forma semelhante, estabeleceram suas colônias na África e, necessariamente, mais da metade desse tempo, cerca de 70 mil anos, para que, ao Norte, ultrapassassem as fronteiras espalhando-se pelos continentes europeu e asiático, tempo que lhes rendeu novas mudanças estruturais. Saídos de um ambiente climático como o africano, uma mesma espécie indo a direções distintas exigiu soluções fisiológicas e morfológicas distintas, tanto para o grupo que se estabelece na Europa quanto para o grupo que se estabelece na Ásia.

Após uma caminhada de milhões de anos inúmeras mudanças extremas acometeram no meio natural continentais, o que importou aos humanos, os quais, submetidos às mudanças ambientais geoclimáticas ao longo de muitas Eras, adaptaram-se e não pararam de locomover-se, e somente há menos de 1/6 de século de milênio, os primeiros humanos chegam ao lado

Oeste do globo, em conformidade com Harari (2020), embora Souza (2023) defenda data por volta de 24 mil.

Existem muitas hipóteses quanto à época da migração, gerando muitas especulações as quais ornamentam de várias formas o tempo da vinda humana para a América. Nos estudos arqueológicos são apresentados evidências como em Lima (2006), a data de 12 mil anos e outros estudos mais conservadores de linhas menos aceitas como 100 mil anos.

Duas correntes opostas de pensamento se formaram em torno desse tema, debatendo calorosamente a questão: uma, conservadora, ortodoxa e bastante coesa, admite a presença humana na América apenas em torno de 12 mil anos antes do presente; outra, heterodoxa e heterogênea, entende que a colonização ocorreu antes disso, divergindo, contudo, em relação ao momento em que ela teria se dado. Este segmento varia desde aqueles que admitem que há sítios potencialmente mais antigos que 12 mil anos, até alguns poucos que defendem a presença do homem no continente há mais de 100 mil anos. (Lima, 2006, p. 79).

A travessia para o continente americano é tema de suma importância que exige muita atenção. Como se deu tal ultrapassagem? Qual foi a forma encontrada para a passagem ultramarina, de um lado do continente para outro? Fora pelo marítima ou pela terra? Se fora pelo mar, eles já dominavam técnicas de construção de canoas? Se fora pela terra, qual massa possibilitou tal transposição?

Os estudos atuais defendem que avançaram para a América pelo continente asiático a partir da última glaciação pelo Estreito de Bering. Ainda hoje, o Estreito de Bering, como toda região que se encontra mais próxima das extremidades polares do planeta, sejam eles ao Norte ou ao Sul, são submetidas a rigores climáticos. Em nosso tempo, esse estreito é composto por um espaço marítimo de 85 quilômetros, os quais separam os dois continentes, Ásia e América, o que hoje, ou até mesmo, talvez há 5 ou 6 mil anos, não representasse dificuldade alguma para ser transponível com facilidade, mas como seria há 25 mil anos?

Ocorre que na Era Glacial, com a retenção de grandes partes líquidas do planeta, as águas formaram vultosas geleiras continentais, resultando na diminuição drástica do nível do mar, fazendo assim, emergir massas/faixas de terras médio profundas, criando planícies que possibilitaram essa passagem. Uma vez no continente americano, logo o homem chega ao Sul e à Amazônia.

No quadro atual, e até que qualquer outra hipótese para a colonização inicial do vasto território americano venha a ser fartamente comprovada, grupos humanos dispersando-se pelo continente asiático parecem ter avançado em direção ao leste siberiano, alcançado a região do atual Estreito de Bering e penetrado na América, então despovoada. (Lima, 2007, p. 79).

A partir do século XVIII, muitos exploradores passam a estudar a humanidade no novo mundo a partir de uma nova área, a antropologia, sendo a Amazônia objeto de grande destaque para vários tipos de especulações, e a partir de uma ideia errônea, constituída de um espaço geográfico, foi concluído que tarava-se de um lugar esquecido nas Eras pelas evoluções ocorridas na Terra, mesmo sendo habitado desde antes por pessoas, foi mantido a expectativa de ser a fronteira para o elo perdidos na peça que falta da construção genética desta espécie, dos macacos até nós, o que rendeu alcunha de “Matas virgens”.

Voltando ao século XVI, a quando os europeus iniciaram a sua colonização tardiamente na América do Sul, na descrição do Frei Gaspar de Carvajal, à expedição de Francisco de Orellana, a qual desceu o Rio Amazonas desde o Peru até sua Foz, no encontro com o Atlântico, no Pará, impressionou-o a população ao longo de todo o trajeto, de forma geral, que se lançasse uma flecha, sem dúvidas alcançaria alguém, devido à habitação acentuada de toda margem do Rio por gentes do novo mundo. “Ao tempo da viagem de Orellana, segundo a narrativa de Carvajal, eram as margens do Amazonas povoadíssimas, de povos em constante guerra, quase todos hostis aos viajantes” (Carvajal, 1941, p. 05). Porquanto, podemos inferir que ao contrário do que os futuros pesquisadores desse tempo, agora nosso pretérito, propuseram, as terras Sul-americanas eram largamente populosas, com aldeamentos citadinos, estruturas sociais sofisticadas desenvolvidas a partir das comunas antigas, e uma farta quantidade de línguas, a partir de famílias diferentes, o que evidencia uma grande população com quantidades de sociedades distintas, em toda o vale amazônico.

O problema, no entanto, é que os poucos relatos disponíveis sobre a Amazônia, produzidos por espanhóis e portugueses nos séculos XVI e XVII, são totalmente contrastantes: falam de grandes assentamentos, com milhares de pessoas, localizados ao largo do Amazonas e de seus principais afluentes. Do mesmo modo, já no fim do século XIX, as primeiras pesquisas arqueológicas realizadas na foz do rio Amazonas e em partes da Amazônia central pareciam corroborar os relatos dos primeiros conquistadores (Neves, 2022, p. 183).

Sobre a demografia Seiscentista, é importante trazer outras discussões corroborada por autores como Emílio Morán (1990), o qual levanta a questão da cultura de adaptação, a partir da pesquisa de Charles Wagley (1951), que nos traz o conhecimento da existência de “política reprodutiva restritiva conservadora” dentro de tribos brasileiras, como os Tapirapés, com intuito de manterem uma “excelente adaptação com meio ambiente”. O fato que não foi levado em consideração é que a imunidade dos ameríndios fora testada em um confronto simples, mas

devastador. Do ponto de vista biologicamente uma discrepância. Em face da adaptação cultural dos Tapirapés, esse encontro levou à extinção deste povo.

Nessa época, cada vez mais soldados e colonizadores espanhóis começaram a chegar ao México, alguns vindos de Cuba, outros da Espanha. Quando os povos locais perceberam o que estava acontecendo, era tarde demais. Um século após a chegada dos espanhóis em Vera Cruz, a população nativa das Américas havia encolhido 90% devido sobretudo a doenças desconhecidas que chegaram à América com os invasores (Harari, 2020, p. 305).

A vivência isolada dos ameríndios nessa bio bolha em milênios de cisão, como muros os oceanos Atlântico, ao Leste, e Pacífico, ao Oeste, fez com que a própria biologia se tornasse fator de extremo risco. Não possuíam anticorpos contra os vírus e infecções trazidas nas galeras facilitando um ataque biológico em massa, através dos anos em contato. Então, efetivamente, há de ter sido a primeira ofensiva as Américas, a biológica, sendo isso suficiente para a grande parte da massa populacional ser dizimada. E na Amazônia assim também o foi, embora a presença humana ter sido negada por séculos, mas as novas ciências agora se retratam. Agora então ela conta assim: de acordo com os estudos arqueológicos desenvolvidos na Amazônia, através de datação de radiocarbono, o surgimento do homem e seu povoamento aponta para entre 9 e 14 mil anos. Roosevelt (1992), defende que existem evidências dispersas de ocupação humana antiga disseminada ao longo da bacia amazônica e regiões adjacentes no decorrer do Pleistoceno tardio e no início do Holoceno.

Como em outros cantos do planeta, assim como os povos contam as suas jornadas, os que aqui sobejaram as contam também, da mesma forma. Como foi que surgiram e como foi que até aqui chegaram. O surgimento das humanidades na Amazônia está nas conversas noturnas dos anciões aos curumins, à beira do fogo, desde que o mundo é mundo. Essas histórias fazem parte de suas tradições orais e são atribuídas a elas valores sagrados. Antigamente quando as primeiras humanidades surgiram os fenômenos naturais ganhavam entendimentos solene, fazendo nascer gentes, assim como conta o povo Tariano:

A certa hora do dia, a pessoa de Diroá apareceu no céu, em forma de sangue. [...] Agora está aparecendo outro nosso irmão. Esse chama-se Diroá, que significa gente de sangue. Nesse momento houve forte estrondo do trovão e do fogo (Moreira, 2001, p. 28).

Para outros povos, os primeiros seres criaram seus alimentos, para a partir daí, gerarem todo o restante, inclusive os homens, por meio de cerimônias sagradas, como os povos Tucanos:

Ye'pá para criar primeiras humanidades, comeu ipadú, fumou tabaco, tomou as bebidas imortalizadoras, Wayuko ohkowaha. Cheirou as medicinas de

paricá-quartzo, Èhtábho wirđ. Fez esta cerimônia para si. [...] No mesmo dia cresceram, na terra onde não existia gentes (Gentil, 2005, p. 31).

As divindades criadoras surgem por si só, sem explicações. Iniciam as humanidades por partes corpo, que não a vagina, porque as entidades não têm esse órgão, são espirituais. Adereços, penas, pedras e sementes, são chamados de “riquezas”. O artesanato tem valor tão inestimável para esses povos que são eles transformados em gentes, no ritual, na visão do povo Dessana:

Estendeu então o pari no chão e, com a mão, apertou a sua barriga, Sairam-lhe então pela boca as diversas riquezas que caíram sobre o pari. [...] as riquezas transformavam-se em pessoas, com corpo humano, e estavam crescendo (Kéhíri, Tõrãmã, 1995, p. 28 e 31).

Essas narrativas que remontam o tempo dos antigos, como a maioria deles se referem aos ancestrais de seus povos, são verdadeiros manuais que mostram qual maneira esses povos se descobriram em suas existências, e, através deles, relatam, poeticamente, como foi que surgiram. O surgimento das suas humanidades, as suas cosmovisões são formas de ver a vida e o mundo, tão dignas e sagradas de difusão tão quanto a da cultura ocidental judaico-cristã. Para eles a humanidade não faz parte da natureza, a humanidade é a própria natureza, e não pode dissociar-se dela, porque são o que são, a partir do que foram criados. Cada célula que forma nosso corpo está contida em cada elemento físico existente no universo, sem posições favoráveis.

3.2.2 Beberam até que se criaram todas as nações¹²: Organização social

Do período mais remoto desde o surgimento dos seres humanos, seres heterotróficos, alimentam-se primariamente de matérias orgânicas vegetais ou animais, recursos explorados nos meios naturais como fonte fulcral para a manutenção essencial da subsistência. Sejam eles para a nutrição ou salvaguarda, pessoal ou coletiva, da estrutura corpórea, primeiro foram anseios inconscientes de perpetuação da espécie. O resultado intelectual das experiências em se manterem, suplantando a mera coexistência com outras espécies animais, além das transformações morfológicas e fisiológicas, é a distinção da espécie humana.

[...] o que emerge com o *Homo sapiens sapiens* é uma fantástica abundância de objetos e de representações sem utilidade imediata. Tudo se passa como se as faculdades criadoras da espécie ultrapassassem suas necessidades materiais

¹² Inspirado na mitologia dos Tukano, quanto à criação e lugar de origem das inúmeras etnias amazônicas.

e pudessem responder a todos os tipos de aspirações transcendentais de ordem estética, simbólica ou memorial. Esse acréscimo de criatividade se manifesta pela pintura, da gravura de paredes de certas grutas, pela ornamentação de objetos de uso corrente como as armas, os utensílios e as diversas vestimentas, e pela fabricação de objetos de arte como as estatuetas, pequenos objetos de baixo relevo, as pedras gravadas, as placas, hastes ornamentadas em osso ou em marfim cinzelado. Os motivos representam, sobretudo, os animais e cenas de caça, raramente tipos humanos. Nesse sentido, bem distintamente do anterior, a hominização pode ser considerada como o resultado de uma incessante atividade da espécie para sobreviver, para estender-se e multiplicar-se, ou seja, para aumentar sua valência ecológica. (Mazoyer, 2010, p. 64 e 69).

Associado à busca do alimento, desde os salvatérios ancestrais, ao longo de uma extensa escala no tempo, essas vivências permitiram-lhes desenvolver reconhecimentos de padrões e capacidades técnicas, o que muito favoreceu na formação de sistemas interpessoais semiestruturados. Dessa forma, o alimento, muito oportunamente, tem seu reconhecimento constando no preceito que inaugura o fenômeno da incipiente organização social.

Parece, entretanto, que a partir de 400.000 anos antes de nossa Era, ou até mesmo antes, que a caça aos grandes mamíferos isolados (elefante, urso, rinoceronte...) os tenha conduzido a organizarem-se em pequenos grupos de 5 a 10 caçadores, cada grupo de caça correspondendo a uma pequena comunidade de algumas dezenas de indivíduos. Esses grupos, geralmente nômades, estabeleciam acampamentos mais ou menos permanentes, e talvez edificassem alguns abrigos rudimentares. (Mazoyer, 2010, p. 62).

Os primitivos habitantes da Amazônia, de acordo com evidências, após os primeiros milênios, fundaram as primeiras sociedades complexas há pouco mais de 10 mil anos. Suas atividades socioeconômicas iam para além da simples exploração de recursos para fins da manutenção da vital.

[...] as sociedades são: 1) um número relativamente grande de pessoas 2) vivendo juntas numa área geográfica definida e 3) tendo entre si relações recíprocas. Essas relações resultam em 4) sistemas de associação nos quais 5) a aceitação de interesses mútuos e metas desejáveis foi alcançada de modo que 6) a cooperação de todos é possível. Isso confere 7) unidade ao todo, que é fomentada por 8) um desenvolvido sentimento de participação num 9) modo interdependente de vida, cimentado por 10) normas estabelecidas e 11) *status* inter-relacionado (Anderson, 1974, p. 29).

Nesse período, a pesca, a caça e a coleta são as formas singulares na obtenção de proventos alimentares. Nos grupos autóctones, essas atividades são desempenhadas a partir da divisão dos trabalhos que por sua vez acontecem segundo funções sociais, como descrito em Silva apud Müller “do plantio à colheita, a agricultura é, basicamente, uma tarefa feminina; etapas em que as mulheres só eventualmente recebem o auxílio dos homens” (2009, p. 55),

Essas funções sociais organizadas oportunizaram a excelência da ocupação do espaço, constituindo, assim, a relação antrópica com o ambiente amazônico, a qual se dá a partir da intervenção humana, quando o homem passa a se apropriar da natureza de forma intelectual alterando seu curso, desenvolvendo a cultura de modo que o conhecimento meio para essas conquistas será transmitido impulsionando-os às complexidades sociais amazônicas.

A existência de vestígios de magníficas construções das civilizações maias, incas e astecas constituem indicadores de uma agricultura capaz de produzir grande excedente alimentar e de manter uma ativa organização social. Foram essas civilizações que legaram dezenas de plantas que se tornaram universais, como o tomate, a batata inglesa, o milho, o cacau, o fumo, o algodão, bem como a domesticação de animais, como a lhama e a alpaca. (Homma, 2003, p. 16).

A esses saberes inclui-se o domínio da vegetação da floresta, o surgimento da agropecuária assim como a transformação das paisagens selvagens. “Os primitivos habitantes da Amazônia, todos muito jovens, do ponto de vista da antropologia, alcançaram uma surpreendente adaptação à natureza, que ainda hoje se reconhece nos sobreviventes” (Batista, 2007, p. 53).

Religião

De acordo com a antropologia, até hoje todos os grupos estudados, em que houve o contato com a civilização dominante, apontam para a existência de crenças. É possível que a percepção da iminente falta de alimentação possa ter suscitado a crença em algo além da matéria para uma leitura da natureza, na qual a compreensão daquele grupo não coubesse.

Em uma das entrevistas para a construção deste trabalho, foi mencionado que as cerimônias tem seu acontecimento em virtude da alimentação: o agradecimento pela colheita ou o pedido ao espírito do animal para encontrá-lo. Ora, claro que aqui não buscamos tratar da antropologia, em seu intuito de desmistificar as crenças indígenas, e conceber uma teoria que analise o homem sem suas etapas de percepção de mundo, mas o contraria, a manutenção dessas práticas para um novo nascer, ir de encontro com essa conexão totalitária com a natureza.

As religiões mais simples podem ser encontradas nos grupos ainda existentes de caçadores-coletores. Esses grupos tendem a conceber alguma forma de respeito e adoração pelo mundo natural denominada "animismo" por antropólogos e filósofos do século XIX. O termo origina-se da palavra latina anima, que significa respiração, espírito ou vida, e embora sua popularidade tenha passado por um processo de ascensão e queda, indica como povos indígenas se relacionam com a natureza (Clark, 2021, p. 22).

Essa visão foi capaz de conectar o homem com o céu e a terra. E compreender que fazemos parte dessa natureza e não um ser apartado dela, “mas ninguém negou a extrema importância das crenças e práticas religiosas para a manutenção e a transformação radical das estruturas humanas, tanto sociais quanto psíquicas” (Turner, 1974, p. 16).

Astronomia

Alguma vez já nos pegamos conferindo a previsão do clima, na saída de uma manhã qualquer para a jornada diária, com a intenção de chegarmos a algum compromisso antes da chuva; as mulheres tentando não perder as horas gastas no salão; os homens por receio de ensopar o terno novo; ambos por receio de efetivar um insucesso (estético) público jocoso em suas respectivas ocasiões solene. No nosso tempo, podemos evitar alguns contratempos com a possibilidade de antecipar a leitura da natureza; para nossos ancestrais essa leitura posicionava-se na linha tênue entre a vida e a morte.

O céu se mostrou uma entidade para as primeiras populações, em todo o globo. Detentor de inúmeras informações sagradas/preciosas sobre alimentação, sobre o tempo de acontecimentos, do presente e do futuro. “De acordo com os índios Siusis, quando as Plêiades se recolhem, caem chuvas contínuas, e as águas do rio imediatamente começam a subir. É início da estação das chuvas e a época do plantio da mandioca” (Galdino, 2011, p.47).

Dizem aqueles indígenas que tão logo desaparecem estas estrelas, chove muito, e as águas atingem seu nível máximo. E o terceiro desenho, por fim, mostrava a Cobra Grande (Escorpião). Quando ela se põe, segundo eles, pode contar que haverá pouca ou nenhuma chuva, e o rio descerá ao seu nível normal. Pelos ciclos destas constelações, os índios Siusis regravam suas atividades agrícolas e coletoras. Os índios Tembés, por exemplo, têm consciência de que atividades como a caça, a pesca, o plantio e a colheita se prendem a determinados períodos do ano, que correspondem a mudanças singulares ocorridas no céu. Por isso, foi importante para eles distinguir que a posição do aparecimento do sol no horizonte está diretamente ligada às estações do ano. O Sol incorpora a referência mais notória; e por isso se levantam na sua trilha as casas dos xamãs (Galdino, 2011, p. 48 e 49).

Todas as espécies humanas, em seus primeiros planos de existência, são compostas pelas necessidades de nutrir-se e multiplicar-se. A escassez de comida pode, talvez, ter impulsionado as migrações dos primeiros humanos fazendo com que deslocassem-se espelhando-se pela África, posteriormente Europa e Ásia, e depois América até chegar na Amazônia. Mas antes disso, se eles fossem apenas muito longe, em caça, e precisassem voltar,

os luzeiros no céu/estrelas seriam, como até hoje são, excelentes balizadores. Dependendo da época do ano, os pontos luminosos celeste, indicavam a direção de manadas, de uma safra de frutas silvestres, percebida na passagem, em outra estação, ou a referência astral da caverna dos caçadores, para o retorno ao grupo, estes ansiosos por saber as histórias e situações e lugares que os caçadores estiveram e o que e com enfrentaram as adversidades para ali estarem de volta e trazendo o sustento.

Estes relatos parecem-nos suficientes para evidenciar que, a exemplo das comunidades primitivas de distantes regiões do Globo, os nossos indígenas exercitaram a observação dos céus a um nível raramente suspeitado. Utilizavam estrelas e constelações para identificar e percorrer determinados roteiros, e, sobretudo, para criar calendários de caráter sócio-econômico e cerimonial, atualizando deste modo a gama de relatos e registros deixados pelos antepassados distantes (Galdino, 2011, p. 49).

As migrações podem ter ocorridas em tempos distintos por situações diversas, mas se deram apenas de duas formas, terrestre ou marítima. Quando um grupo partiu, sem a intenção de retornar, talvez por expulsão motivada pela demografia alimentar ou pelo impulso de ir até onde acreditavam ser o local, o qual onde a luz do dia (sol), a luz da noite (lua) ou constelações (formas semelhantes desenhadas no céu estrelar noturno), ilumina mais. À noite as tinham como companhia. Os mais antigos transmitiram para outros antigos uma grande devoção que até gerou a criação de histórias nas quais os lumes são inseridos, e depois essas histórias foram contadas para outras e outras gerações até chegar em nós.

Os Tariano dividem O Calendário de Aparecimento Empírico da região do alto rio Negro em verão e chuvas. O verão pode ser curto, ou longo, sempre entremeado por chuvas, de acordo com O aparecimento de constelações. As constelações e chuvas estão associadas ao ciclo de plantações e colheitas, como: início, amadurecimento e término da safra de frutas, ocorrência de piracemas (época de desova dos peixes), safra de insetos (como maniuara, de grande importância alimentar). Essas referidas mudanças climáticas estão vinculadas, também, aos ciclos agrícolas. Até das queimadas das roças são feitas estiagens (Moreira, 2001, p. 35).

Na Amazônia não seria diferente, a intimidade com o céu noturno era uma realidade. O céu era um ente próximo antigo, que forneceu as informações necessárias desde muitos milênios.

Cultura de animais e plantas

[...] os hominídeos se contentaram em explorar pela predação, as populações vegetais e os animais selvagens, pertencentes a espécies escolhidas entre

milhares de outras por sua utilidade e facilidade de exploração (Mazoyer, 2010, p. 120).

A forma de transformação da paisagem por meio da cultura da vegetação e a criação de animais silvestres, de forma não natural, a partir das conveniências humanas, pode se considerar um dos conceitos da cultura agropecuária. A docilização animal para o consumo alimentar da carne, pele e lã para proteção corporal e ossos como ferramentas e utensílios; auferir o conhecimento acerca de determinar a melhor escolha, o preparo e/ou cultivo de solos com finalidade de obter locais mais apropriadas sazonalmente, com objetivos de, primeira possibilidade: localização estratégica para estabelecimento dos grupos, por um curto ou longo período, ou, segunda possibilidade: lograr êxito nas roças, com plantio e colheita de plantas úteis e comestíveis, que podem fornecer nutrição e medicamento ou as duas funções, de forma a selecionando-as por meio da cultura, estabelecendo as preferências ao paladar típico das regiões amazônicas, através dos sabores ou por seu potencial adaptável, a partir das espécies mais aceitas em consumo; da mesma maneira, como a produção de artesanatos, ferramentas, utensílios de cerâmicas, de cipós, pedra e madeira, para o uso ordinário como também para compor o altar sagrado das cerimônias ao panteão.

Economia natural ou primitiva

A palavra economia vem do grego *eco*—casa e *nomos*—lei, normatização ou organização. Para Marx (1996) é a atividade que resulta dos esforços de produzir mercadorias ou corolário, de qualquer espécie, necessária, que satisfaça qualquer âmbito humano, o que é percebido em qualquer sociedade, da mais simples à mais complexa, por exemplo a alimentação.

Além de fazer parte da história econômica geral, a alimentação destaca-se, em seus múltiplos aspectos particulares, como um fenômeno fundador da Economia, a primeira produção sendo a do consumo material de alimentos. A capacidade das forças produtivas em gerá-los além da demanda de consumo imediato constitui o primeiro excedente social; assim, o papel do alimento localiza-se no fulcro da produção e da reprodução de uma sociedade, no nível definido por Marx como infra-estrutural. O grande historiador Fernand Braudel, na sua divisão da Economia em três níveis – o financeiro, o mercantil e o da cultura material –, situou a alimentação no último, juntamente com o vestuário e a habitação, ou seja, aqueles que dizem respeito à manutenção do corpo e à reprodução da vida cotidiana (Carneiro, 2003, p.16-17).

Economia trata de tudo relacionado a administrar recursos materiais obtidos a partir da produção ou exploração a serem compartilhados, sanando lacunas básicas de um agrupamento social. Essas atividades permeando organização com essa característica são chamadas

“economia natural”, que diz respeito a esse sistema primários com finalidade tão somente visar a sobrevivência coletiva, quando o tempo existencial é dispensado apenas nessas atividades, e todos os bens produzidos ou obtidos, sem excedentes, são bens de uso ou pertencentes ao grupo.

Sem embargo, pode-se afirmar, algumas dessas sociedades executaram pinturas rupestres e podem ser depreendidas em um macro sociocultural, classificado como caçadores coletores. Desse modo, desenvolveram uma economia alimentar e a produção de equipamentos tecnológicos baseados na coleta de frutas, sementes, raízes, insetos, ovos etc., na caça e na pesca (Justamand, 2022, p. 66)¹³.

Esse sistema é sucessor de uma organização social, a qual teve como precursora as diversas formas de “leituras” até apreender ler e sanar os fenômenos regentes do mundo natural, ao qual, aqui, será reportado o conceito de “saberes”, obtidas como primeiras motivações de organização, para conseqüentemente, fundar sociedades e seus sistemas. Dessa forma, as novas estruturas são concepções possuidoras de valores vitais, sendo atribuído a elas condição *sine quo non* para o êxito das organizações.

3.3 As águas correm em minhas veias como nascente¹⁴: práticas alimentares nas calhas¹⁵ dos rios

3.3.1 Região do Rio Negro

Que belo que tu és
afluente maior do aéme
negro da foz a nascente
com águas tom escuro
que nas mãos são
transparentes
que belo que tu és

Na calmaria
da madrugada
a meiguice de tuas águas
é capaz de espelhar
com perfeição
o corpo de uma deusa nua

Que belo que tu és
mesmo sendo alta noite
o canoeiro com o remo

¹³ Disponível em: <https://revistaanuarioarqueologia.unr.edu.ar/index.php/AA/article/view/99>

¹⁴ Nomeação do tópico inspirada na mitologia Sateré-Mawé acerca da criação dos rios.

¹⁵ As calhas são subdivisões das bacias hidrográficas compostas por um rio principal e seus afluentes.

nas mãos
sabe conduzir
com precisão a montaria
na claridade da constelação

Que belo que tu és
afluente maior do Amazonas
supremo arquipélago
soberano de lindas praias
pai de lagos eternos
hospedeiro de grandes cacaias

Que belo que tu és
afluente maior do aéme
templo dos tucanos
sacrário dos caiapós

Que bela cabeceira
não há beleza parecida
pedras, praias, matas
vales. cachoeiras e
montanhas
que formam a
bela adormecida

Negro (Sidney Rezende / Jabarana).

O vale do Rio Negro situa-se a noroeste do Brasil, dentro do estado do Amazonas, sentido à “cabeça do cachorro”, na cartografia a forma traçada desta região lembra um cachorro de boca aberta. A região é totalmente banhada pelo rio de águas negras, de mesma denominação no Brasil, “designados os trechos até Sta. Isabel e daí para cima, de baixo e alto rio Negro” (Pereira apud Bittencourt, 1967, p. 185).

É este o maior afluente do rio Amazonas, estando em oposição a este, em sua forma plácida à margem esquerda. Está a Leste dos Andes, formado a partir do seu degelo, na Colômbia, e entre a bacia do rio Orinoco, por meio do Cassiquiare, na Venezuela, tendo como maiores afluentes o rio Uaupés e o rio Branco. Sua foz é localizada abaixo de Manaus, próximo à ilha de Marapatá.

Debordando-se das calhas dos rios Negro, Uaupés, Içana (e os afluentes destes, Tiquié, Papori, Cuiari ou Iquiari) por exemplo; insinuando-se por aquela outra calha ganglionar, constituída por um sistema de paranás, lagos, furos e igarapés e comum a outros sistemas fluviais da Amazônia - como já o salientaram O. Rodrigues de Albuquerque e Gilberto Osório de Andrade a Água leva no seu bôjo O húmus e a semente: aquê para enriquecer a terra e está para ali se esconder, medrar e elevar-se, na estrutura dos mais humildes e dos mais gigantescos indivíduos vegetais (Pereira, 1967, p. 189).

Suas águas escuras, que alcunharam essa bacia hidrográfica, são na verdade transparentes, com temperatura média de 30° a 31°C. “Outros rios são portadores de águas “pretas” que se assemelham, no leito fluvial, a café preto e, no copo, a chá fraco” (Sioli, 1985, p. 31). Assim, suas caracterizadas se constituem a partir da drenagem do solo associado ao processo químico ocorrido devido à decomposição da biomassa, elevada quantidade de resíduos orgânicos vegetais (humus, madeiras, plantas e folhas), renovação natural do ambiente, em toda à margem da sua hidrográfica. “A parte superior do rio é conhecida pelos nomes indígenas de Guiari ou Quiari, também Guiânia” (Pereira apud Bittencourt, 1967 p.185).

Suas calhas são habitadas há pelo menos 2 mil anos. Atualmente são 22 as principais etnias, constando em seu bojo quatro famílias linguísticas, sendo essas Tukano, Aruak, Nadahup e Yanomami. Todos esses povos possuem uma rica cultura oral, a qual tendo sido disseminada por toda a área, desde o Brasil, Colômbia e Venezuela, é de grande importância para a construção sociocultural dessa região. “Diferentes narrativas de criação e cosmologias, 16 línguas faladas, e vasta mitologia ligada à floresta Amazônica dão ao alto e médio rio Negro um dos mais ricos e intrigantes universos culturais do Brasil” (Foirn, 2024).

A composição cultural indígena do rio Negro é distribuída por toda a sua bacia. Do médio ao alto Rio Negro, os principais municípios são: Novo Airão, Barcelos, Santa Isabel do rio Negro e o extremo fronteiro com Colômbia e Venezuela, São Gabriel da Cachoeira. Os povos que habitam essa localidade são os Arapaso, Bará, Barasana, Desana, Karapanã, Kubeo, Makuna, Mirity-tapuya, Pira-tapuya, Siriano, Tariana, Tukano, Tuyuca, Kotiria, Baniwa e Coripaco, Baré e Warekena Hupda, Yuhupde, Dow, Nadöb, no Brasil e Kakwa, Nukak Tatuyo, Taiwano, Yurutí, na região colombiana, conforme a (Foirn, 2024), sendo as alocações naturais desses povos as quatro calhas principais do Noroeste do Brasil, as quais os alocam: rio Uaupés, rio Içana, rio Xié e etnias Maku.

Na região do Rio Negro as práticas alimentares estão interligadas com os rituais. Somando os mais de 20 povos, cada um possuindo em suas tradições internas os seus próprios ritos, que são celebrados em épocas específicas. São inúmeros os ritos que regem esses povos. As motivações são: Nascimento, passagem da infância para a adolescência ou da adolescência para a vida adulta, nomeação, casamento, iniciação chef, guerreiro, pajé, morte, tempo de colheita, ciclo das estações, Caça e pesca, espíritos da floresta, seres da natureza. Uma das principais cerimônias realizada nessa área é o Dabacuri, “festa realizada em ocasiões especiais, como na celebração de nascimentos, união de casais e visitas pacíficas de grupos esperados, são oferecidos frutas, raízes comestíveis e danças” (Liduína, 2001, p. 06) é uma celebração de

agradecimento à colheita. Grupos que possui determinados alimentos propõe troca pelos produtos dos outros.

3.3.2 Região do Solimões

Munduruku é a flecha
Munduruku as estrelas
Munduruku são os ventos
A brisa das manhãs

Munduruku são as guerras
Munduruku é a terra
Munduruku são as crenças
E o Sol que brilha no norte

Asurini, Kayapó, Kamaiurá
Asurini, Kayapó, Kamaiurá, ah, ha

Mundurukânia, Mundurukânia, Mundurukânia
Mundurukânia, Mundurukânia, Mundurukânia
Hairú

Tapajós, Madeira
Antes minha morada
Agora repousam no fundo das águas
Memórias antigas de tempos bravios

No murmúrio das águas
No lamento das almas
No mistério da mata
O clamor deste rio

Filho da selva perdido no tempo
Filho da guerra, na terra do Sol
Filho da pátria tingida de sangue
Filho da tribo guerreira Tupi

Mundurukânia
(Ronaldo Barbosa).

O Alto Solimões é uma região situada ao Norte do estado do Amazonas, zona fronteira com Peru e Colômbia. Essa área é formada pelas planícies inundáveis da Amazônia. “Terras altas e restingas são as suas características fisiográficas, alternando-se, ora às margens do Solimões e dos seus afluentes, ora para além deles, nos limites naturais de vastos lagos e tortuosos igarapés” (Pereira, 1967, p. 437). Assim, foi denominada a partir do rio barrento de cor amarela, de fluxo violento, que banha toda a área do curso de sua bacia, o Rio Solimões. Os

principais afluentes dessa formação hídrica, localizados à sua margem direita, estão o Rio Purus, Rio Juruá, Rio Japurá, Rio Javari e o Içá.

A dinâmica desses rios constrói e destrói, nos seus leitos, incontáveis ilhas e retilíneos paranás. Assim, escalados os 270 metros da Serra do Apapóris, nos nossos limites com a República da Colômbia, divisamos, deslumbradamente, por exemplo, toda a bacia, em verde e nanquim, do Japurá, e, também, mas em amarelo 8 zarcões. Os barrancos da antiga Missão dos Índios Omágua e Cambeba, hoje denominada São Paulo de Olivença (Pereira, 1967 p. 437).

Seu espaço cultural é composto nos labirintos da formação dos municípios de Tabatinga, Benjamim Constant, São Paulo de Olivença, Santo Antônio do Içá, Atalaia do Norte, Tonantins, Fonte boa, Jutai e Amaturá. Comporta uma área de 213 278 km² e 251 867 habitantes¹⁶. Juntamente com a região do Rio Negro, tornam a Amazônia, a área mais importante, no que tange a povoamento etno-indígena no mundo.

Assim como em toda a Amazônia, essa região em particular, tem em seu âmago a força cultural indígena como sua principal estrutura social. Aparentemente semelhantes, possuem inúmeras diferenças, as quais compõem suas características culturais, assim como as suas famílias linguísticas, presentes na área: família Tupi-Guarani, família Aruák, família Katukina, família proto borá-muinane, família Arawa, língua geral, ou Nheengatu, família Tukano, família Makú, família Naduhup, família Pano, família Mawé.

Abriga uma população com número próximo de 85 mil habitantes indígenas das etnias Kokama, Kambeba, Caixana, Kanamari, Witoto, ou Uitoto, Katukina, Madja-Kulina, Mura, Makuna, Maku-Yuhup/Maku-Nadeb, Ava-Canoeiro, Mayuruna, Sateré-Mawé, Desana, Tukano, Tuyuka, Ticuna e Miranha¹⁷.

Uma das manifestações ritualísticas mais fortes, nesta região, é o Ritual da moça nova dos povos Tikuna, o qual tem como escopo práticas alimentares a partir da mandioca. “A preparação inclui plantar uma roça de mandioca para a confecção do pajuaru¹⁸, a bebida fermentada. E também reformar a casa de festa, onde os convidados vão esticar suas redes e a comemoração propriamente dita irá acontecer¹⁹”. A festa deve ocorrer com muita música e cantos, pelo talento Tikuna em construir instrumentos, e comidas e bebidas tradicionais, ofertados pelos anfitriões aos convidados mascarados, encantados e bichos. Mais uma vez o

¹⁶ Disponível em: <https://www.cidade-brasil.com.br/microrregiao-do-alto-solimoes.html>

¹⁷ Sobre o povo Miranha. Disponível em <https://www.gov.br/funai/pt-br/aceso-a-informacao/institucional/coordenacoes-regionais-funai/cr-alto>.

¹⁸ Pajuaru é uma bebida alcoólica fermentada preparada por um longo processamento (de pelo menos uma semana) de um tipo específico de mandioca brava manejada pelos índios Ticuna do alto Solimões (AM).

¹⁹ Disponível em: <https://agencia.fapesp.br/ritual-de-iniciacao-feminina-evidencia-a-vitalidade-da-cultur-a-indigena/32855>.

alimento, como a bebida fermentada de Mandioca, fruto de práticas alimentares, é o elemento central que permite o acontecimento do mundo mitológico. As práticas alimentares, que transformam frutas, tubérculos, caça e pescados em alimentos e bebidas, são imprescindíveis para a realização cerimonial, dentro das tradições desses povos.

4. PRÁTICAS ALIMENTARES: HERANÇA SOCIOCULTURAL DO POVO MIRANHA NA COMUNIDADE PARQUE DAS TRIBOS

4.1 O povo Miranha

4.1.1 Práticas socioculturais alimentares em espaço urbano

Conhecer o povo Miranha na comunidade Parque das Tribos²⁰, na cidade de Manaus é conhecer a realidade dos povos indígenas nas cidades brasileiras. No Brasil, assim como em outros países da América Latina, os povos indígenas sofrem com altos índices de violência e silenciamento desde a chegada dos europeus neste território (Ribeiro, *et al.*, 2016). Estes índices se fortalecem pelo desconhecimento da sociedade em geral acerca da cultura indígena que, em diversos estágios de formação, acaba por reduzi-la a estereótipos do passado, não mais pertencentes à realidade contemporânea e limitada a reproduzir-se no espaço das Terras Indígenas e/ou aldeias.

Os povos indígenas estão, sub-representados ou até mesmo não representados na historiografia, tanto naquela dirigida à formação básica dos cidadãos brasileiros, ensinada nas redes de ensino médio e fundamental, quanto na mais acadêmica, ministrada pelas universidades nacionais (Moreira, 2001). Ao compreender a historiografia como um diálogo entre presente e passado, percebe-se que ao negligenciar a presença indígena na maneira como a história é ensinada, gera-se um processo de invisibilização desses sujeitos na contemporaneidade e nos espaços ocupados atualmente por essas populações.

Por outro lado, em um processo de luta e resistência os indígenas não só seguem existindo na amplitude de sua diversidade étnica e cultural, como habitam os centros urbanos ao longo de toda a história e território do Brasil. A sua presença na cidade coloca-se como um desafio para arquitetos, urbanistas e agentes públicos, pois este é um debate que ainda fica à

²⁰ Comunidade periférica da cidade de Manaus cuja formação remonta os anos 1980, através da iniciativa de indígenas advindos de suas bases no interior do estado do Amazonas, principalmente das regiões do alto Rio Negro e do Solimões.

margem dos espaços de discussões e das intervenções acerca das questões urbanas e suas políticas públicas. O povo Miranha e suas práticas socioculturais são um reflexo disso.

Esta pesquisa buscou empreender visando trazer resultados sobre as “Práticas alimentares tradicionais” manifestadas por indivíduos Miranha, vivendo na comunidade Parque das Tribos, na cidade de Manaus. Em outras formas, o que pretendemos como resultado é o conhecimento acerca da possibilidade de praticar tradicionalmente a cultura das sociedades tribais, onde o alimento é imprescindível para os cursos de outras ações como os rituais naturais, além da própria alimentação, a qual já foi fundamentada no primeiro capítulo, sendo fulcral para a manutenção da vida humana.

Então, buscamos respostas acerca de dois tipos de alimentos: o primeiro, o nutricional, o qual sustenta o corpo, essencial para manutenção biológica; o segundo, o alimento sob a perspectiva sociocultural, o qual é instrumento das atividades cotidianas e ritualísticas, tão intrínsecos a essas culturas, ambos, oriundos do fulcral território – o espaço físico –, contendo vegetações, plantas e/ou árvores nativas, para colher-se frutos, leguminosos ou tubérculos, cultivo da mandioca para a farinha e o beiju, tão essenciais, e mais, rios, lagos, igapós e igarapés, além de matas, todos conservados com animais terrestres e aquáticos, de pequeno e médio porte, peixes e aves para que se realize caçadas e pesca. Somadas a essas práticas alimentares, os rituais, ou cerimônias, necessitadas dos frutos das atividades antes mencionadas, para as suas realizações: são as festas de frutas, de casamento, de nascimento, de passagem, fúnebres, com intuito de agradecer e de pedir, apenas para citar algumas motivações ritualísticas.

Vozes Miranha

No caminho para nossa reunião com “Miranha Caçador 1”, 50 anos, do sexo masculino, na Comunidade Parque das Tribos, passamos a princípio na Maloca dos povos indígenas²¹, para sermos conduzidos até o local, definido previamente pelo entrevistado, por uma coordenadora comunitária. Tivemos que seguir em outra direção, onde adentramos ao interior da comunidade. O lugar é a casa do entrevistado, situada em uma ladeira, estando à direita de quem desce, onde ao final ver-se o final da área conglomerada urbana, Em frente à cerca, que limita o terreno e a rua, fomos recebidos e conduzidos pelo próprio entrevistado a um espaço ao fundo da

²¹ Local social onde são reunidos pela coordenação da Comunidade Parque das Tribos, inúmeros serviços como de saúde, jurídicos, atividades culturais e outros.

residência, o qual foi apresentado como sede da ASTIM²², que é dividido com seus animais, tartarugas, tracajá (*Podocnemis unifilis*)²³, submersas em um bacia enterrada, num canto, a qual tem aparência de uma piscina, pela coloração azul do material, mais um marreca selvagem amazônico (*Dendrocygna autumnalis*)²⁴, galos, galinhas e cachorros. No quintal, além de espaço familiar, tem sua finalidade como sede da associação, onde acontecem atividades e reuniões. Iniciada nossa roda de conversa buscamos externar, da forma mais adequada, que a presente pesquisa, desenvolvida para este trabalho, com tema central “práticas alimentares”, e seus desdobramentos, estão vinculados ao Programa de Pós-graduação em Sociedade e Cultura na Amazônia, da Universidade Federal do Amazonas.

A partir da percepção da conversa fluindo agradavelmente foram inseridos, a princípio, tópicos relacionados sobre origens e territoriais naturais de Miranha Caçador 1: “Cajuari Atravessado, Alto Solimões. Em cima de Coari²⁵. [...] Tem, a nossa base lá, assim como tem outras bases. São mais de quinze bases, né. Nossa, mas tem outras bases” (Miranha Caçador 1, entrevista, 2024).

Como intuito de fundamentar o trabalho e fazer uma triangulação, com esses dados, fomos buscar a respeito dessa localidade. Encontramos algumas informações que utilizamos como subsídio. A localidade mencionada como base²⁶ do “Miranha Caçador 1”, é a Terra Indígena Cajuhiri Atravessado, localizada no estado do Amazonas, ao Norte do Lago de Coari, próximo ao município homônimo, homologada só recentemente, em 2015. É uma área de 12 mil hectares, onde nela, abrigam-se 3 povos, os Miranha, os Ticuna e os Kokama. Os constantes conflitos, com o município majoritariamente regente, se destacam na região.

“Miranha Caçador 1” fala também um pouco sobre sua linhagem. Ele, sua esposa, seus filhos e seus ascendentes formam uma linhagem genuinamente indígena.

A, nossa família, do meu pai, tudinho família indígena, e da minha mãe tudinho. Entendeu, tudinho. [...] Os meus filhos tudinho vem do sangue puro, né. Que o os pais, as mães dele, tudo são indígenas, né. A minha esposa, que

²² Associação Sustentabilidade das Tribos Indígenas em Torno de Manaus (ASTIM), a qual “Miranha caçador 1” é o fundador presidente.

²³ Espécie de cágado de carapaça e pele negra com manchas amarelas na cabeça. Popularmente chamado de tracajá na região amazônica. Vive em muitas bacias hidrográficas do norte da América do Sul, entre elas a do Orinoco e do Amazonas. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Podocnemis_unifilis

²⁴ A marreca é uma espécie da família dos patos muito comum na Amazônia. É conhecida como marreca “cabocla”. É uma espécie de ave aquática que não voa. Disponível em: <https://g.co/kgs/nzCCPmC>

²⁵ Na maneira como consta transcrita, foi como, quase sempre, “Miranha caçador 1” apresentou suas falas, de forma súbita e lacônica. Respondendo apenas o que foi perguntado. Neste excerto, assim como em outros momentos, que será apresentado mais à frente, ele responde célere, sem pensar.

²⁶ Polo Base (Território) são subdivisões territoriais do Distrito Sanitário Especial Indígena (DSEI), sendo base para as Equipe Multiprofissional de Saúde Indígena (EMSI) organizarem técnica e administrativamente a atenção à saúde de uma população indígena adscrita, de acordo com o inciso III da Portaria nº 1.317 de 3 de agosto de 2017, do Ministério da Saúde.

também, ela é indígena, né. Então eles continuam na mesma linhagem, né (Miranha Caçador 1, entrevista, 2024).

A partir dessa realidade, clãs tradicionais indígenas Miranha vivendo em Manaus, e a informação sobre uma base Miranha, em Cajuhiri Atravessado, foi explorado um pouco mais acerca do local de origem, agora, do povo indígena Miranha. Foi compartilhado, dessa forma, a história que vive no seio da família de “Miranha caçador 1”, contada de geração para geração:

Colômbia, Peru²⁷ [...] A história, a história do o avô do meu avô, que contou pro o pai dele, que contou com o meu avô que naquela canoa, que veio da Colômbia, do Peru, foram foram várias etnia que veio ali. Então nosso povo veio junto, veio junto. Tem uma história. É porque tem um livro que ele conta essa história. Só que a história não é, não a verdadeira, não é, né (Miranha Caçador 1, entrevista, 2024).

Na ocasião, tivemos o privilégio de registrar a fala de “Kokama Artesã 2”, 48 anos, sexo feminino, natural da Comunidade Punã²⁸, presente na reunião. Mesmo sendo da etnia Kokama, mostrou-se grande conhecedora da história primordial do povo Miranha, fornecendo informações sobre motivação da migração e a forma de transporte usado por esse povo, o qual, suas famílias, Miranha e Kokama da comunidade Parque das Tribos, possuem uma irmandade, sendo as quais originárias da mesma região, o médio Solimões.

Vieram se espalhando, descendo, na época que eles tiveram que fugir para não morrer, maioria. Por isso, por isso que eles perderam a língua materna. Eles não têm a língua materna, eles têm a língua nhegatu, que é língua geral, tanto deles quanto do Baré, mas não tem a língua, a língua nativa, que nem o povo Kocama, que nem o Tukano, que nem o Ticuna, que nem o Dessana, que nem o Baraça, nem os outros. Né, por causa dessa dessa questão que eles vieram, é, migrando para as áreas aonde tinha uma terra, eles iam lá. Faziam em casa e. Lá aí você vai povoava, entendeu? (Kokama Artesã 2, entrevista, 2024).

De acordo com a fala “Miranha caçador 1”, o povo Miranha originalmente habita a região amazônica localizada no Alto e Médio Solimões e Japurá. Hoje situam-se na confluência de Brasil e Colômbia, alto Solimões. Sua autodenominação Miranha vem do termo “tribos inimigas”, O termo Miranha foi empregado na sociedade colonial como um classificador genérico, que englobaria tribos inimigas, cuja linguagem não seria mutuamente compreensível. Sua língua é considerada uma variante Bora, que pertence à família linguística Uitoto, ou Witoto.

²⁷ Resposta lacônica e súbita do entrevistado “Miranha caçador 1”, como havíamos mencionado, acerca do questionamento, “Mas os Miranha vieram de onde?”.

²⁸ A Comunidade Punã localiza-se na região do médio Solimões, entre os municípios de Tefé e Uarini, composta pelo maior número de indígenas, vem se destacando pelas iniciativas sustentáveis e ecoturísticas empreendidas pela sua comunidade, que tem como objetivo a preservação ambiental e cultural.

Ainda sobre a viagem do povo Miranha, gerou uma grande curiosidade sobre essa embarcação mencionada. Assim, foi pedido mais detalhes sobre essa “canoa”, que transportou esses Miranha ancestrais:

“Quando fala em canoa, é porque a gente fala assim, canoa. Mas, eh, não é uma... éh, O quê que é uma canoa para nós? Eh, quando eles viam, não, eles desceram na canoa, era pegado uma árvore grossa, eh, aberta a ela, né, todinha. No lado dela era pregado a as madeira, assim, e aberto, como se fosse um batelão, que fala batelão grande, né? Então ele fazia o tolga, por cima, para não molhar as famílias, e lá dentro eles tinham um fogão dele de fazer a comida. Então eles viajavam de meses. Por exemplo, ele botar um Remo aqui pra cá” (Kokama Artesã 2, entrevista, 2024).

Após as falas iniciais, ao qual incumbe na apresentação e origem gerais Miranha, adentramos no tema das “práticas alimentares” na Comunidade Parque das Tribos. Em seguida, foi percebido, a partir de uma fala, a oportunidade de adentrar em outro tópico, o da “memória cultural”. Foi dita a frase “não esquecer nossos passados, não esquecer nossa cultura” (Miranha caçador 1, entrevista, 2024).

Dando seguimento, exploramos a possibilidade de ali, na comunidade, mesmo estando em área urbana, estar-se no limite com a mata, próximo à floresta do Tarumã, ou seja, na comunidade Parque das Tribos, é possível manter as tradições Alimentares? “Miranha caçador 1” respondeu positivamente, discorrendo com detalhe sobre esse tema, descrevendo-o a partir das suas experiências e de sua família.

Sim, aqui em casa mesmo **a gente ainda come ainda cobra, jacaré, alguns insetos**, entendeu? **Frutas naturais**. Alimento da cidade é 1 (uma) ou 2 (duas) vezes por semana. Porque é porque aonde a gente trabalha nessa área, de na área da saúde, então, a gente já tem um conhecimento o que nos prejudica e que não, o que serve de alimento. Bom ou melhor (Miranha Caçador 1, entrevista, 2024, grifo nosso).

“Kokama artesã 2” concluiu, falando um pouco das práticas alimentares, inseridas no cotidiano na Comunidade, descrevendo algumas cenas de pesca e caça, comuns, para ela ou para qualquer parente que desde para o rio ou busca a área de mata:

Utiliza, como, por exemplo, às vezes, porque **acostumado a comer o peixe pegado do rio**, aqui nós temos o rio aí né. Vai ali embaixo, **tem a canoa, pega a malhadeira, vai lá, estica a malhadeira, pega o peixe traz**, né, aí ele vai lá, **as parentes pescam**, trazem para ele, daqui do rio. **A caça e vai ali na reserva, abate uma caça** do outro lado da dali. Quem mata, mata traz pra ele, né? (Kokama artesã 2, entrevista, 2024, grifo nosso).

Em suas falas fica demonstrado que na Comunidade Parque das Tribos tem o potencial para disponibilizar a realização de suas práticas socioculturais alimentares, a partir do ambiente proporcionado pela região onde corre o rio Tarumã. Essas práticas alimentares, a partir do nossa proposta²⁹, podem encontrar suas finalidades em si mesmo, como a atividade de caça, de plantio, de coleta ou de pescaria; outras vezes, pode ser no preparo ou em um ritual que se prepara o que se vai ingerir ou o ato de server a substância; em outros casos, na comunidade Parque das Tribos, as caças preparadas, tanto para nutrir ou para uma cerimônia, podem chegar de outros lugares, de bases indígenas espalhadas pelo interior, em forma de presentes ou de pagas.

Sim. E outros são presentes que eles trazem para nós. É de todos os cantos, porque tanto faz, como o alto rio Negro. Aqui, né? Vem uns parentes também, que eu trabalho com eles, né? Fazendo é benzimento para eles. Como alto Solimões, sempre quando eles chegam eles traz caça, né. O que você imaginar. Então, são presentes que eles traz, não é? (Miranha caçador 1, entrevista, 2024).

A partir da demanda apresentada, caças que vem de outras localizações, que não dali mesmo, das adjacências da comunidade Parque das Tribos, quisemos saber sobre leis e órgãos que fiscalizam e legislam sobre esse transporte de carne de animais de caça e víveres. Existem restrições, para com a exceção do destino, para com a função do que é transportado, com fins nutricional ou religioso indígena?

“Não, pra nós, eles não tem esse problema. O que, o que te o que o que o que o Ibama acaba fazendo são alguns, eu digo assim, alguns funcionários que são espertinho, entendeu? **Porque esse é o nosso alimento**” (Miranha caçador 1, entrevista, 2024, grifo nosso).

Quando se trata, a exemplo disso, de uma caça que, ora é objeto de uma liturgia religiosa, ora é um presente, ou paga por serviços espirituais, forma de pagamento muito comum entre os povos amazônicos. Ainda no exemplo, tanto a caça objeto do ritual, quanto a objeto de presente, ou de paga, foram abatidas em base indígena, no interior longínquo amazônico. Tanto o ritual, realizado na intenção da cura, quanto o presente, ou a paga, tem como destinos a cidade de Manaus. E o ponto que estamos querendo ratificar aqui é o transporte dessa caça, pois para os indígenas, trata-se de suas comidas e/ou remédios naturais tradicionais, o que nas leis, ou para o Estado, representam apenas retalhos de carne de caça, sem o peso do divino, o que as impossibilitam de serem transportadas e/ou consumidas.

²⁹ Práticas socioculturais alimentares

Mas em seguida, nos fora explicado que, de modo geral, os alimentos partem de suas bases com as suas licenças, para poderem chegar em outros pontos, e terem suas finalidades socioculturais cumpridas:

Em questão de transporte, a gente tem esses, de como ele estava falando. Sobre o que nos somos conhecidos como **índio urbano né, como índio civilizado**, que **eles acham que não, não pode mais comer esses tipos de alimento**, né, **cobra, macaco, arara essas coisas**, que já tem essas lei, né. Mas quando vêm de barco os indígenas que vêm das bases, eles vão lá e pedem uma autorização. Pra chegar até aqui. Que se não tiver a autorização, não chega (Kokama artesã 2, entrevista, 2024, grifo nosso).

Neste ponto, está claro como é e como não deveria ser. Decerto estamos em face de um tema relevantíssimo para os novos rumos do Estado brasileiro perante sua sociedade, mas que infelizmente, pela proposta apresentada, previamente ao programa, não poderemos adentrar, restando aqui a nossa menção da importância da fala adversativa acerca da denominação “índios urbanos”, muitas vezes alcinhada pelo senso comum, e até mesmo por órgãos representantes do Estado, o que causa um transtorno cultural, atingindo em cheio as práticas alimentares, entenda-se também, segurança alimentar tradicional.

Para além das formas de adquirir as comidas naturais indígenas são as formas de preparo. Não nos foi oportunizado presenciar nenhum ritual ou momento que destacasse a preparação de algum animal. Tivemos apenas acesso à imagens do celular dos entrevistados, as quais mostravam, tanto rituais quanto momentos triviais onde a preparação desses animais eram o destaque. Fora solicitado informações acerca de sabor, maciez e semelhanças das carnes dos animais apresentados nas fotografias. A melhor forma de preparo foi questionada, o que a expertise indígena demonstrou, com o constante manuseio, um conselho tradicional:

Dependendo como o senhor vai preparar ela, né. É porque se você não souber preparar, ela fica realmente fica durinha, ela, né. Tu tudo que eu faço aqui, olha só aqui ó, aquela só em tora. É esse aqui é uma Sucuri³⁰ (Miranha caçador 1, entrevista, 2024).

Dando continuidade à entrevista, ainda sobre preparos alimentares, falamos agora da fotografia apresentada, no celular, tratando-se de uma cobra sucuri (*Eunectes*), mais precisamente sobre seu preparo. Aproveitamos, então, para saber mais sobre o tipo de cocção e como temperaram-na, na ocasião. Foi esclarecido que a mesma fora cozida e utilizados

³⁰ É a maior serpente existente na fauna brasileira.

temperos naturais, tanto retirados da floresta quanto da horta, que é cultivada no fundo do quintal, mas além desses, também temperos em geral.

A motivação do preparo da cobra Sucuri, foi a realização de um ritual de passagem de jovens guerreiros Miranha, e para incluir a nova geração, que muitas vezes nasceu e vive na cidade, a comida, que está no centro desse ritual, e é imprescindível para a passagem de um jovem comum para um guerreiro, não pode ser só tradicional, tem que agradar-lhes o paladar. Então é um trabalho desenvolvido por sua esposa, que é uma cozinheira especialista em preparar caças à moda tradicional, e agora, também, inserindo outros temperos.

Popularmente se diz, “perder para ganhar”. O interesse de “Miranha Caçador 1” para que possa dar continuidade à sua tradição, ensinando e mostrando a cultura aos novos guerreiros Miranha, ele oferece o alimento do ritual preparado com ressalvas, que está em adicionar temperos comuns³¹, para tornar as caças mais aprazíveis ao paladar dos jovens e assim eles continuarem com a cultura Miranha.

“Todos os ingredientes, porque aqui eu conquistei os nossos guerreiros pela barriga, porque eles não queriam comer, entendeu? Então eu falei para ele, se vocês quer participar da gente, quer andar conosco, então vai comer o que nós come. E do momento em que hoje em dia, até mesmo a minha esposa, ela quer a cozinheira, ela, ela prepara tudo. É Ela que prepara tudo, então, do jeito dela, com os alimento, né, Ou as verdurinhas tudinho, né” (Miranha caçador 1, entrevista, 2024).

Apresentada outra fotografia, no celular de “Miranha Caçador 1”, a saber, ele posando com um jacaré, quisemos saber se o mesmo fora abatido na região do Tarumã, para constar, nem seus rios, lagos, igarapés e florestas. “*Aqui ta eu, aqui ó*” (Miranha caçador 1, entrevista, 2024), mostrando sua foto com um jacaré. Então, sobre a localidade em que fora caçado tal animal, sua fala confirma a rica fauna existente: “*foi próximo da Cachoeira Alta*³². *Esse aqui é o Tinga*³³” (Miranha caçador 1, entrevista, 2024). Era um jacaré tinga (*Caiman crocodilos*) de médio porte para grande.

³¹ Temperos encontrados em tabernas ou vendas, os quais, antes, não eram inseridos nas preparações dos alimentos sagrados, próprios para um ritual.

³² A Cachoeira Alta do Tarumã encontra-se a cerca de 6,5 quilômetros da comunidade Parque das Tribos. Foi um dos mais lindos cenários naturais da cidade de Manaus. Localizada em uma região distante do centro da cidade, era um refúgio para os manauaras, muito visitada até final da década de 90 e início dos anos 2000, quando mostrava seus últimos momentos, com o crescimento da poluição e redução do fluxo de suas águas. Hoje está circundada por invasões, desmatamentos e indústrias.

³³ Jacaré-tinga, na língua Tupi quer dizer jacaré branco. Quando nasce, esse réptil tem a cor amarela. Jacaré-tinga é a denominação vulgar dessa espécie que é nativa da Mesoamérica até abaixo, na região Sul Americana, muito comum na Amazônia.

Çaqui³⁴ foi a pajelança que eu fiz com a minha filha e outros e outras fotos que nós temo tudinho, né (Miranha caçador 1, entrevista, 2024).

Em vários pontos da pesquisa, entendemos que no universo das sociedades tribais nada se dissocia do todo, ou seja, tudo está relacionado; as práticas com os alimentos, os alimentos com os rituais e os rituais com suas existências. Após, ou durante, o ritual, dependendo de qual seja a prática necessária à liturgia³⁵, a carne do animal é completamente comida por sua família e parentes, “A gente come tudinho” (Miranha caçador 1, entrevista, 2024).

“Miranha caçador 1” entra em sua casa e retorna com um objeto maleável, de cor marrom, como uma sacola de plástico brilhoso e bem grosso, mas em um formato retangular. Trata-se de uma bolsa, feita com o couro de cobra da fotografia, onde agora, carrega seus instrumentos de caça.

Esse é o nosso trabalho que nós fazemos, tudo o que nós comemos aproveitamos. É que eu já não terminei. Tudo é natural mesmo. [...] É porque isso é nosso mesmo, nosso uso. Mas ela pegou um chavisquinho, ela fica toda molhada, né (Miranha caçador 1, entrevista, 2024).

A cobra, que outrora fora necessária para a realização do ritual, a partir de sua carne, estando no centro dos acontecimentos de seu clã, cerimônia fulcral com certa finalidade, continua em seu meio, mas lhes auxiliando de outra forma. A caça, morte, resultando na retirada do ambiente, o jacaré e a cobra, que nos foram mostrados em imagens fotográficas, mencionados anteriormente, tiveram como motivação, a realização da pajelança em intenção de sua filha e o ritual de passagem dos jovens guerreiros Miranha.

O proveito desses animais, para além das liturgias religiosas, não se dão apenas no âmbito da nutrição, mas, também, no âmbito artesanal, complemento do religioso – o que para quem olha de fora desse círculo ver o que aprendemos a identificar como arte, mas a utilização desses restos animais em suas festas e momentos solenes tem alto grau de simbolismo sagrados em suas formas de religião.

Seu couro, seus ossos e seus dentes, tudo utilizado para seus tradicionais adereços tribais Miranha, com a bolsa do couro da cobra, que é utilizada para carregar seus instrumentos de caça. Todavia, é notado que a vida não é retirada de seu estado natural em vão, por esses povos.

³⁴ Expressão coloquial para “Isto aqui”

³⁵ As liturgias ritualísticas indígenas variam muito tanto de finalidade quanto de povo para povo. Pode ser uma consagração que consista em invocação e que exija o animal inteiro, pode ser um ritual que necessite extrair o caldo, da carne do animal, para souvar, e/ou podendo ser um ritual que precise comer a carne.

Sendo cultural, formar o indivíduo a partir dos hábitos repassados dos pais para os filhos, “Miranha Caçador 1”, traz uma fala que podemos interpretar como tom de orgulho e lamento, quando menciona ser costume o preparo de animais selvagens em sua casa, em comparação à outras famílias, que vem abdicando da prática: “Aqui dentro, dentro do Parque, assim, somos poucos ainda que a gente ainda, se alimenta, né. Mas aqui é a hora que chegar aqui, a gente prepara, aqui, né” (Miranha caçador 1, entrevista, 2024).

Na comunidade Parque das Tribos, entre famílias indígenas, alimentar-se de caça, pesca, frutos, ou insetos, tudo retirado da área ambiental, como dito na palavra deles, “comida natural”, aquilo que foi retirado do ambiente de mata, é um ato de resistência cultural, o que não significa que seja o é almejado para sempre.

As condições de vida em uma cidade grande não se apresentam graciosamente, logo ainda, para os grupos que a sociedade insiste em manter à sua margem. Seguindo com a conversa, em outra fala “Miranha caçador 1” expressa sua vontade, e de seu grupo, de retirarem-se da comunidade Parque das Tribos. A incidência de vários fatores, os quais, as limitações dos espaços, foi enfaticamente posto no centro da questão, além de poder plantar seus alimentos preferidos com mais naturalidade:

“Nós queremos sair da cidade. Nós estamos querendo conquistar uma área. É juridicamente de documento, né? É na AM 010. É porque nós não aceita isso aqui, ó, cerca. **Nós não somos animal... Pra ter em cerca.** Né, a gente quer plantar, cultivar, trabalha com agricultura, artesanato e turismo, entendeu? Gente quer expor para fora” (Miranha caçador 1, entrevista, 2024, grifo nosso).

“Miranha caçador 1”, declarou estar buscando meios, junto ao Estado, para sair da comunidade Parque das Tribos e poder realizar um projeto, de anos, que consiste em viver em um espaço amplo, sem cercas, para então formar uma comunidade autossustentável; cultivando, caçando, colhendo, fazendo artesanato e trabalhando com turismo, apontando para vários descontentamos.

Outra fala importante, registrada, é a referida ao âmbito sociopolítico. Foi feito um breve panorama da atuação política e cultural, através da ASTIM, dos títulos designados para atuar à frente do seu povo, e na comunidade Parque das Tribos, e sobre o termo “Índio Urbano”:

“É assim ó, hoje em dia a ASTIM, ela trabalha, é, resgatano os povos que tão no estado do Amazonas, dentro da cidade, que hoje em dia os órgãos se chamam, nós, **tão nos é chamando de “índio urbano”**. Isso tão **isso nós não aceita, entendeu.** Porque cada um de nós saímos das nossas bases pa ter um algo melhor, um conhecimento maior, né [...] Hoje em dia, **além de eu ser cacique** também, **eu sou pajé.** Eu trabalho com a pajelanças dentro do Parque,

é, através, tanto faz como as crianças como as mulheres grávida, né, e desmentidoras e outras e outras coisas” (Miranha caçador 1, entrevista, 2024, grifo nosso).

Ao que parece, existe uma gama de descontentamentos apontando em várias direções a partir das vivências indígenas no espaço urbano. Expressamente, “Miranha caçador 1”, demonstra sua insatisfação com a alcunha “índio urbano”. No Brasil, a verdade é que o indígena é *persona non grata* na cidade. Essa população de cultura ancestral não é bem-vinda. Costumes alimentares diferentes, ritos religiosos desconhecidos, são inúmeros os fatores na tentativa de justificar o preconceito. Mas a presença indígena nos espaços citadinos não são novidades no Brasil. Essa convivência remonta desde a chegada dos europeus. A princípio foram escravizados, em meio a construção desses espaços, e desde o início do século XX vem à cidade por inúmeras razões. De acordo com Baines³⁶:

[...] a questão das chamadas aldeias urbanas e índios citadinos abrange uma multiplicidade de situações diferentes, com histórias diversas de contato interétnico com as populações regionais, desde situações em que índios foram expulsos das suas terras até outras situações em que índios optaram pela vida na cidade em decorrência da falta de oportunidades de educação e atendimento adequado de saúde nas suas aldeias.³⁷

A causa do dano às culturas indígenas é velada, ao contrário dos seus efeitos, que são claros. O termo “índio urbano”, por exemplo, provoca inúmeras situações perniciosas, a partir de uma compreensão errônea, inibindo, privando, cerceando o direito e cultura enquanto cidadãos brasileiros. O Estado, mesmo quando constitucionalmente tem o dever de proteger as liturgias religiosas³⁸, seja ele de qual for o credo, não o faz. A religião, a cultura e a existência como membro pertencente ao grupo são fatores indissociáveis nas sociedades tradicionais indígenas.

Por fim, podemos perceber que “Miranha caçador 1” está no limite da sua experiência, longe, de sua base. A cidade, com todos seus desafios, acaba invisibilizando os indivíduos que carregam consigo culturas diversas. Este trabalho quer tratar sobre isto, a resistência em manter-se socioculturalmente.

³⁶ Stephen G. Baines (Depto. de Antropologia, UnB; pesquisador CNPq), autor de As chamadas "aldeias urbanas" ou índios na cidade.

³⁷ Disponível em: <http://biblioteca.funai.gov.br/media/pdf/Folheto55/FO-CX-55-3502-2006.PDF>

³⁸ Inciso VI do artigo 5º da Constituição da República Federativa do Brasil: “é inviolável a liberdade de consciência e de crença, sendo assegurado o livre exercício dos cultos religiosos e garantida, na forma da lei, a proteção aos locais de culto e a suas liturgias”.

4.1.2 Aspectos das práticas alimentares em contexto histórico

No século XIX, quando filósofos naturalistas iniciavam as explorações na região, o povo Miranha era tido como “índios bárbaros”, uma denominação que expressa o preconceito e o desconhecimento cultural dos pesquisadores. Alguns costumes, comuns entre os Miranha, chamava a atenção desses exploradores desde esse período, como a venda de pessoas, que poderiam ser indígenas de tribos rivais ou, até mesmo, membros da própria família. Esta prática, vista fora do contexto sociocultural Miranha, foi considerada hedionda, no entanto era uma forma de subsistir e adaptar-se a um cenário de constantes conflitos entre as tribos adjacentes e a colonização ocidental em curso.

Entre as primeiras referências do povo Miranha constam no boletim do Museu paraense Emílio Goeldi, de autoria de Arnaud (1981):

Segundo registra, entre os índios do Japurá, praticavam a antropofagia os Miranha e Umáuá, e entre os situados na margem meridional do Içá, os Passé, Xamána, Miranha, luri, Tumbira, Pirama, Içá e Cacatapuya (Ibid.). Acrescenta que, os índios do Japurá, usavam para a caça a esgravatana e para a guerra escudos feitos de couro de peito do jacaré ou da anta, o cuidaruz (espécie de clava) e flechas de pontas envenenadas; os do Içá, tinham como distintivo um risco negro e retorcido na ponta, o qual principia junto ao nariz e acaba nas orelhas de ambos os lados³⁹.

As fronteiras dos Estados nacionais avançaram no século XX, levando ao processo de estigmatização da minoria, descendentes dos Miranha. As culturas indígenas eram, e ainda são frequentemente ignoradas e reprimidas pela expansão territorial e econômica desses Estados, que impunham suas normas e valores. Como muitos outros povos indígenas, os povos Miranha foram marginalizados e muitas vezes forçados a abandonar os seus costumes e modo de vida. Esse processo levou a uma perda significativa da identidade cultural e instando uma situação de vulnerabilidade socioeconômica.

Os Miranha, que no passado, representaram a mais elevada importância, em termos de eminência cultural, entre os povos indígenas amazônicos, nas últimas décadas foram submetidos significativamente a mudanças culturais e demográficas drásticas.

Segundo Arnaud apud Rodrigues Ferreira (1981) :

[...] os Mirânia formavam uma das mais populosas tribos da margem esquerda do Solimões, estavam disseminados entre o Japurá e o Içá, situando-se seu principal império onde não entram os outros gentios, no rio Carauini (afluente ocidental do Japurá), alguns dias acima da cachoeira de Cupati. Distinguiam-

³⁹ BOLETIM DO MUSEU PARAENSE EMÍLIO GOELDI - NOVA SÉRIE - BELÉM PARÁ BRASIL - ANTROPOLOGIA Nº 81 17, JULHO, 1981 - OS ÍNDIOS MIRANIA E A EXPANSÃO LUSO-BRASILEIRA (MÉDIO SOLIMÕES-JAPURA, AMAZONAS) - Museu Goeldi.

se dos outros índios em serem claros, em terem amo bas as ventas furadas e em trazerem introduzidas nos furos, pela ocasião da guerra, principalmente quando querem incutir maior terror, penas de cauda de arara. (Arnaud apud Rodrigues Ferreira, 1981, p. 2)

Em consonância com os escritos de Rodrigues Ferreira, Spix e Martius relatam informação semelhantes acerca da pujança Miranha:

A sua tribo é a mais numerosa e poderosa em toda a bacia do Japurá, a leste da grande catarata; avalia-se em 6.000 o número de indivíduos, que vivem desde o rio Cahuinari, a oeste, entre o Içá e Japurá e o rio dos Enganos, e, portanto, sobretudo no lado meridional do Japurá (Spix e Martius, 2017, 332).

Essas transformações extremas ocorridas com esse povo, ao longo de poucos séculos, de um registro para o outro, expõem a realidade dos desafios vividos cotidianamente pela população indígena no Brasil. “Por habitarem numa paragem faminta, costumavam baixar o rio para fazerem provisões de peixe seco” (Arnould apud Rodrigues Ferreira, 1981, p. 02 e 04). Outras práticas alimentares, como o preparo de uma “papa grossa”, alimento comum dos Miranha, é mencionadas com bastante detalhes, por Spix e Martius (2017, P. 336):

Afora os trabalhos de trançar, plantar mandioca, preparar farinha e beijus [...] Os miranhas também preparam das sementes farinhosas, que pilam e cozem com água, uma **papa grossa**, que, temperada com pimenta, constitui um dos seus alimentos. As demais plantas, que vi cultivadas aqui, eram o aipim, a banana e o urucu.

Staden (2017), menciona em dois momentos (a e b) o preparo de uma “massa fina” em seu relato, no entanto, não apenas advindas de raízes e tubérculos:

a. Quando os selvagens cozinham peixe ou carne, normalmente acrescentam pimenta verde. Assim que está razoavelmente cozido, retiram a comida do caldo e fazem uma massa fina. [...] Bebem-no de abóboras que usam como vasilhas. (Staden, 2017, p. 144)

b. Depois que a pele foi limpa, um homem o segura e lhe corta as pernas acima dos joelhos e os braços rente ao tronco. Aproximam-se, então, as quatro mulheres, pegam os quatro pedaços, andam ao redor das cabanas e fazem uma grande gritaria de contentamento. A seguir separam as costas junto com o traseiro da parte dianteira. Dividem tudo entre si. As vísceras ficam com as mulheres. Fervem-nas, e com o caldo fazem uma massa fina [...] (Staden, 2017, p. 165).

A ambos os preparos, Staden atribui uma característica substancialmente espessa. O trecho (a), menciona como matéria prima proteínas animais e/ou polpa vegetal. O trecho (b) trata-se de carne humana, porquanto, assim como fora descrito por Martius, práticas canibais Miranha, os indígenas registrados por Staden, confirmam também a mesma prática.

Staden e Martius divergem quanto às suas interpretações acerca da espessura, ou talvez quanto ao termo aplicado nas suas culturas, em face ao caldo indígena. Staden o considera “papa”, quando Martius “massa”. Mas concordam, que o preparo, tradicionalmente ordinário nessas sociedades, podem ser produzidos com vários tipos de frutos, tubérculos, carne peixes ou animais terrestres, e, em como os indígenas o chamava: “mingau”⁴⁰, como em Staden (2017) e Martius (2017), consecutivamente, “uma massa fina chamada mingau, que elas e as crianças sorvem” (Staden, p. 165) e “O mingau, feito de pupunhas e bananas misturadas, é o seu petisco predileto” (Spix p. 155).

A etimologia⁴¹ da palavra Mingau vem da língua Tupi, para caldo espesso. Refletindo um pouco, podemos inferir que a sociedade contemporânea foi influenciada por práticas alimentares tradicionais dos povos Miranha, no caso do mingau⁴², apreciado ainda hoje na região amazônica.

Outra prática alimentar, entre os Miranha, que chamou atenção, nas descrições de Spix e Martius, é a produção da substância que utilizavam como tempero para salgar sua comida. Mesmo estando a milhares de quilômetros do litoral/mar eles não apenas conheciam este gosto/tempero como produziam-no a partir de palmeiras, extraíndo-o de um processo, diferente do realizado na produção nas salinas.

⁴⁰ O mingau, mingau, “comer visguento” (Teodoro Sampaio) é de mais abundante e fácil encontro na documentária dos séculos XVI e XVII que o pirão. Este tornar-se-ia muito mais vulgar, diário e normal que o primeiro, reduzido a ser uma papa rala de goma de mandioca ou carimã, milho, cevada, leite de gado, gema de ovo, açúcar, destinada aos convalescentes e às crianças. É o “mingau de carimã” ou simplesmente “mingau”. Brandônio, dos *Didlogos* (40), já antes de 1618 explicava: - “... e se faz dela (carimã) uma excelente farinha, de que se fazem umas papas em caldo de galinha e de peixe, e também com açúcar; as quais são de maravilhoso gosto e de muito nutrimento, e também as aplicam para mantimento de enfermos com muita vitalidade dos tais, e este semelhante manjar dão por nome mingau”. É quanto frei Vicente do Salvador (41), terminando sua *História* em 1627 concordava: - “E assim o pera que mais o querem é pera papas, que fazem pera os doentes com açúcar e as têm por melhores que tisanas, e pera os são as fazem de caldo de peixe ou de carne ou só de água, e esta é a melhor triaga que há contra a peçonha.” Fôra o registo de Marcgrave. Comiam-na pura, carimã e água fervente, ou misturando-a com pimenta, quila, ervas, lagostins, peixe ou carne cozida. Dizia-se então *Minguiptinga*. Quando empregavam goma de mandioca (tapioca) e não carimã (polvilho) o nome era de *Mingaupomonga*. Jean de Lery anotara no Rio de Janeiro: “... essas farinhas prestam-se para papas a que os selvagens dão o nome de mingau e quando dissolvidas em caldo gordo tornam-se granuladas como o arroz e são de ótimo paladar”. Essa farinha com caldo gordo e o *mingaupomonga*, mingau pegajoso, grudento, viscoso, são evidentemente pirões. Bebia-se em cuias, como reparara Hans Staden: “...tiram o caldo e a reduzem a uma sopa rala a que chamam mingau e que bebem em cascas de purungas (cabaças), que servem de vasilhas”. O mingau pede colher e os destinados às crianças são sorvidos. Muito tempo depois, com a presença e colaboração da mulher portuguesa na cozinha colonial, é que os nomes fixam objetos definidos no tocante ao serviço alimentar. Da popularidade do mingau resta-nos o famoso *trugimão* de Dieppe, que lhe usava no apelido, David Migan. Migan era o mingau em boca francesa. David Migan é inseparável da história do povoamento no Maranhão e fundação da Cidade de São Luís. Companheiro de La Revardière e de Rasily, Ferdinand Denis anotando Ivo d'Evreux (42) traduz mingau por “caldo grosso, que se fazia com a farinha da mandioca”. Foi o princípio. Mingau de outras féculas é posterior mas o europeu já o encontrou variado nos elementos utilizáveis (Cascudo, 2004, p. 102 e 103)

⁴¹ Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Mingau#Etimologia>

⁴² Mingau hoje em dia na Amazônia é um caldo espesso referindo-se apenas aos preparos a partir de frutas, tubérculos e grãos. Pode conter leite e açúcar. O processo de mexer enquanto se cozinha, por muito tempo, entendemos que seja a prática alimentar que resulta o mingau. Sua disseminação nas regiões amazônicas, acontecem a partir da banana, dos milhos, verde ou branco, açaí, cará, macaxeira, mandioca e outros.

Também o preparo de substância salina, que substitui o sal de cozinha, observei entre essas industriosas mulheres. Elas tiram-na do pau novo da árvore do sal, jukyra-uva (uma *Lecythis*), ou da espádice, de três a quatro pés de comprimento de várias palmeiras grandes, por exemplo, da *Iriartea ventricosa* e da *Oenocarpus bataua*, incinerando-as antes de desabrocharem da espata envolvente. O produto, assim obtido, é extraído e a lixívia evaporada, num prato raso, onde então aparecem crostas pardo-acinzentadas de sabor enjoativo, amargo-ácido. Essa substância parece ser uma mistura impura de potássio e sódio com ácido acético e ácido málico (posteriormente, ouvi falar também em outras árvores, o gurupé e tanimbuca, árvore de cinzas, que são utilizadas da mesma maneira pelos índios do Solimões) (Spix, 2017, p. 336).

O mais interessante é que essa prática alimentar, o conhecimento, a extração e produção de um tempero similar ao sal, longe culturalmente e geograficamente das salinas, foi mencionado por Hans Staden, ainda no século XVI, muito antes de Martius e sua expedição, no século XIX:

Contaram-me, por outro lado, como os Carajás, uma tribo vizinha que vive no interior, distante do mar, extraem o sal das palmeiras e o comem. No entanto, quem tem o hábito de comê-lo em grande quantidade não vive muito tempo. Eles o produzem da seguinte maneira – eu mesmo vi e ajudei a prepará-lo: Eles abatem uma grande palmeira e a racham em pequenas lascas. Depois fazem uma armação de madeira seca, põem as lascas em cima e as queimam na madeira seca até virarem cinza. Das cinzas fazem uma barrela e a cozem. Alguma coisa, algo parecido com sal, se desprende então. Achei que era salitre, e o experimentei no fogo. Mas não era. Tinha gosto de sal e era de cor cinza. A maioria dos povos, no entanto, não come sal (Staden, 2017, p. 144).

O contato com a cultura ocidental foi definitivo para a manutenção das culturas tradicionais. Nos dois relatos, cerca de 300 anos de diferença, a partir dos escritos da vivência de Staden, de 1548 a 1555), e Martius e Spix de 1817 a 1820. Chamo a atenção para esta ratificação. Mesmo com uma distância temporal e geográfica de um povo para o outro, os povos Miranha, onde hoje é a Amazônia, descritos por Martius e os povos litorâneos, onde hoje é o sudeste brasileiro, por Staden, podemos constatar similaridades culturais nas práticas alimentares desses povos e mudanças dos hábitos, que se apresentaram mais duradouras em 300 anos, quando o contato com a cultura ocidental era menor, do que em menos de 200 anos, quando o contato com a cultura ocidental tornou-se essencial.

Sobre as moradias, seus aspectos e funções, as construções arquitetônicas foram descritas. Simbolizam o centro de todas suas atividades cosmogônicas, como a maloca, moradia dos povos tribais amazônicos. A moradia do Miranha, é o local onde é aceso o fogo, o centro dos acontecimentos tribal, as preparações e a alimentação familiar. As especificações dessa estrutura, modo de construção, aparência, materiais de construto e divisões de cômodos, foram

registradas pelos exploradores Spix e Martius, e agora enriquecem a história memorial desse povo:

As cabanas desses miranhas estão espalhadas pela mata, longe uma da outra, porém são espaçosas, de modo que, em geral, agasalham diversas famílias. São quadradas, com teto em ponta, construídas levemente de vigas e ripas, as paredes barreadas ou forradas, como o teto, de folhas de palmeira. O quartinho escuro, onde os juris se abrigam durante o dia contra a perseguição dos piuns, chamado hornito no Orinoco, não o vi aqui, provavelmente porque os miranhas, durante a época das chuvas, quando os mosquitos mais flagelam, se vestem com uma camisa de entrecasca de turiri, muito comum entre eles. As redes de cada família pendem da parede da cabana em direção aos fogos. Essas maqueiras são fabricadas em tão grande quantidade, que se exportam daqui para toda a província do Rio Negro, até para o Pará (Spix, 2017, p. 335).

É importante considerar que, para os povos indígenas, as preferências alimentares estão extremamente ligadas às suas concepções de sagrado, o que constitui a base de sua visão sobre a dinâmica da vida social. No caso do povo Miranha, as comidas, os rituais e as atividades cotidianas sempre correspondem a questões, as quais apresentam-se intimamente ligadas à sua cosmogonia.

Com séculos de história, reconhecemos a impossibilidade de reunir a maioria do conteúdo relacionado às práticas alimentares e o povo Miranha em uma breve contextualização histórica. Entretanto, gostaria que este tópico servisse de instrumento de provocação para produção de mais conteúdo específico acerca deste tema.

4.2. A Comunidade Parque das Tribos

4.2.1 Descrição da comunidade

Ao chegarmos à comunidade Parque das Tribos (e se essa forma for via aérea), nada nos faria pensar, para longe das características do lugar comum de qualquer outro bairro remoto ao epicentro da cidade de Manaus. Se nos dirigirmos de forma aérea, o panorama seria esse: uma visão dos conglomerados de casa em desordem, sem asfaltamento da remanescente memória florestal e hídrica natural. Se projetarmos essa visão a partir da maloca central, como base da imagem, isto seria o Sul, e acima, ao Norte, o que veremos é o importante tributário do Rio Negro, o Rio Tarumã Açu, traduzido do Tupi, Tarumã grande. É perceptível a beleza dessa área verde sendo esvaída por muitas intervenções humanas. Já na comunidade, entremeando-se em qualquer vereda de barro vermelho, daquelas, seguindo o declive da topografia, chegaremos à

beira do rio. Águas plácidas típicas de igarapés, os rios menores, ou internos, onde ainda é possível, em épocas de cheia, banhar-se e se divertir, pescar ou utilizar como caminhos para atividades socioculturais rotineiras dos comunitários.

É nesse espaço, situado no estado do Amazonas, localizado em uma zona periférica, ao Oeste da capital Manaus, no bairro Tarumã, que emerge a comunidade Parque das Tribos. Compõe uma faixa de terra de aproximadamente 150 hectares às margens das águas escuras do rio Tarumã-Açu, logo na área de transição entre as zonas urbanas derradeiras e as incipientes zonas rurais (ou zona de matas), as conhecidas periurbanas, que a essa direção, formam o limiar das implacáveis, e cada vez mais além, expansões do desenvolvimento a serviço do progresso.

Essa comunidade abriga cerca de 35 etnias com uma formação demográfica superior a 3 mil, sendo esse cômputo majoritariamente composto pelas mais de 700 famílias nativas indígenas, vindo de suas bases ao longo dos últimos anos, e um pequeno percentual de famílias não indígenas.

A Comunidade indígena Parque das Tribos das Tribos, em meados da década passada, constituiu-se o primeiro bairro oficialmente homologado indígena, pela prefeitura de Manaus. Firmou-se primeiramente como comunidade Cristo Rei, desde a década de 1980, espaço verde este, inaugurando o local de convivência e cultivo. Em seu ressurgimento, os membros remanescentes da família pioneira reiniciaram a ocupação do antigo roçado da comunidade Cristo Rei em 2012. Desde 2014, a comunidade Parque das Tribos representa a vitória da notável luta pela diversidade sociocultural no Brasil, tendo como território um espaço *sui generis*, que vem proporcionando um modelo de convivência que sonha com o sucesso do futuro e destaca com consonantes relações de convivência com a memória cultural histórica desses povos.

O conhecimento das culturas não hegemônicas e suas lutas é necessário para o entendimento da história, na medida em que possibilita a compreensão dos acontecimentos não apenas sob o ponto de vista dos vencedores, mas também a partir do olhar dos vencidos (Benjamin, 1994). Pensando a cidade como o lugar do conflito cultural, com potencial de construção de espaços democráticos e pedagógicos, este artigo tem como objetivo problematizarmos a presença indígena nos centros urbanos e discutir o papel da arquitetura e do urbanismo como agentes de transformação social, capazes de encorajar relações interculturais pautadas no respeito à diversidade étnica a partir da memória dessas populações e dos espaços ocupados por elas ao longo do tempo. Discutem-se ainda estratégias de intervenções espaciais

que legitimem a presença indígena no contexto urbano, através do diálogo com os povos indígenas que circulam pelos centros urbanos.

São diversas as motivações para a ocorrência da migração indígena para áreas urbanas. Segundo Cardoso de Oliveira (1993, apud Silva, s/d, p. 29), a atração pela cidade inicia com o imaginário da vida na cidade. E a penetração da cidade na aldeia acontece pela adoção de costumes e valores, inerentes à cidade, ao modo de vida dos indígenas aldeados que vão, sucessivamente, alterando aspectos da vida na aldeia, originando alguns componentes urbanos identificados no dia a dia da aldeia.

Em espaços urbanos se encontram muitos indígenas, que são invisibilizados no imaginário social brasileiro, no sentido de ter uma visão distorcida do indígena com hábitos primitivos como: “andar nu, viver com o corpo pintado, usar cocar”. Com a afirmação de João Pacheco de Oliveira a sociedade constitui vários termos para identificar o indígena como o claro denotativo de morador das matas, de vinculação com a natureza, de ausência dos benefícios da civilização. De um ser em constante integração com a natureza, com os seres, tanto no contexto da aldeia como no contexto urbano.

No mesmo período, a migração na Amazônia deixou de ser atividade fundamentalmente relacionada a acompanhamento familiar, busca por trabalho e acesso a serviços básicos, sobretudo no caso de indígenas, para se configurar enquanto atividade relacionada à necessidade por estudo e busca por reconhecimento social. São diferentes padrões motivacionais formados e que levam o indígena a confluir à urbe e enfrentar processos de (RE)territorialização.

A luta dos povos indígenas por reconhecimento, constituiu-se um processo de mobilização de reivindicações dos direitos atribuídos nas leis brasileiras, que asseguram a identificação dos grupos étnicos, que ao penetrarem no contexto urbano, firmando os movimentos sociais, torna visível sua história sociocultural que se mistura com elementos socioculturais urbanos, e cria um hibridismo de identidades étnicas, que garantem instrumentos políticos de afirmação dos seus direitos coletivos.

4.2.2 Vozes indígenas da comunidade Parque das Tribos

Após alguns contratempos conseguimos reunir com “Munduruku guerreiro 3”, 42 anos, sexo masculino, somente assim, podendo avançar para a última parte de entrevistas, a qual

consistiu em conversar e colher esses relatos genéricos, em se tratando dos povos indígenas em geral, residentes na comunidade Parque das Tribos.

“Munduruku guerreiro 3” é membro da coordenação que administra a comunidade. O encontro foi marcado no espaço social “Maloca dos Povos Indígenas”. Chegando na Maloca, a realização da reunião estava com seu acontecimento precário, pois o entrevistado encontrava-se rodeado de indígenas mulheres, todos de diferentes etnias e calhas do estado do Amazonas, reunidas em função de documentos. Esse momento não foi desperdiçado, tendo sido aproveitado a partir da observação e do diálogo estabelecido, quando fomos questionados acerca do trabalho a ser realizado.

Após cerca de uma hora, sendo as mulheres indígenas encaminhadas para outra área da comunidade, a modo de alimentarem-se, conseguimos adentrar em pontos precípuos do tema da pesquisa, as quais constam especificamente as “Práticas Socioculturais” genuinamente realizadas na comunidade Parque das Tribos. Algumas informações já haviam sido disponibilizadas, em meio à conversa com as mulheres ainda presentes.

Primeiramente, trouxemos a questão da dieta à base de alimentos naturais, os mesmos sendo retirados da comunidade Parque das Tribos e em torno. “Munduruku guerreiro 3”, habitante da comunidade antes dos trâmites, os quais o mesmo também participou, e que conferiu à comunidade o status de primeiro bairro indígena de Manaus, pela administração do mesmo municipal, respondeu negativamente:

Hoje não é mais, a base, mas já foi. Mas ainda é muito forte, muito forte. Hoje eles compram muita coisa de, mas é, eles compram (Munduruku guerreiro 3, entrevista, 2024)

Segundo o entrevistado, um dos itens mais importantes na cesta básica indígena, a qual também compõe a base para as práticas alimentares, a farinha, não está mais sendo produzida na comunidade Parque das Tribos:

“É, roça não tem, mas tinha roça. Aqui era roça, lá onde é a UBS era a roça, onde é a escola era tudo roça. É roça coletiva. Tinha muita roça. Aqui era a casa de farinha. Bem aí era a casa de farinha. Por isso que tinha que ser aqui. Aqui era a casa de farinha. Aqui tinha muita roça, e aí, aqui se fazia” (Munduruku guerreiro 3, entrevista, 2024).

“Munduruku guerreiro 3” falou das tantas roças espalhadas que existiram na comunidade Parque das Tribos e também explicou que onde nos encontramos conversando ficava uma casa de farinha, dando razão à escolha do local de construção da “Maloca dos povos parque das tribos”, a qual possui forma similar à das casas de farinhas tradicionais. Ainda, de

acordo com o entrevistado, o espaço foi cedido por sua família para a construção da maloca, que funciona com atendimentos para vários setores de âmbito social, além da sua ocupação cultural.

Para “Munduruku guerreiro 3” a ausência das práticas alimentares, a partir das roças e consequentemente da casa de farinha, é muito caro para as famílias indígenas habitantes da Comunidade Parque das Tribos, em termos econômico e cultural, como podemos acompanhar:

Por exemplo, um aposentado aqui, eu sei porque eu levo. Ele... sabe o que que ele compra? Por exemplo, ele recebe 1400 (hum mil e quatrocentos) BRL. 1000 (hum mil reais) BRL, ele compra de farinha. De farinha! Porque ele come chibé todo dia. Não, ele põe, ele te oferece. Tu chega lá: “água”. Ele não te dá só água. Me dá água parente. É Chibé⁴³. Se ele tiver chibé, ele tem comida. Ele é o almoço, e a janta e o café da manhã. E essa farinha não dá pra ser aqui. Eu tenho que ter uma área só para produzir (Munduruku guerreiro 3, entrevista, 2024).

A cidade além de causar o desencanto, a partir da proposta de Bourdieu (2021), é vazia de alimento. Krenak (2020) tem uma fala sobre esse aspecto, preocupado em como a sociedade ocidental vem utilizando os espaços naturais. Existe muita semelhança a fala de “Munduruku guerreiro 3”, quando nos explica que os espaços destinados às roças, que são os locais onde se semeiam e colhem a mandioca, para posteriormente, nos espaços casas de farinha produzir a farinha, são suprimidos para outras finalidades e em hipótese alguma são designados outros espaços para que aqueles suprimidos sejam ressarcidos. E assim o indígena na cidade fica sem seu principal alimento, a farinha, e sem o seu quinhão.

Sobre a manutenção de práticas de alimentação típica, ou natural, mesmo vivendo longe de seus territórios nativos, “Munduruku guerreiro 3” responde positivamente, acerca das principais preparações alimentares tradicionais na comunidade Parque das Tribos:

Sim, eles têm. Não, eles vivem isso, né? Eles compram o peixe eles vão moquiar, eles comem quempira, mujeca, que é o mingau, né, de peixe. Eles comem isso (Munduruku guerreiro 3, entrevista, 2024).

Todos estes saberes alimentares são saberes tradicionais repassados de geração a geração. O saber tradicional não é científico. É mais diferente do que se imagina, mas também

⁴³ No Brasil indígena do Amazonas é bebida comuníssima e chamam-na cimé, cimbé, cibé, chibé, xibé. Divulgou-se em tôdas as populações do território nacional sob o nome de jacuba, registada pela maioria dos naturalistas viajantes do séc. XIX. Stradelli descreve: - “Bebida feita com água, em que foi desmanchado e deixado tufar um pouco de farinha de mandioca. É bebida refrescante e, se não se limita a beber somente a água que toma um gosto levemente acidulado, mas remexendo-a com os dedos enquanto se bebe, ingerese a farinha molhada, igualmente substancial” (42). Dionísio Cerqueira registrou: - “De vez em quando, um (remeiro) derramava na cuia um punhado de farinha, enchia-a d'água até à borda, soprava de leve algumas fibras lenhosas que sobrenadavam e bebia o chibé, duma assentada, mexendo-o de contínuo com o polegar” (43). Continua atual e prestigiosa. Chibé amazônico e jacuba por todo o Brasil. (44). (Casudo, 2004, p.65)

não é menos importante e nem desprezível. Mas as diferenças são mais profundas, pois, se distanciam, não pelas suas especificidades, mas pela falta de compreensão e comunicação entre as culturas. O conhecimento científico é afirmado como verdade absoluta até que outro conhecimento o possa refutar. Nessa escala de busca, a ciência sempre procurará respostas para tudo, mas nem sempre as encontrará devido não ser o único pensamento sobre a vida.

O saber tradicional da Amazônia possui suas especificidades, permeia a vida dos povos amazônicos através das experiências históricas concretas, mas as vezes surge na imaterialidade. Os povos indígenas não precisam de artefatos tecnológicos que meçam os saberes, eles vivem os saberes e os entendem como ciência da floresta, da vida, por saberem de coisas que os saberes escolares não conseguem explicar, pois envolvem o sagrado de povos como o povo Miranha. Para Alves (2008, p. 29), “a ciência não começa com aparelhos. Ela começa com os olhos, curiosidade e inteligência”.

Conforme observa Lévi-Strauss (1976), esse sistema de saberes redonda em um inventário de utilidades dos recursos naturais, que se organiza a partir da proximidade e compreensão do ambiente circundante, que, no entanto, assenta-se em uma compreensão não utilitarista desse conhecimento. Com relação à diferença entre o conhecimento científico e o tradicional, Lévi-Strauss (1976, p.89) afirma que “são dois modos diferentes de pensamento científico, não em função de estágios desiguais de desenvolvimento do espírito humano, mas dois níveis estratégicos em que a natureza se deixa abordar pelo entendimento científico”.

Berkes *et al.* (1998), ao se posicionarem sobre a relação conhecimento científico versus tradicional, argumentam que este último pode complementar o primeiro, fornecendo experiências práticas pela vivência nos ecossistemas e respondendo adaptativamente a suas mudanças. Ainda sobre o saber empírico, Cunha (1999), alerta que a ameaça para o seu desaparecimento não é simplesmente sobre o conhecimento em si, mas sim sobre as condições de produção desse conhecimento.

Cunha e Almeida (2000) defendem que o conhecimento ecológico local, ou conhecimento ecológico tradicional, engloba toda uma gama de conceituações que consideram desde as diversas interpretações para o termo ecológico, referindo-se ao ambiente biótico, abiótico e mesmo cultural, até a questão da definição da tradicionalidade dos seus detentores.

Como fonte de produção de sistemas de inovação, os conhecimentos tradicionais destacam-se por seu vasto campo e variedade que comportam técnicas de manejo de recursos naturais, métodos de caça e de pesca, conhecimentos sobre os diversos ecossistemas e sobre propriedades farmacêuticas, alimentícias e agrícolas de espécies e as próprias categorizações e

classificações de espécies de flora e fauna utilizadas pelas populações tradicionais (Santilli, 2005).

4.2.2 Espaço e prática sociocultural indígena na comunidade Parque das Tribos

Maloca dos povos indígenas

Maloca é uma estrutura arquitetônica voltada para a habitação, específica dos povos tradicionais nativos da região da bacia amazônica. Tem característica de um grande barracão (formato de cabana), de abundantes medidas em sua altura e nas suas circunferências. Sua arquitetura remonta às primeiras tecnologias desenvolvidas pelos primeiros povos a habitar a Amazônia. São construídas fundamentalmente por madeira, palha e cipó. Socialmente, é o espaço habitacional e cultural que abriga os diversos membros familiares de uma específica etnia, para formar uma aldeia. Tendo estas, características específicas, distintas de um povo para o outro.

O índio vive na maloca, onde tem sua casa, que lhe serve de dormitório, de cozinha, de refeitório pela manhã e à tarde. A maloca é, sucessivamente, laboratório para os trabalhos domésticos, lugar de reunião nas horas de chuva e sala para grandes festas. É o lugar em que vivem e morrem e é sepultado. Para o índio, a maloca ou comunidade é o seu mundo. A vida familiar ordinária pode-se assim resumir: o índio dorme pouco, come muito, conversa bem, trabalha quanto o necessário. Desde as três horas da manhã, ainda fechada a maloca, ouve-se, dentro, conversa bem animada, risadas sonoras e frequentes. Muitas vezes também o rumor dos ralos em funcionamento: são as mulheres que preparam a mandioca para o beiju (Santos, 2013, p. 283).

Na Comunidade Parque das Tribos as tradições e a riqueza cultural indígena são celebradas e promovidas por meio da Maloca dos Povos Indígenas, também denominada por seus moradores de "Malocão". Trata-se de um espaço sociocultural simbólico ligado intrinsecamente à comunidade Parque das Tribos. Onde ocorrem todas as práticas socioculturais relacionadas aos povos indígenas residentes, desde seus rituais, suas liturgias tradicionais cotidianas e mais solenes, específica de cada povo, até ações de políticas públicas, como as de saúde e cidadania, promovidas pelas instituições responsáveis.

A comunidade, na Maloca dos povos Indígena, tem a oportunidade de expor e vender produtos artesanais, que vão desde peças de cerâmica até produtos esculpidos em madeira, todos feitos com muita habilidade e profunda significação cultural. Além disso, o espaço

proporciona uma verdadeira viagem cultural gastronômica através da culinária indígena, onde o público pode saborear pratos tradicionais preparados com ingredientes típicos de seus povos, assim como oriundos de suas regiões, em certas ocasiões, quando a celebração é sem restrição, aberta a pessoas externas à Comunidade.

Ainda, na Maloca central, as atividades não se limitam à exposição e comercialização de itens. Uma cultura indígena viva se acende no local, que é palco de danças e apresentações tradicionais que enchem o ar de cores, sons e movimento. Além de promover a valorização e a preservação dessas tradições para as futuras gerações, essas apresentações permitem que os visitantes conheçam mais sobre os ritos e celebrações tradicionais, fortalecendo o sentimento de identidade e pertencimento entre os membros da comunidade.

Rituais

Indiscutivelmente, os rituais indígenas têm um papel precípuo em resguardar a memória dos tempos míticos dentro de uma cultura. Além disso, restauram essas narrativas antigas, eles capacitam os indivíduos vivenciar um retorno simbólico a um tempo primordial, quando a distinção entre plantas, animais, seres humanos e seres divinos não existia/interconectada e fluía naturalmente/amplamente. Este retornar a esta era é uma maneira de reconciliar o passado com o presente, permitindo que a sociedade mantenha uma continuidade espiritual e cultural.

No contexto de rituais, os mitos são frequentemente relatados ou encenados, oferecendo uma visão própria das histórias que são peremptórias para sua identidade sociocultural. Esse processo de reescrita não é apenas uma reconfiguração passiva, mas também uma reativação dos poderes e significados encontrados nos mitos. Os participantes vivenciam o mito de forma transformadora e renovada através de danças, cânticos, encenações e outros atos simbólicos, como ingerir certos alimentos, fortalecendo os laços entre o natural e o sobrenatural, bem como o pensar o mito.

Os rituais representam uma ligação entre o mundo cotidiano e o mítico, proporcionando uma vivência que afasta o tempo e o espaço. Restauram a harmonia primordial e reafirmam as conexões fundamentais entre todas as formas de vida. Desta forma, os rituais não só preservam os mitos, mas também cria a sua relevância e poder através das gerações, adaptando-se às mudanças sociais, caminho que mantêm os seus significados fundamentais.

Conforme os entrevistados⁴⁴, os rituais são liturgias, momentos cheios de portentosos que exercem uma importância fulcral para a existência desses indivíduos. São cheios de significados, os quais se apresentam determinantes em reger as atividades triviais, nas comunidades. Essas visões, vozes e ecos divinos, são alcançados através de alimentos configurados em comidas e bebidas, a partir de plantas, frutas ou animais.

Conforme Wagner (1984), o ritual pode ser bem abordado enquanto comunicação envolvendo pessoas, grupos, espíritos, divindades e forças abstratas reconhecidas culturalmente; devemos buscar compreender sua força transformativa e sua comunicação não-verbal. Segundo este mesmo autor mais importante, em um estudo sobre ritual, é que o pesquisador esteja atento para não projetar modelos acadêmicos apertados que possam obscurecer as dinâmicas e os conceitos nativos (Wagner, 1984).

Para entender melhor as questões da relação dos cerimoniais sagrados com os alimentos extraídos da natureza, coletados, cultivados, caçados ou pescados, que trata esta pesquisa, conversamos sobre o tema com os entrevistados acerca da possibilidade de rituais sagrados, dos respectivos povos habitantes da comunidade Parque das Tribos, ocorrerem e seus locais de acontecimentos ali:

É, o ritual da tucandeira⁴⁵. O o nosso trabalho, a gente nunca gostamos de fazer um trabalho aonde a população é muito. Sim, porque muitas coisas pertencem nosso povo [Os Miranha]. Então, nós. Conhecimento, ele só é repassado de geração a geração. A gente trabalha com todos os povos, a gente já ajuda, benza. Tanto faz como indígenas, não indígena, né? Mas sempre foi assim, fechado (Miranha caçador 1, entrevista, 2024).

Tem, do sateré. Do sateré tem. É do jovem. Sempre tem aqui, tem aí na Maloca. Eles fazem. O do filho dela [indígena Sateré/coordenadora da maloca dos povos] foi no ano passado. Eles fazem ritual do Sateré (Kokama artesã 2, entrevista, 2024).

Iniciamos nossas visitas na comunidade Parque das Tribos em dezembro de 2022. Começamos ali uma relação que enriqueceu muito este trabalho. Em uma dessas ocasiões recordo-me que uma das coordenadoras da comunidade, a indígena que tornou meu acesso à comunidade possível, que é do povo Satê-Mawé, mostrou uma formiga tucandeira

⁴⁴ Refere-se às falas dos entrevistados Miranha, Kokama e Munduruku....

⁴⁵ Ritual da Tucandeira, é uma cerimônia indígena tradicional de passagem do povo Saterê-Mawé, na Amazônia. Tem como função a demonstração de força e intrepidez, na qual a crinaça ou o adolescente iniciado têm que pôr a mão em uma luva de filba (saaripé) contendo formigas tucandeiras (*Paraponerinae*) e suportar a dor das ferroadas que muitas vezes o levam a desmar, tanta à potência do efeito do veneno da formiga.

(*Paraponera*)⁴⁶ resinada em um pingente em seu colar. Relatou que aquela formiga era lembrança do “Ritual da Tucandeira” mais recente, tendo sido realizado ali, na Maloca onde nos encontrávamos, as passagens dos dois filhos dela, confirmando as falas dos entrevistados acima.

Como muitas em cerimônias solenes, com os povos indígenas não é diferente. Existe um limite para transformações e adaptações. Na Comunidade Parque das Tribos, “Kokama artesã 2” e “Munduruku guerreiro 3” relatam situações nesse sentido, as de que alguns rituais dos seus povos não podem ser vistos e/ou realizados em qualquer localidade, ou coisa similar, ou seja são cerimônias fechadas restritas aos iniciados, com situações específicas e às vezes, restritas às terras indígenas.

Aqui no Parque a gente não faz não, do Kokama. Nunca fez assim para mostraçãõ não. Só faz entre a gente mesmo Kokama. Mas é pro benzimento, para quando está doente, né. Ai, o pajé morava no parque, fazia, está, quando está, como diz o pajé enfeitado. Alguém vem e faz uma obra de feitiço, que a gente não nunca se escapa, Entendeu? A gente vira a gente porque é branco também, né. É muita inveja, muita coisa aí. E mexe com o espiritual das pessoas é. Tu tá com uma piêma, não é? Do dos Kokama não fazem porque ele é um ritual fechado. Não faz assim não. Não anda mostrando assim não. É o Ritual da Ayuaska (Kokama artesã 2, entrevista, 2024).

De benzimento. Porque os outros são, são muito restritos. Nunca, nunca tive permissão para fazer os outros. Apesar de eu ter a permissão, mas eu preciso da permissão... da permissão deles (Munduruku guerreiro 3, entrevista, 2024).

Segundo suas falas, os seus rituais sagrados estão intrinsecamente ligados ao alimento de alguma forma, fruto das práticas socioculturais. As práticas culturais mantidas na comunidade Parque das Tribos remetem tanto às permanências, já que era uma continuidade de tradições ritualísticas quanto a rupturas de pensamento e comportamentos – dos indígenas que alargam a participação para abarcar os desafios de sua própria consciência em uma aceitação e readaptação dos valores uns dos outros num outro lugar. Nota-se que os traços culturais poderiam se colocar além de suas diferenças, superando-as ao aproximarem-se, ao traduzirem-se, em mais uma faceta do hibridismo cultural, envolto de uma circularidade simbólica e prática, sensível e concreta (Ginzburg, 2007), observemos as falas a seguir:

⁴⁶ A formiga *Paraponera clavata* é muito conhecida por seu tamanho gigante e sua picada severa. As operárias apresentam entre 18 a 25 mm, coloração avermelhada-escuro, guardando diversas semelhanças com as vespas. Apresenta os mais variados nomes vernaculares, de acordo com a região: tocandira, tocanera, tocantera, tocanará, tocanguira, tocanquibira, saracutinga, tracutinga, tracuxinga, formigão, formigão-preto, tucandeira, tocantera, formiga-cabo-verde[2], chia-chia, naná, tec-tec. Em inglês, é conhecida como Bullet Ant ("Formiga Bala"). Disponível em: <https://www.inaturalist.org/taxa/67986-Paraponera-clavata>

Nossas festas ritualísticas, ritual é uma festa, nossas festas ritualísticas têm muito... Tem. Tem que fazer algumas coisas que tem se pode comer nessas festas, por exemplo, só podemos comer porco. Só pode comer porco e caças do mato. Tem uma simbologia e significado. Porque para nós, nossos ancestrais. Ancestrais... eu vou lhe contar o que eu ouvia do meu avô, da minha avó, né, que eu ouvia da minha avó, ela. Foi do tempo dele, né, os antigos eu só sei as histórias [...] foram contadas para nós. Aí eu conto para os meus filhos. Então, eles contam que, eh, o porco, eles falam que o porco é o principal alimento do povo Munduruku. Qualquer porco. Qualquer porco. A gente hoje a gente até cria, mas a gente prefere o queixada. Nós preferimos o queixada.

O porco do mato⁴⁷, o queixada (*Tayassu pecari*) e/ou o caititu (*Pecari tajacu*), muito comuns na região amazônica além de serem a preferência alimentar do povo Munduruku, sua organização social, as chamadas manadas, servem de modelo para as construções hierárquicas Munduruku, politicamente. Uns dos pontos ressaltados é a de que mesmo sua formação de bando ser muito grandes, ainda assim possuem apenas um líder, o peara⁴⁸; e dentre outras, a busca por algo que os outros não conseguem ver, abaixo da terra, o que instiga os Munduruku, de acordo com “Munduruku guerreiro 3”, os tornando assim o símbolo maior desse povo:

Ele, ele se... porque ele é um, ele é um, o porco, ele sempre procura o que está no fundo da Terra. Ele come o que está em cima, mas ele procura. Ele fica procurando algo que ninguém sabe, é misterioso para ele. Por que que ele fuja se a comida tá em cima? Né. Então, nós temos ele como um símbolo nosso. Que ele primeiro eles andam, eles são organizados, eles têm, são muitos. Eles têm um líder só, não tem um monte. Eles são vários. Eles têm um líder, eles cava. Na nossa língua é, deixa eu ver se eu me lembro aqui que nós temos. Tem um nome. Ele tem um nome bem específico da língua, Munduruku. Ele não é chamado de queixada... tapi, tapi. Então, a gente prepara. Gosta muito de macaco” (Munduruku guerreiro 3, entrevista, 2024, grifo nosso).

Dessa maneira, quisemos entender, de que forma o alimento é inserido na cerimônia e, de maneira detalhada, nos foi revelado que a forma de preparo importa nas finalidades do ritual. Assim, o rito está para além de um símbolo, mas em gestos da vida cotidiana que carregam significados a compor um modo de vida. Como nos lembra Mauss (1999, p. 207) sobre o propósito do rito: “o rito existe onde se produz sentido”.

Estes alimentos, dentro dos ritos trazem a consciência de fenômenos que são alimentos consumidos para além da subsistência, mas das experiências com a própria Terra, a natureza. Segundo Silva et al. (2009), ritos fora do religioso como os ritos alimentares se dão justamente

⁴⁷ Essas duas espécies denominadas geralmente como porco do mato a queixada e o caititu, estão presentes em todo continente americano, desde a América do Norte até as florestas tropicais como a Amazônia. Naturalmente formam bandos de 50 a 300 animais.

⁴⁸ Quando a porcada se desloca pelo centro da mata, observa-se uma grande fila e o piara vai à frente com oito ou dez metros de distância, a qualquer sinal de perigo é ele quem orienta seus seguidores. O piara busca proteger a manada fugindo sempre para o centro da mata, como manda sua natureza[...] (Matos, 2015, p.371)

nas experiências humanas. De acordo com Segalen (2002, p.31), “o rito ou ritual contém atos formalizados, expressivos, portadores de uma dimensão simbólica, podendo ser caracterizado por uma configuração espaço-temporal específica”. Isso se dá na expressão sociocultural de suas vivências, entre o real e o mítico que constitui as práticas alimentares comuns de um grupo. Vejamos as falas a seguir:

“Sim, no ritual. No ritual, se come ele, se come, ele é... primeiro assa, depois cozinha, é o contrário. Esse aí, é, no caso, é no dia a dia, no dia a dia, cozinha, depois assa [do dia a dia]. É aí no ritual, já é uma coisa diferente. É, tem um... no ritual assa todinho. Assa ele, tem diferente. Assa ele... deixa ele... salga ele toidinho primeiro salmora. Salmora ele. E aí depois de assar ele, aí faz o cozido. Aí no cozido se leva muitas outras ervas nossas, lá dentro. Entendeu? Coisas nossas lá para dar para melhorar, porque é cozido, né? E aí tem que ter o., mas esse negócio de defumar ele de assar ele, assa com lenha, e e longe do fogo, assim para pegar mais fumaça do que fogo. Porque dá outro sabor, outro gosto, e aí é para o ritual, esse aí” (Munduruku guerreiro 3, entrevista, 2024)

As práticas alimentares alteram-se entre as práticas cotidianas e ritualísticas na afirmação de suas identidades. Portanto, os povos indígenas se caracterizam por ações simbólicas manifestadas na vida material, espiritual, corporal; nos gostos e sabores; frutas, carnes e bebidas. Seja em situações de adesão comum a valores, ou regras religiosas, os ritos devem ser considerados em seu aspecto, de conjunto de condutas individuais ou coletivas relativamente codificadas, com suporte corporal (verbal, gestual, palatal e de postura) caráter repetitivo e forte carga simbólica para atores de uma comunidade (Segalen, 2002). Como elucidada Romero (2013, p. 89):

A dinâmica do ritual não só instaura um senso de identidade coletiva como também atua sobre essa coletividade restabelecendo as inter-relações e os papéis sociais à medida que eles vão se transformando. O ritual suscita um senso de comunidade através de uma estratégia paralela à do mito, ou seja, o ritual utiliza uma pretensa “antiguidade” tradicional como estratégia para atuar em termos de convencimento e aceitação. Desse modo a configuração do ritual é sempre objetiva em relação aos seus fins.

Para Houseman (2003, p. 79) o ritual “como atuação [enactment] de relações, sejam elas relações entre participantes humanos ou, ainda — embutidas em uma rede de laços interpessoais —, relações com entidades outras, não-humanas: espíritos, deuses, ancestrais, animais, objetos, fórmulas litúrgicas e assim por diante”. Para este autor os rituais são “afirmações de identidade e ao mesmo tempo testemunhos de diferença; exibições de autoridade são também demonstrações de subordinação; a presença de pessoas ou outros seres é ao mesmo tempo corroborada e negada; segredos são simultaneamente dissimulados e revelados, e assim por diante” (Houseman, 2003, p. 80). Em relação aos rituais e suas finalidades nos foi dito assim:

[...] existe outros rituais, existe rituais de benzimento, que é o que eu. Aqui que é aquele ritual para proteger alguém que vai para algum fazer alguma coisa, que vai para missão. É feito um ritual, ou aquela pessoa, que vai embora, que virou líder, que é uma liderança, que vai embora, que vai fundar uma outra comunidade (Munduruku guerreiro 3, entrevista, 2024).

Sobre o conteúdo das celebrações, nas suas intimidades, foi feito o questionamento se poderia ser mencionado os atos internos, “Munduruku guerreiro 3” assentido positivo:

Sim. A gente, a gente faz uma... faz danças, toca muitas músicas, faz uma grande fogueira, um grande fogo. E nós pronunciamos algumas palavras, algumas palavras que invocam espíritos para que esses espíritos venham e aí, se for eu precursor, se for eu, a pessoa que está fazendo um ritual, eu ordeno que os espíritos acompanhem aquela pessoa, eu que dou a ordem para ele. Ritual é muito sagrado, ele é muito forte, né, e acontece coisas misteriosas durante ele. E existe o ritual do “velho do Mato”, que é invocar os espíritos da floresta para vim pra a festa junto com a gente, para dançar, para ficar na festa junto com a gente também. Esse rituais é que é o rito, também, que não tem fogo, mas. O ritual do fogo invoca espíritos mais pesados. Muito pesado. E eles aparecem mesmo (Munduruku guerreiro 3, entrevista, 2024).

De acordo com a explanação superficialmente, ritual para os povos Munduruku, tem várias finalidades. Foi explicado como são os acontecimentos na ocasião da cerimônia, a partir da invocação de espíritos ancestrais, que guiam seus povos, à presença de espíritos alegres, e até aos que possuem uma densidade energética muito grande.

Já o ritual de iniciação, para tornar-se pajé, segundo a fala do próprio iniciado, “Miranha caçador 1” e de “Kokama artesã 2”, foi acontecida na própria comunidade Parque das Tribos, reunindo vários povos na sua consagração:

“Tudinho [o ritual de iniciação de Pajé]. Sim, foi aqui. [...] fizemos aqui na casa da Cacica Lutana [na comunidade Parque das Tribos]. Aí estava o Miranha, Cocama... Co era outra?” (Miranha caçador 1, entrevista, 2024).

“É... Ticuna, Baré. [...] Dessana, Barasana” (Kokama artesã 2, entrevista, 2024).

“Ticuna, são vários outros povos que tava. Acho que tava sim, né” (Miranha caçador 1, entrevista, 2024).

As bebidas indígenas, ou tóxicos alucinógenos, foram mencionadas pelos exploradores desde os séculos passados. Conforme os mesmos são divididos com finalidades para o divertimento e finalidades ritualísticas. A partir das descrições de Nunes Pereira, acerca desse tipo de prática alimentar tradicional comum entre os indígenas, temos:

O mesmo empenho e indisfarçável simpatia o cientista põe no descrever as bebidas, à base de frutos, os mais diversos, na forma, cor, sabor e perfume, que entram no preparo dos chamados vinhos e dos refrigerantes. Esses vinhos são consumidos por ocasião de festas bio-sociais, comemorativas de nascimento, imposição de nome, casamento, morte, recepção a parentes e a amigos, nas cerimônias religiosas, mágicas, de encantamento ou propiciatórias, a cargo dos pagés. Nas provas a que se submetem os mancebos Maué ou as moças Tucuna, bebemos, sem nenhum constrangimento, todas as espécies de vinhos descritos na literatura científica. Nunca esqueceremos um tarubá, um paiauaru de uso entre esses índios (Pereira, 1974, p. 290).

A cerca das bebidas e suas finalidades ritualísticas, sendo primeiramente resultados produzidas a partir de práticas alimentares, na comunidade Parque das Tribos, tivemos conhecimento, mas bem completo, a partir de uma breve explicação, mas bem satisfatória, de “Munduruku guerreiro 3”:

Tem, tem [função as bebidas], por exemplo, sim. Por exemplo, no Munduruku, meu povo, a liderança só pode ser liderança se tiver tarubá num determinado recipiente com determinada coisa que segura. Esse recipiente, ainda. Tem um rito para isso. Não pode pegar na marra e beber, não. Ele tem que estar em cima de um lugar, de uma coisa, sacar o instrumento sagrados que nós temos. Instrumentos sagrados que simboliza a mão do criador e a cuia simboliza o mundo. E ela tá torcida assim, ó. E torcida no sentido. Ante Horário. Tudo isto tem simbologia pra nós. E a cuia é o mundo. Então ele está... ele, aquele líder vai beber aquela ele para nós. Ele é um líder no mundo, para o mundo inteiro, inteiro. Ele é um líder para o mundo inteiro. Ritual, eu fiz ele aqui (Munduruku guerreiro 3, entrevista, 2024).

Podemos perceber a função central que têm as bebidas em vários momentos tribais. Vão de circunstâncias que abrangem situações corriqueiras e atos sagrados, as quais neste caso atribuído à função de ponte, para o alcance das eminências espirituais.

Além dos rituais sagrados, mencionados, realizados na comunidade Parque das Tribos, há também o comércio de comidas típicas. Essas são modos de socialização junto à comunidade manauara, de acordo com as falas de “Miranha caçador 1” e “Kokama artesã 2”:

Ah, cada um faz o seu. Aqueles que quiser ir...” (Miranha caçador 1, entrevista, 2024).

Faz de um evento, eles colocam a comidas, comida típica, bebida típica com artesanato. A típica porque são vários povos. Cada um... vende a sua a sua bebida tradicional, faz, traz a comida, traz aqui quinhãmpira, outros trazem mojeça, outros traz pacati, e assim vai. Peixe peixe com bastante pimenta. É bastante pimenta (Kokama artesã 2, entrevista, 2024).

Nessas ocasiões, as bebidas e comidas típicas, produzidas com a finalidade de descontração e divertimento, a partir das práticas alimentares realizadas na comunidade Parque das Tribos, são comercializadas, como forma de apresentar a outras pessoas a sua cultura.

Códigos sustentáveis tradicionais nas caçadas

O costume indígena tradicional de extrair da natureza apenas o que seja necessário para sua subsistência naquele momento é uma prática que neste trabalho trazemos uma interpretação de um código sustentável tradicional. Segundo os entrevistados, esse costume, inserido dentro das práticas de caças, remontam tradicionalmente os seus ancestrais:

É na sua alimenta... É a nossa alimentação. É, é porque até mesmo a gente. Por exemplo, **se eu tenho comida em casa, eu não preciso matar nenhum animal** porque eu tenho em casa. **Mas se for necessidade grande**, mas é por nossos filhos. A gente tivesse para o lado nossos filhos, porque nós é grande, nós tem força e criança não. **Então é essa que é a nossa tradição**, entendeu? Caçar sua pena para experimentar, não para pegar comida e deixar guardado, disse não deixar ele não. E outro já faz isso, já pego e não para se alimentar, às vezes sim, para se alimentar, mas já pega e já para vender (Miranha caçador 1, entrevista, 2024, grifo nosso).

Nós não matamos muitos. **A gente pode encontrar um bando com 200, com 1000, com 2000**, que eles andam assim. **Mas a gente só mata o que o que vai comer naquele momento, naqueles momentos ali**. Ah, é para é 5 dias. **Nós não matamos tudo**. Tem **um dilema nosso no Munduruku, que meu avô me ensinou que se você só mata, o que você come**, então nós não matamos qualquer coisa e nem muito, porque não vai comer. Não pode estragar? (Munduruku guerreiro 3, entrevista, 2024, grifo nosso).

“Miranha caçador 1” fala na tradição de seu povo, que somente abate animal se houver necessidade. Em outras palavras, mas o mesmo conteúdo é mencionado por “Munduruku guerreiro 3”, que não mata todos os animais que encontram, segundo seu avô, só deve matar o

que se pode comer. Sem mais espaço para discorrer sobre tipos de economias, somente gostaríamos de deixar registrado a importância dos espaços tradicionais indígenas para suas práticas alimentares, o que demonstra uma grande lição para as culturas dominantes. Souza filho e Arbos (2013, p. 196) reafirmam que os povos indígenas tradicionalmente mantêm uma relação muito íntima e direta com a natureza, “conhecem a fauna e a flora local, utilizando-a de forma que não ocorra escassez dos recursos naturais.”

Técnicas de caça tradicionais

Hoje, com o advento da globalização, todas as culturas são influenciadas pelos avanços, em inúmeras áreas, e a tecnologia é uma que se destaca. Nas culturas tradicionais não é diferente. Mesmo no meio da floresta o cotidiano desses grupos já se mostra em contínua transformação. Seu cotidiano, os quais consistem tradicionalmente em caçar, deslocar-se, extrair materiais como madeira, barro, coletar e plantio de alimentos, já não estão sendo desenvolvidos, desde o final século passado, e na contemporaneidade com mais força, de forma tradicional, forma a mantém certa dialética com o meio, a partir de ferramentas e instrumentos feitos de pedras, madeira, palha etc.

Sobre formas de caça, “Miranha Caçador 1”, mostra alguns instrumentos de uso e fabrico seu. Segundo ele, são utilizados tanto na sua base, em Cajuhiri Atravessado, quanto na mata adjacente, no Tarumã. Esclareceu que não é fácil para manter os costumes do seu povo, mas que é somente apresentando e repetindo esses gestos, para os jovens, que estes podem ser adquiridos por eles, mas já existem muitos casos de parentes⁴⁹ utilizando espingarda. Acompanhemos abaixo:

No meu caso, não, eu não uso, né, mas outros já uso já, eu, mais é lança, assim como essa, mas com veneno. Nós usa também, aonde nós pegamos capelão⁵⁰. É o que mais nós usa⁵¹. Nós somos da área... de caça, néh. Nós somos a única que caça pá manter a nossa família. Outros não. Outros só cultivam [...] À noite mais é com lança. E zarabatana. Eu vou, eu vou lhe explicar⁵². Se eu passar. Por exemplo, se o senhor passar mais ou menos 2 horas no escuro, se concentrar. Você decora tudinho. Mas se você sair po claro, a sua, a sua visão, ela foca. Ela fica meio apagada. Então o que que acontece? É a adaptação, entendeu? Pode ver. Se a luz for embora tu fica ceguinho, né? Aí, depois tu começa... Assim somo nós. A gente tem que se adaptar [...] Caça. Na verdade,

⁴⁹ Como se referem a indivíduos de outras etnias.

⁵⁰ Referindo -se à ZARABATANA, instrumento de caça para abater o macaco capelão ou guariba (*Alouatta guariba*).

⁵¹ Referindo-se ao uso comum do arco e flexa para obter o alimento.

⁵² Esclarecimento acerca da não utilização de lanterna na caça à noite

na nossa caça já tem vareda⁵³, já tem o lugar certo pra gente caçar. É. A gente vai, a gente vai ao dia. O senhor quer dizer assim, “seante”⁵⁴ caça parado, né? Porque parado não, é andando mesmo. Não [fazemos caminho], a gente não quebra galho, a gente só vai só... Varrida⁵⁵? Não. Alguns fazem já, mas é mas é perto da onde tá a comida⁵⁶ dele. [...] Então, por quê? Além de você ter uma visão boa, você também tem que ter a audição boa, também, entendeu? Tanto faz, como alfato, tudo isso. Um simples barulho no Mato, você tem que calcular da onde veio e quantas passos tá longe de você (Miranha caçador 1, entrevista, 2024, grifo nosso).

Para além da importância da manutenção das práticas culturais, essa substituição é muito nociva para o meio ambiente, em se tratando de quantidade destrutiva alcançada em uma caça. Ora, logo podemos constatar que os efeitos oriundos de uma caçada realizada com instrumentos tradicionais de corda, cipós e madeira são um e outros são as consequências obtidas a partir de uma arma que a precisão e a sequência de tiros são maiores. A esses aspectos, Matos (2015), explica:

No avançar do processo de integração, grupos étnicos deixaram a prática de caçar de arco e flecha e alguns outros de zarabatana/karawatana, optando pela arma de fogo. Nesse processo, os animais silvestres saíram em desvantagem. Com habilidades de caçador, o indígena ampliou - suas possibilidades de sucesso sobre os animais. A karawatana ou o arco e flecha, que lhes dão uma única possibilidade de acerto, foram trocados pelo uso da espingarda, cujo disparo lhes proporciona a possibilidade de vinte, trinta ou mais acertos, dada a quantidade de chumbos (projéteis) que é capaz de conduzir em um único disparo. O sucesso da caçada, em alguns momentos, se confirma, bastando que apenas um chumbo atinja de morte o animal, seja ele de pena ou de pelo (Matos, 2015, p.329 e 330).

Comidas e bebidas tradicionais

O universo cosmogônico indígena amazônico é centrado em rituais, os quais têm como subsídio, para alcançar os espíritos, substâncias em pós, líquidas e solidas e/ou espessas, extraídas de plantas, árvores, tubérculos e/ou oriundas da carne de animais. A partir da fala do xamã Yanomami, Davi Kopenawa, que trouxemos para ilustrar melhor o entendimento, “para vê-los de verdade, é preciso beber o pó de *yãkoana* durante muito tempo e que os nossos xamãs mais velhos abram os caminhos deles até nós” (Kopenawá, 2020, p. 111).

⁵³ Vereda/Varridas (ver livro Ethos)

⁵⁴ Expressão coloquial para “se a gente”.

⁵⁵ Varrida

⁵⁶ Local de alimentação de animais silvestre.

Os entrevistados nos forneceram informações de muito valor. Listaram as bebidas, seus nomes, as origens e de qual matéria prima são produzidas. Bebidas essas típicas dos povos amazônicos, feitas dentro da comunidade Parque das Tribos, por seus grupos.

Caxiri, a caiçuma, a pororoca... São, como são vários povos, **do rio Negro, eles usam mais o caxiri**. Caxiri do rio Negro. **É caxiri de, feito de... abacaxi. Do lado Solimões usam mais a pororoca e a caiçuma, que é feito da macaxeira**, mas também uso a.... Ah... como é que se diz, o Caxiri também. **Tarubá, Tarubá. do povo, do Solimões. Dos Kambeba, do dos Kokama. O tarubá é da ma...É, da mandioca. (inaudível) é raro, mas é mas.** O pessoal sempre faz quando tem evento assim, o pessoal faz, traz (Kokama artesã 2, entrevista, 2024, grifo nosso).

Tem mermo. Sim, a que eu estou lhe dizendo. É feito de mandioca, de macaxeira, de de cará, de abacaxi. Tem várias formas de fazer. E aí, você tem aquele mesmo processo de fermentação. **Aqui, como não tem moedor aqui, a gente é, é, é. Pila tudo, no pilão e bota para fermentar. Vai acrescentando água, vai acrescentando água e deixa.. É o tarubá. é feito de mandioca, o caxiri é feito de mandioca, o caxiri é feito de abacaxi, tem vários tipos de caxiri. Várias coisas de cará, de abacaxi, de de mandioca, macaxeira. O tarubá é só mandioca e outras.** Aí, tem a caiçuma. **Caiçuma é feito com a macaxeira.** caiçuma feito de macaxeira. **Pororóca também é feito com macaxeira, é é farinha, farinha, de farinha.** Da farinha. Fermenta e muito. **Mas farinha de mandioca branca.** É, se coloca normalmente, é normalmente se se mistura com alguma outra coisa. **Por incrível que isso se posso aparecer, saliva. Mastiga e coloca na vasilha.** Mas isso é... mas é porque a saliva faz fermentativa de outro jeito. Fica muito mais forte. E mais, e acelera o processo (Munduruku guerreiro 3, entrevista, 2024, grifo nosso).

As bebidas mencionadas por “Kokama artesã 2” e “Munduruku guerreiro 3”, foram todas utilizadas em festas realizadas na “Maloca dos povos indígenas”. No Brasil, existem duas regiões que são mananciais, em demografia e cultura indígena, ambas no estado do Amazonas.

Práticas alimentares

São inúmeras as práticas relacionadas a alimentação realizadas dentro da comunidade Parque das Tribos, a partir das tradições culinárias. Estão listadas entre elas, comidas típicas, artesanatos e cerâmicas, todas descritas nas falas de “Kokama artesã 2” e “Munduruku guerreiro 3”:

O da Sateré é. **É a comida feita com a saúva**, com aquela saúva bem pequenininha. E coloca tucupi. Coloca o peixe dentro. Do Sateré. **Da formiga,**

da maniuara⁵⁷. A comida deles é vez é o nome da comida? É não tô muito lembrada o nome da comida, **mas é comida com Formiga** (Kokama artesã 2, entrevista, 2024, grifo nosso).

A entrevistada ressalta a comida com formiga que, há pouco tempo, pensávamos ser a prática de comer insetos reservados aos asiáticos. Hoje em dia, é mais comum ouvir falar sobre essa prática tradicional indígena, que pode ser conferida em alguns restaurantes em Manaus, ou mesmo nas festas da comunidade Parque das Tribos.

Na sequência, na próxima fala, “Munduruku guerreiro 3”, conta um pouco do processo para a preparação da carne de caça preferida por seu povo, o queixada:

Assim, nós comemos muito ele assado. Depois de assar ele, depois **tira o couro**, porque ele fede **o couro dele, ele vai fazer algum negócio do gambá**⁵⁸. A gente corta ele todo, né. **Nós tiramos do óleo dele**, cortamos ele para cozinhar, para tirar o óleo dele, para guardar esse óleo. **A gente usa esse óleo**, é um óleo esverdeado que sai dele. **É um óleo delicioso** e nós guardamos em potes de barro, o óleo desses porcos, todo o óleo dele. Tiramos, fazemos tudo para tirar quase todo o óleo. Né. E quando nós tiramos esse, todo esse óleo, aí nós é aí nós **vamos é cozinhar ele, e depois assar**. Cozinha e depois bota pra assar. **A gente assa só com sal e pimenta, sal e pimenta, né?** E mas aí a gente prepara, depois tudo, **prepara para comer ele, vai com ervas de chicória**. É, principalmente, a gente usa muita chicória. Usar muita chicória para fazer (Munduruku guerreiro 3, entrevista, 2024, grifo nosso).

Vale ressaltar os desdobramentos desse processo. Durante a fazedura dessa alimentação tradicional, existe uma gama de subprodutos que são retirados, à medida que vai avançando, até chegar no seu consumo final, que é apenas uma parte dessa atividade. Extrai-se o óleo para utilizar em outros preparos e é aproveitado o couro na construção de instrumento musical.

E pacati é uma comida. É lá no é só com banana, eles fazem muito, eles não comem farinha. É banana, banana para covã, né? Verde eles pila, ela, é. Eles sócam. Faz é aí eles, eles e socam. E faz bolinho ou às vezes faz farofa? Come com peixe, come com carne. Às vezes eles fritam. São aí não, mas é. Às vezes eles cozinham também. Eles fazem aqueles eles achatam e cozinham Depois de farelo, aí achatam Cozinha assim (Munduruku guerreiro 3, entrevista, 2024).

Mas aqui ainda se faz, sabe o quê? Cerâmica. Prato, panela. Se faz isso aqui. Aqui ainda se faz cerâmica, po, uma coisa ance.. é, a, milenar, se faz aí. Ai atrás. É, aqui atrás. [...] tem que.... Vão coletar o material. Tem que ter. É, tem um local, tem local aqui que tem. É por aí, pela pelas... cava onde que eles vão identificar o barro. Aqui mesmo. E aí, faz cerâmica, entendeu? Faz o

⁵⁷ Maniuara, ou saúva que ferra, é uma das espécies de formiga utilizadas como alimento em comunidades da região amazônica do estado do Amazonas. O preparo de formiga é uma prática comum entre os povos indígenas.

⁵⁸ O tambor de Gambá tradicional ao ritmo de mesmo nome. É um instrumento musical de percussão, muito comum na região do município de Maués, no Estado do Amazonas, ao qual é inserido, para a sua ressonância grave, a pele ou o couro de animais, dentre estes inclui-se o couro do porco do mato, a queixada.

moqueado, é, essas coisas pescando aí atrás. Aqui no Rio, Tarumã (Munduruku guerreiro 3, entrevista, 2024).

Dentro de todas estas falas compreendermos as práticas alimentares dentro dos ritos como um sistema cultural de comunicação simbólica (Rodolpho, 2004). Ele é constituído de sequências ordenadas e padronizadas de palavras, atos, costumes, cores, sabores em geral expressos por múltiplos meios. Rodolpho (2004, p. 88) explica que,

A ação ritual nos seus traços constitutivos pode ser vista como “performativa” em três sentidos; 1) no sentido pelo qual dizer é também fazer alguma coisa como um ato convencional [como quando se diz “sim” à pergunta do padre em um casamento]; 2) no sentido pelo qual os participantes experimentam intensamente uma performance que utiliza vários meios de comunicação [um exemplo seria o nosso carnaval] e 3), finalmente, no sentido de valores sendo inferidos e criados pelos atores durante a performance [por exemplo, quando identificamos como “Brasil” o time de futebol campeão do mundo].

Para Lévi-Strauss (1978) o ritual coloca em prática o mito, o pensar humano, percebemos facilmente que os rituais não são apenas simples formalidades. As análises rituais, pelo contrário, permitem descortinar um panorama muito mais amplo. As diversas abordagens teóricas demonstram a vitalidade do estudo sobre os rituais, tomados como ferramenta conceitual privilegiada para nos ajudar a entender um pouco mais determinada sociedade, seus valores pensados e vividos. Neste ínterim, as práticas alimentares estão intrinsecamente entrelaçadas ao imaginário, real e mítico do povo Miranha que mesmo em comunidade urbana mantém os ritos de sua etnia.

4.3 O futuro do povo Miranha: uma perspectiva jurídica

4.3.1 Direitos alimentares e territoriais

Alimentação dos povos indígenas

Buscamos, por mais breve que seja, uma construção jurídica que acolha nossos argumentos acerca das práticas alimentares a partir da carta magna constitucional brasileira. Ainda nessa vereda, o direito fundamental, o qual, algumas partes não são bem compreendidas, ficando importâncias à margem das discussões. O caso da alimentação nas culturas tradicionais é um deles. Entrelaçados com as tradições, esses alimentos provêm de formas específicas sua

extração, produção e consumo, tratando-se de circunstâncias delicadas, o que as torna mais fundamentais, todavia negligenciada no Brasil.

Destarte, trazemos alguns conceitos básicos que esperamos ser lume para a melhor compreensão desta pesquisa no que se trata do acolhimento das culturas tradicionais.

Elementarmente, abrimos com conceito de direito, que conforme Reale (2002, p. 02) nos instrui:

É lei e ordem, isto é, um conjunto de regras obrigatórias que garante a convivência social graças ao estabelecimento de limites à ação de cada um de seus membros. [...] corresponde à exigência essencial e indeclinável de uma convivência ordenada, pois nenhuma sociedade poderia subsistir sem um mínimo de ordem, de direção e solidariedade.

Partindo dessa perspectiva, destacamos a urgência que apresenta a alimentação, ou melhor, a falta desta, para com maior agravante, em se tratando de povos tradicionais indígenas, os quais nas últimas décadas vêm reduzido, ou extinguido, o único meio para a realização da alimentação tradicional, seus espaços, na iminência de sua dizimação em massa.

O direito humano à alimentação foi explicitamente previsto na Carta Magna brasileira, ainda em 2010. No entanto, foram anos de lutas com envolvimento em conjunto de vários segmentos sociais e institucionais. Todavia, esse reconhecimento na constituição, nunca foi garantia de efetividade da alimentação adequada à população em situação de fragilidade social.

Não é fácil no meio social urbano e não será para sociedades específicas, ao mesmo tempo, diversas culturalmente, distribuídas em áreas remotas de difícil acesso, como os povos indígenas na Amazônia. A economia desses povos é fundamentada na sua relação com o meio ambiente, o que implica diretamente na sua maneira de se alimentar, na disposição dos espaços tradicionais ou similares, cujos frutos estão para além da nutrição, o que desejamos garantir: crenças, cosmologia, rituais e alimentação.

Com o comprometimento dessas áreas, há diretamente o comprometimento da alimentação, em se tratando de fatores nutricionais básicos para sua sobrevivência. Atualmente, a pandemia aumentou a fome, escancarando o cenário pré-existente dos últimos anos. Ela voltou de forma endêmica, segundo especialistas, o que em dias normais consegue-se ponderar. Portanto, neste momento, o desnivelamento alimentar no Brasil, conhecido, causa horror.

Todos esses fatos corroboram com o pensamento de que a fome, mesmo com reservas específicas de direito na Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, ainda acomete populações dentro do território nacional, incluindo os povos indígenas. Consonante com o inciso I, art. 3.º, do Decreto 6.040 de fevereiro de 2007, que Institui a Política Nacional de

Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais, compreende-se por povos e comunidades tradicionais:

[...] grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição (Brasil, 2007).

Na Amazônia, o *hábitat* alimentar transmite seu modo de alimentação necessária ao homem e dentro do ponto de vista biogeográfico é que se deve encarar a alimentação no meio amazônico. Toda a região possui a sua autossuficiência alimentar. A realização disso, acontece bem ou mal, dentro desse equilíbrio misterioso dos hábitos, da aclimatação, da formação social do homem, relativamente à sua capacidade de ingestão, de transformação, de resistência às intoxicações, de autovacina que lhe comunica a vida regional, às técnicas e o clima (Araújo, 2003).

A nutrição é ponto essencial para a saúde humana. Em qualquer contexto que analisarmos, a mesma está relacionada à finalidade do sucesso fisiológico. A efetividade da segurança alimentar indígena e direitos humanos fundamentais é necessário, e em qualquer tempo, de alta relevância, sobretudo quando, no mundo desses indivíduos, o alimento está é instrumento para desenvoltura das outras áreas.

O anexo do decreto presidencial n.º 6. 040/07, de Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais, institui em seu inciso III, do artigo 1.º, a segurança alimentar e nutricional, no entanto, vai além, versando sobre uma alimentação no âmbito da saúde, “alimentação como promotora da saúde”:

III - a segurança alimentar e nutricional como direito dos povos e comunidades tradicionais ao acesso regular e permanente alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que seja ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Brasil, 2007).

Em acordo com o inciso do decreto presidencial, os estudos biológicos de Brito (2019, p. 01), contextualizando com este tema, nos fornece que:

A comida sempre foi a base da sobrevivência humana, e as condições ambientais em que são produzidos os alimentos dizem muito sobre a qualidade de vida de uma sociedade, em especial das comunidades que consomem em maioria os alimentos produzidos e extraídos por si mesmas em seu território.

Buscando fundamentações mais abrangentes, encontramos no artigo 25 da Convenção n.º 169 da OIT, determinado que os Estados membros devem proporcionar serviços de saúde adequados aos povos indígenas.

1. Os governos deverão zelar para que sejam colocados à disposição dos povos interessados serviços de saúde adequados ou proporcionar a esses povos os meios que lhes permitam organizar e prestar tais serviços sob a sua própria responsabilidade e controle, a fim de que possam gozar do nível máximo possível de saúde física e mental. [...]

2. Os serviços de saúde deverão ser organizados, na medida do possível, em nível comunitário. Esses serviços deverão ser planejados e administrados em cooperação com os povos interessados e levar em conta as suas condições econômicas, geográficas, sociais e culturais, bem como os seus métodos de prevenção, práticas curativas e medicamentos tradicionais (OIT, 1989)⁵⁹.

A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura – FAO Brasil, apresenta um breve panorama atual sobre a insegurança alimentar na pandemia de Covid-19, no Brasil.

O Inquérito VigiSAN, conduzido pela Rede PenSSAN no final de 2020, mostrou a gravidade da superposição entre a crise econômica e a crise sanitária em todo o país, com um aumento acentuado da insegurança alimentar em todas as grandes regiões, principalmente entre 2018 e 2020. Mais da metade dos domicílios brasileiros (55,2%) conviviam com algum grau de insegurança alimentar no final de 2020 – um aumento de 54% desde 2018 (36,7%). A experiência da fome (insegurança alimentar grave) esteve presente em 9% dos domicílios no final de 2020, o equivalente a 19 milhões de brasileiros. Essa proporção é mais que dobro observado em 2009, e representa uma volta ao nível observado em 2004⁶⁰.

Nos anos que antecederam à mudança de governo federal, a “insegurança” alimentar, referente aos povos indígenas tradicionais, aparentou-se como nunca em anos, crescendo vertiginosamente. A partir de 2019 ocorreu o avanço dos garimpos nas florestas e o desmatamento ilegal, apoiados expressamente pelo poder executivo anterior. Tal fato, aumentou o envenenamento dos rios, as invasões, queimadas e desmatamento das terras sagradas para os esses povos, impedindo diretamente, de várias formas, suas práticas socioculturais, incluindo, onde insere-se os hábitos e costumes tradicionais, estando no cerne a sua alimentação. Essas problemáticas ampliam a fome indígena a partir da submissão desses povos à desnutrição, pela falta de opção nutricional e bem como sua dizimação. Acerca desse tema, Fávoro *et al.* (2007, p. 786) alerta:

⁵⁹ Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5051.htm

⁶⁰ Disponível em: <https://www.fao.org/brasil/fao-no-brasil/brasil-em-resumo/pt/>

No Brasil, os povos indígenas estão expostos a transformações ambientais e socioeconômicas, que os colocam em situação de alta vulnerabilidade frente a problemas de ordem alimentar e nutricional. Nesse sentido, estudos pontuais realizados em comunidades indígenas revelam a fragilidade de muitos povos frente às consequências das carências alimentares.

Recentemente os povos enfrentaram um dos maiores desafios alimentares com o advento da pandemia de Covid-19, o qual teve efeitos desastrosos em terras amazonenses.

O cuidado da Associação Brasileira de Saúde Coletiva – ABRASCO e a Associação Brasileira de Antropologia – ABA, com a fome indígena, resultou em um documento, em 2020, com uma série de recomendações, diante da pandemia de Covid-19. O mesmo, salienta que a condição alimentar e nutricional desses povos já é bastante delicada podendo agravar-se em face das necessárias medidas de isolamento. Sugerem, ainda, que as ações desenvolvidas, precisam consumir o acesso de maneira “permanente e estável a alimentos culturalmente adequados e saudáveis” (ABRASCO e ABA, 2020).

Mesmo com a implantação de uma política de segurança alimentar adequada específica para os povos indígenas, esse direito sempre se apresentou frágil. Nesse contexto, a relevância de uma atuação que tenha como objetivo a efetivação do direito à segurança alimentar dos povos indígena na Amazônia é fundamental.

Territórios e as tradições indígenas

O território é “o esforço coletivo de um grupo social para ocupar, usar, controlar e se identificar com uma parcela específica de seu ambiente biofísico” (Little apud Sack, 2004, p. 253). O inciso II, art. 3.º, do decreto 6.040/07, que institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais compreende Territórios Tradicionais, como:

[...] os espaços necessários à reprodução cultural, social e econômica dos povos e comunidades tradicionais, sejam eles utilizados de forma permanente ou temporária, observado, no que diz respeito aos povos indígenas e quilombolas (Brasil, 2007, s.p).

A região do médio Solimões, situada no estado do Amazonas, onde se localiza a Terra Indígena Cajuhiri Atravessado, da qual os Miranha que habitam a comunidade Parque das Tribos são oriundos. As terras Miranha dessa região foram constituídas em conjunto com outros

povos. Nesses territórios indígenas Miranha existem muitos conflitos, no entanto, seus reconhecimentos jurídicos remontam o início do século XX:

A existência de territórios indígenas Miranha foi reconhecida pelo Serviço de Proteção aos Índios (SPI) no médio Solimões e Japurá desde as primeiras décadas do século XX. A TI Méria (município de Alvarães, no médio Solimões, AM) foi demarcada em 1929, por aquele órgão e foi homologada apenas em 1993. A TI Miratu (município de Uarini, no médio Solimões, AM) foi demarcada em 1982, pela FUNAI, e homologada em 1991. A delimitação da TI Cuiú-Cuiú (município de Maraã, no Japurá, AM) foi oficialmente reconhecida em 1998 e homologada em 2003, sendo sobreposta à Reserva de Desenvolvimento Sustentável Amanã, contígua à RDS Mamirauá.⁶¹

Em geral, no Brasil, falta micro informações sobre os povos indígenas. De acordo com Marés, os dados demográficos sobre populações indígenas não são precisos, todavia, o Conselho Indigenista Missionário – CIMI, a Fundação Nacional do Índio – FUNAI e o Instituto Socioambiental – ISA, juntos, têm a expectativa aproximada de 220 etnias, 180 vernáculos e uma população diversa de povos tradicionais entre 350 e 600 mil pessoas. Já o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, recenseou no ano de 2000 cerca de um milhão de pessoas indígenas.

Nunca houve um censo indígena. A partir de 1991, o censo nacional realizado pelo IBGE passou a introduzir a variante “indígena” na categoria “cor da pele”, sem, entretanto, agregar à pesquisa qualquer informação que permita uma compreensão qualificada dos dados demográficos obtidos. As contagens existentes baseiam-se em informações e fontes muito heterogêneas. No plano governamental, além do IBGE, a FUNAI (Fundação Nacional do Índio) e o Ministério da Saúde (MS) – em fase de transição da gestão exercida pela FUNASA (Fundação Nacional de Saúde) são fontes de dados populacionais sobre os índios no Brasil, gerados a partir de informações colhidas por seus agentes que atuam no campo, em âmbito nacional. No plano não-governamental, há também organizações que trabalham com dados populacionais. (Marés, 2013, p. 18).

No censo do ano de 2010, último censo anterior a 2022, o IBGE, por meio da pesquisa realizada, catalogou que no Brasil havia 896.900 (oitocentos e noventa e seis mil e novecentos) indígenas. Em 2022 o número é de 1 (hum) milhão e 700 (setecentos) mil indígenas, em doze anos. Os 753.357, sua maioria, vivem na Amazônia. A população total é dividida em 305 (trezentas e cinco) etnias indígenas, somadas a uma população estabelecida em 505 (quinhentas e cinco) terras, identificadas com ajuda da Fundação Nacional do Índio (FUNAI), e que falam

⁶¹ Disponível em: <https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Miranha#Localiza.C3.A7.C3.A3o>

274 (duzentos e setenta e quatro) línguas diversas. No censo do ano 2022, a capital amazonense, Manaus, era o município do território nacional, com maior número de habitantes indígenas⁶².

Dispondo acerca do estatuto do índio, por meio do art. 27, a lei n.º 6.001, de 19 de dezembro de 1973, enxerga a importância da reserva indígena para a vida dos povos originários quando expressa que “é uma área destinada a servir de habitat a grupo indígena, com os meios suficientes à sua subsistência” (Brasil, 1973, s.p).

A forma de obter o alimento apresenta os conhecimentos ancestrais de determinada cultura, sendo que na Amazônia, eles são tradicionalmente usados por esses povos, os quais retiram da floresta e rios amazônicos os recursos necessários para suas práticas socioculturais alimentares. A alimentação em comunidades tradicionais amazônicas também advém do cultivo próprio que atravessa várias gerações e resiste à modernidade da sociedade globalizada. Em meio a uma sociedade tão influenciada pelo consumo não se pode excluir impactos desse ritmo dos aspectos socioculturais alimentares das comunidades tradicionais da região amazônica, uma vez, que os efeitos da modernidade podem atingir não somente à dieta das etnias, mas seus próprios bens culturais de natureza intangível.

Os costumes alimentícios dos Miranha, especificamente o grupo que habita a comunidade Parque das Tribos, em Manaus, possuem símbolos e significados que necessitam de análise interdisciplinar para conhecê-los, uma vez que suas finalidades partem do campo alimentar nutricional para muito além da sua cosmogonia. Exemplificando, a saúde indígena expressa os reflexos da alimentação com seus territórios tradicionais.

4.3.2 A alimentação e a constituição

O entendimento de direito já fora introduzido aqui, antes, a partir do pensamento de Reale (2002). Dessa forma, o direito à alimentação é fundamental, compondo o rol dos direitos sociais. Foi inserido na Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 a partir do conceito de *dignitas hominis*, a dignidade humana. “A dignidade humana, como atualmente compreendida, se assenta sobre o pressuposto de que cada ser humano possui um valor intrínseco e desfruta de uma posição especial no universo” (Barroso, 2014, p. 62). Consoante com Barroso (2014), esse valor intrínseco, de cada pessoa, é privilégio indivisível. Seu conceito

⁶² Disponível em: <https://www.gov.br/secom/pt-br/assuntos/noticias/2023/08/brasil-tem-1-69-milhao-de-indigenas-aponta-censo-2022>

incorporado ao direito social da dignidade humana é oriundo das perspectivas judaico-cristã, juntada às filosóficas Iluministas e à conjuntura pós Segunda Guerra Mundial.

Não demorou muito, entretanto, para que essas metas políticas e valores morais inscritos na dignidade migrassem para o direito. Uma razão óbvia para essa migração foi o fato de a dignidade humana ter sido consagrada em diversos documentos e tratados internacionais, assim como em muitas constituições nacionais (Barroso, 2014, p. 62).

O artigo 6.º da Constituição Federal de 1988 elenca como direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados.

A Declaração Universal dos Direitos do Homem, acolhida em 10 de dezembro de 1948, pela Organização das Nações Unidas, em Assembleia Geral, oferece em seu art. XXII, que “Todo ser humano, como membro da sociedade, tem direito à segurança social, à realização pelo esforço nacional, pela cooperação internacional e de acordo com a organização e recursos de cada Estado, dos direitos econômicos, sociais e culturais indispensáveis à sua dignidade e ao livre desenvolvimento da sua personalidade” (Organização das Nações Unidas, 1948). Para Moraes (2018, p. 216) os Direitos Sociais são:

Direitos fundamentais do homem, caracterizando-se como verdadeiras liberdades positivas, de observância obrigatória em um Estado Social de Direito, tendo por finalidade a melhoria de condições de vida aos hipossuficientes, visando à concretização da igualdade social, e são consagrados como fundamentos do Estado democrático, pelo art. 1º, IV, da Constituição Federal. Os direitos sociais previstos constitucionalmente são normas de ordem pública, com a característica de imperativas, invioláveis.

Por conseguinte, o Estado tem a obrigação de proteger tomando todas as medidas possíveis para evitar que seres humanos sejam privados do direito à alimentação. O acesso físico e econômico, ininterruptamente à alimentação adequada ou aos meios para obter estes alimentos, sem comprometer os recursos para obter outros direitos fundamentais, como saúde e educação. O direito humano à alimentação adequada significa tanto que as pessoas estão livres da fome e da desnutrição, mas também que tenham acesso a uma alimentação adequada e saudável.

Capra e Mattei (2018) juntaram-se para pretender sobre uma revolução eco jurídica, onde aliam o pensamento jurídico, majoritariamente positivista, ao científico, muitas vezes duro, maciço, inflexível. Pretendendo nos fazer recordar, ou nos fazer conhecer que, até o final da Idade Média, o homem convivia pacificamente com a natureza e isso fez recordar essa relação, que aqui nesta pesquisa, fica percebido ser o cerne do conflito entre indígenas e

companhias exploradoras no Brasil. Isso abre precedentes para aventureiros em massa, também, jogarem os dados, e, autonomamente, sacudirem as estruturas das florestas, áreas tradicionalmente ocupadas por essas culturas, na Amazônia. Aqueles homens medievos viviam adaptando-se: estilo de vida a elementos materiais e circunstanciais que a natureza lhes oferecia, outra enorme e espantosa semelhança com os indígenas.

A dita “civilização”, segundo conceituação de Elias (2011, p. 23), refere-se, dentre uma gama de fatos, [...] às ideias religiosas e aos costumes. Pode se referir ao tipo de habitações ou à maneira como homens e mulheres vivem juntos à forma de punição determinada pelo sistema jurídico ou ao modo como são preparados os alimentos”. A construção social sob a perspectiva divina é hábito comum entre os grupos Miranha.

Ademais, o curso da natureza é visto como fatores com explicações dogmáticas, assim como também o são acontecimentos, tidos como punições a partir da existência de um sistema jurídico advindos dos deuses “devido papel a ser desempenhado por pessoa numa comunidade e em relação à terra que dava sustentação à vida” (Capra e Mattel, 2018, p. 29-30).

Muitas dessas inferências são semelhantes às visões tradicionais compartilhadas por Ailton Krenak, pensador indígena contemporâneo, ativista e filho do povo Krenak, do Rio Doce, onde hoje se localiza o estado de Minas Gerais. Como descendente desse povo, destaca: “Eu não percebo onde tem alguma coisa que não seja natureza. Tudo é natureza. O cosmos é natureza. Tudo em que eu consigo pensar é natureza” (Krenak, 2020, p. 16-17).

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Entender práticas alimentares por si só já é desafiador pelos locais que ocupam dentro dos estudos humanos, tratando-se de um objeto interdisciplinar. Associando-as a um povo indígena e depois a um grupo migrante desse mesmo povo habitante de uma localidade na periferia de uma metrópole, em busca de questões culturais, é muito mais.

Estas considerações, que agora vos apresento, são as reflexões finais realizadas a partir do conteúdo apreendido transformado em construto. Dos cursos e seminários, realizados pelo programa, fundamental para as construções das primeiras elucubrações acerca do tema e a sua relação com a formação da Amazônia, um espaço que se apresenta geográfico, geológico, político e multicultural.

Das visitas, sendo realizadas apenas após a finalização da teoria, constituindo o verdadeiro trabalho, cuja contextualização com a revisão de autores, especialistas no tema, resultaram no fabrico, que justifica ter escolhido empreender nesta pesquisa.

As entrevistas, fruto das visitas, foram capazes de revelar universos paralelos, dentro e fora com seus desdobramentos, pela riqueza de informações. Além das falas, colhidas a partir das conversas, mencionamos a viagem proporcionada através de algumas cosmogonias indígenas amazônicas, das quais conseguimos extrair a essência dessas práticas; rituais e festas, bebidas e comidas, religião, economia, astronomia e agricultura, sociologia e antropologia, todos elementos ou áreas que complementam as práticas alimentares e constituem sua importância perante o povo Miranha e à comunidade Parque das Tribos.

O controle do acesso à alimentação, as práticas socioculturais alimentares representam outro fator de risco, pois no caso da insegurança alimentar não é possível a contabilidade desses dados, relacionados à fome indígena, diferentemente da saúde. O serviço de saúde mesmo com as subnotificações, apresenta registros por meios de instituições responsáveis para tratar da saúde da população de modo geral, mas que vai especificar a passagem do indígena pelo posto, como é o caso da Fundação Nacional de Saúde – FUNASA e Sistema Único de Saúde brasileiro – SUS, ou instituições para tratar especificamente da saúde indígena.

Esse é o caso da Secretaria Especial de Saúde Indígena – SESAI e o Distrito Sanitário Especial Indígena de Manaus – DSEI e outros órgãos que não são específicos da saúde, mas fazem parte do conjunto que registra e atua de forma geral em assuntos relacionados aos indígenas como é o caso da Coordenação das Organizações Indígenas da Amazônia Brasileira – COIAB.

Finalmente, apresentamos informações de caráter relevante para inferirmos sobre o conjunto do aparato que são práticas alimentares. Muitos desses fatores convergem para o cenário da fome indígena, tanto em situação urbana como os residentes na comunidade Parque das Tribos, quanto os que vivem em suas Terras tradicionais.

Lembramos que o Estado possui todos os instrumentos para que a questão maior, na qual toda a problemática das práticas alimentares indígena se inicia, seja resolvida.

Dessa forma, com esse trabalho pode-se concluir que as práticas socioculturais alimentares na comunidade Parque das Tribos estão precárias. Os hábitos permanecem mas de uma forma reduzida e diluída, devido à distância da floresta, causando essa escassez de alimentos naturais, ou tradicionais, narrado pelos entrevistados e ainda o empobrecimento

cultural, pela descontinuidade, por falta do mesmo, dos rituais tradicionais, cerimônias tão centrais em suas forma de leitura de mundo. A partir desses fatores, esses indígenas passam, no decorrer do tempo, a introduzir outros alimentos, de natureza industrial, com presença mais marcantes em ambiente urbano, o que incide no esquecimento da função central do alimento para a vida tradicional.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Alfredo Wagner Berno de. **Antropologia dos Archivos da Amazônia**. Rio de Janeiro: Casa 8/F.U.A., 2008.

ALVES, Rubem. **O Melhor de Rubem Alves**. In: Lago, Samuel Ramos (org.). Curitiba: Nossa Cultura, 2008.

ANDERSON, Wilfred. **Uma Introdução à sociologia**. Zahar: Rio de Janeiro, 1974.

ARNAUD, Expedito. **Os índios Mirânia e a expansão luso brasileira (Médio Solimões - Japurá, Amazonas)**. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi, Nova Série: Antropologia" Belém (81): 1.48, jul. 1981. il.

ARANHA, Maria Lúcia de A.; MARTINS, Maria Helena P.. **Filosofando introdução à filosofia**. São Paulo: Moderna, 2003.

BARROSO, Luís Roberto. **A dignidade da pessoa humana no direito constitucional contemporâneo: a construção de um conceito jurídico à Luz da jurisprudência mundial**. Belo Horizonte: Fórum, 2014.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.

BATISTA, Djalma. **O complexo da Amazônia - análise do processo de desenvolvimento**. Djalma Batista. 2 ed. Manaus: Editora Valer, Edua e Inpa, 2007.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.

BENJAMIN, W. **Magia e técnica, arte e política: obras escolhidas I**. São Paulo: Brasiliense, 1994.

BERKES, F. et. al. **Exploring the basic ecological unit: ecosystem-like concepts in traditional societies**. Ecosystems, 1998. 409-415.

BOURDIEU, Pierre. **O desencantamento do mundo: estruturas econômicas e estruturas temporais** / Pierre Bourdieu ; tradução Silvia Mazza, [Marcio Honorio de Godoy] ; apresentação Elisa Klüger. -2. ed. rev. e aumentada. - São Paulo: Perspectiva, 2021.

BRASIL. Decreto n.º 6.040, de 7 de fevereiro de 2007. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 7 fev. 2007. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm

BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro, de 1969, Institui normas básicas sobre alimentos. 1969. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del0986.htm

BRASIL. Leis e Decretos. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília: SENADO FEDERAL, 1988.

BRASIL. Lei n.º 6.001, de 19 de dezembro de 1973. Dispõe sobre o Estatuto do Índio. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 19 set. 1973. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L6001.htmBRASIL/IBGE/FUNAI, 2020.

- CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
- CARVAJAL, Gaspar de. **Descobrimientos do Rio das Amazonas**. São Paulo: Cia Editora Nacional, 1941.
- CHASSOT, Attico. **A ciência através dos tempos**. São Paulo: Moderna, 2004.
- CLARK, Stuart. **A incrível jornada da humanidade: a História contada através das estrelas**. São Paulo: Universo dos Livros, 2021.
- CRULS, Gastão. **Hileia Amazônica**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2ª ed. 1955.
- CUNHA, M. C. **Populações tradicionais e a conservação da biodiversidade**. Estudos Avançados, v. 13, n. 36, p. 147-164, 1999.
- CUNHA, M. C.; ALMEIDA, M. W. B. **Indigenous people, traditional people and conservation in the Amazon**. Daedalus, v. 129, n. 2, p. 315-338, 2000.
- ELIAS, Norbert. **O processo civilizador, volume1: uma história dos costumes**. Rio de Janeiro: JorgeZahar,2011.
- FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Míni Aurélio: o dicionário da língua portuguesa / Aurélio Buarque de Holanda Ferreira; coordenação de edição Marina Baird Ferreira**. --8. ed.- Curitiba: Positivo, 2010.
- GARNELO, Luiza (Org.). **Saúde Indígena: uma introdução ao tema**. /Luiza Garnelo; Ana Lúcia Pontes (Org.). - Brasília: MEC-SECADI, 2012.
- GALDINO, Luiz. **A astronomia indígena**. São Paulo: Nova Alexandria, 2011.
- GENTIL, Gabriel. **Povo Tukano - cultura, história e valores**. Manaus: EDUA, 2005.
- GINZBURG, Carlo. **O fio e os rastros**. Verdadeiro, falso, fictício. Tradução de Rosa Freire d'Aguiar e Eduardo Brandão. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.
- GOMBRICH, Ernst H. **A História da arte**. Rio de Janeiro: LTC, 2019, p. 42)
- GOMES, Ramiro Hitotuzi. **O mistério do tempo a sua relação interdisciplinar com a humanidade In Motirô de Saberes: gênero, educação e ancestralidade**. Sofia Maria de Oliveira Oliveira e Cláudio Luis Silva Saraiva (orgs.). Alexa Cultural: São Paulo, SP; EDUA: Manaus, AM, 2022.
- HARARI, Yuval Noah. **Sapiens: Uma breve história da humanidade**. Porto Alegre, RS: L&PM, 2020.
- HOMMA, Alfredo. **História da Agricultura na Amazônia: da era pré-colombiana ao terceiro milênio**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.

HOUSEMAN, Michael. 2003. **“O vermelho e o negro: um experimento para pensar o ritual”**. Mana 9(2):79-107, Rio de Janeiro: Museu Nacional, UFRJ.

HOLANDA, Sergio Buarque de. **Raizes do Brasil** / Sérgio Buarque de Holanda. — 26. ed. — São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

KËHÍRI, TÕRÂMÃ. **Antes o mundo não existia: mitologia dos antigos Desana-Kêhíripõrã** / Tõrãmã Kêhíri, Umusi Pãrõkumu; desenhos de Luiz e Feliciano Lana. -- 2. ed. – São João Batista do Rio Tiquié: UNIRT; São Gabriel da Cachoeira: FOIRN, 1995.

KOPENAWÁ, Davi.; BRUCE, Albert. **A queda do céu: Palavras de um xamã yanomami**. Trad. Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Companhia das Letras, 2020.

KRENAK, Ailton. **Ideias para adiar o fim do mundo**. 2ª Ed. São Paulo: Companhia das letras, 2020.

JUSTAMAND, M. **A economia ancestral e os registros rupestres**. Anuario de Arqueología, Rosario (2022).

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O pensamento selvagem**. 2.ª ed., 331 p., 11 figuras no texto, 8 figuras fora do texto, índice remissivo, São Paulo: Nacional, 1976.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Mito e Significado**. Edições 70, Lda., Lisboa, 1978.

LIMA, Tania. **O povoamento inicial do continente americano: migrações, contextos, datações. Nossa origem: o povoamento das Américas : visões multidisciplinares**. Rio de Janeiro: Vieira & Lent, 2006.

LUÍNDIA, Luiza Elayne Azevedo. **Festas, festas de santo: rituais amazônicos**. INTERCOM – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação XXIV Congresso Brasileiro da Comunicação – Campo Grande /MS – setembro 2001. Disponível em: <http://www.portcom.intercom.org.br/pdfs/7425088448909550330495649689056228709.pdf>

LORENZI, Harri. **Árvores brasileiras : manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas do Brasil, vol. 1**. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum, 2008.

MARÉS, Carlos. **Os direitos dos povos indígenas no Brasil: desafios no século XXI**. SOUZA FILHO. Carlos Frederico Marés de; BERGOLD, Raul Cezar. Curitiba: Letra da Lei, 2013.

MATOS, Gláucio Campos Gomes de. **Ethos e figurações na hinterlândia amazônica**. Manaus: Editora. Valer/Fapeam, 2015.

MAUSS, Marcel . **Sociologia e antropologia**. São Paulo, Cosac&Naify [edição francesa: Mauss , M. 1999.

MAZOYER, Marcel, **História das agriculturas no mundo: do neolítico à crise wrancontemporânea**. São Paulo: Editora UNESP; Brasília, DF: NEAD, 2010.

MENIN, Marcelo. **Amazônia: diversidade biológica e história geológica**. Universidade Federal do Amazonas, 2016.

MONTANARI, Massimo. **Sistemas alimentares e modelos de civilização. História da alimentação.** Jean-Louis Flandrin; Massimo Montanari. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

MORÁN, Emílio. **A ecologia humana das populações da Amazônia.** Petrópolis: Editora Vozes, 1990.

MOREIRA, Ismael. **Contos e lendas mitológicas do povo Tariano.** Manaus: Valer, 2001.

MORAES, Raymundo. **Na Planície Amazônica.** Rio de Janeiro: Conquista, 1960.

NEVES, Eduardo. **Sob os tempos do equinócio: oito mil anos de história na Amazônia Central.** São Paulo: Ubu Editora/ Editora da Universidade de São Paulo, 2022.

OIT - Artigo 25 da Convenção n.º 169 da OIT, (OIT, 1989) Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5051.htm >

OLIVEIRA, Maxwell Ferreira de. **Metodologia científica: um manual para a realização de pesquisas em Administração / Maxwell Ferreira de Oliveira.** -- Catalão: UFG, 2008.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. Declaração Universal dos Direitos Humanos, 1948. Disponível em: <https://www.unicef.org/brazil/declaracao-universal-dos-direitos-humanos>.

PERLÈ, Catharine. **As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos. História da alimentação.** Jean-Louis Flandrin; Massimo Montanari. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

PEREIRA, Nunes. **Morenguêta: um decameron indígena.** Editora Civilização brasileira: Rio de Janeiro, 1967.

PRADO, Shirley Donizete, et al. **Alimentação e nutrição como campo científico autônomo no Brasil: conceitos, domínios e projetos políticos.** Revista de Nutrição, Campinas, v. 24, n. 6, 927-937 p., nov/dez, 2011. Disponível em: < <https://www.scielo.br/j/rn/a/xg7C7qjNQXkjQ7hft39qLRQ/?lang=pt>. >

REALE, Miguel. **Lições preliminares de direito.** São Paulo: Saraiva, 2002.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro.** São Paulo : Companhia das Letras, 1995.

RITO. **Dicionário Michelis.** Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/rito#:~:text=1%20Conjunto%20das%20cerim%C3%B4nias%20e,de%20determinar%20e%20desenvolver%20costumes>. Acesso em: 10/10/2023

RODOLPHO, A. L. **Rituais, ritos de passagem e de iniciação: uma revisão da bibliografia antropológica.** Estudos Teológicos, São Leopoldo, v. 44, n. 2, p. 138-146, 2004.

ROMERO, Sérgio Luiz Gusmão Gimenes. **Mito e performance na olímpica I de Píndaro.** Dissertação de mestrado, Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, 2013.

ROOSEVELT, Anna. **Arqueologia Amazônica. História dos índios no Brasil** / organização Manuela Carneiro da Cunha. — São Paulo: Companhia das letras Secretaria Municipal de Cultura: FAPESP, 1992.

SAGAN, Carl. **Cosmos**. São Paulo: Companhia das letras, 2017.

SALGADO-LABOURIAU, Maria. **História ecológica da Terra**. São Paulo: Blucher, 1994.

SANTILLI, J. **Patrimônio imaterial e direitos intelectuais coletivos**. Revista do Patrimônio, v. 32, p. 62-79, 2005.

SANTOS, José. **Rio Negro - aspectos históricos, geográficos e políticos**. Manaus: Editora Valer, 2013.

SEGALEN, Martine. **Ritos e rituais contemporâneos**. Tradução Maria de Lourdes Menezes. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2002.

FREITAS, MCS., FONTES, GAV., and OLIVEIRA, N., orgs. Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura [online]. Salvador: EDUFBA, 2008.

SILVA, Fabiola Andréa. **As Atividades Econômicas das Populações Indígenas Amazônicas e a Formação das Terras Pretas: O Exemplo dos Asurini do Xingu. As terras pretas de índio da Amazônia: sua caracterização e uso deste conhecimento na criação de novas áreas**. Manaus: Embrapa Amazônia Ocidental, 2009.

SIOLI, Harald. **Amazônia: fundamentos da ecologia da maior região de florestas tropicais**. Petrópolis: Editora Vozes, 1985.

SOUZA, Márcio. **História da Amazônia: do período pré-colombiano aos desafios do século XXI**. Rio de Janeiro: Record, 2023.

SOUZA, Kellcia Rezende; KERBAUY, Maria Teresa Miceli. **Abordagem quanti-qualitativa: superação da dicotomia quantitativa-qualitativa na pesquisa em educação**. Educação e Filosofia, Uberlândia, v. 31, n. 61, p. 21-44, jan./abr. 2017.

SOUZA, Fabrício Filizola de. **Índios citadinos: A constituição de uma comunidade multiétnica no Bairro Tarumã, Manaus, AM**. Dissertação de mestrado, Universidade Federal do Amazonas (UFAM), Manaus-AM, 2017.

SOUZA FILHO, Carlos Frederico; ARBOS, Kerlay Lizane. **Mineração em terras indígenas, direitos humanos e o Sistema Interamericano de Direitos Humanos**. Revista Direitos Culturais, v. 4, n. 6 (2009).

SPIX, F. **Viagem pelo Brasil (1817-1820)** / Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2017.

STADEN, Hans. **Duas viagens ao Brasil: Primeiros registros sobre o Brasil**. Porto Alegre, RS: L&PM, 2017.

STRICKLAND, Carol. **Arte comentada: da pré-história ao pós-moderno**. Rio de Janeiro: Ediouro, 1999.

SOUZA, Kellcia Rezende; KERBAUY, Maria Teresa Miceli. **Abordagem quanti-qualitativa: superação da dicotomia quantitativa-qualitativa na pesquisa em educação.** Educação e Filosofia, Uberlândia, v. 31, n. 61, p. 21-44, jan./abr. 2017.

SOUZA, Fabrício Filizola de. **Índios citadinos: A constituição de uma comunidade multiétnica no Bairro Tarumã, Manaus, AM.** Dissertação de mestrado, Universidade Federal do Amazonas (UFAM), Manaus-AM, 2017.

SUAUDEAU, Laurent. **Cartas a um jovem chef: caminhos no mundo da cozinha.** - Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

TURNER, Víctor. **O Processo Ritual: estrutura e anti-estrutura;** tradução de Nancy Campi de Castro. Petrópolis, Vozes, 1974.

WAGNER, R. **“Ritual as Communication: Order, Meaning, and Secrecy in Melanesian Initiation Rites”**, Ann. Rev. Antropol. 13, 1984. 143-155.

WRANGHAM, Richard W. **Pegando fogo: por que cozinhar nos tornou humanos/Richard Wrangham;** tradução: Maria Luiza X.de A. Borges. - Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2010.

FONTES CONSULTADAS

<https://foirn.org.br/memoria-e-cultbura-povos-indigenas/>

<https://www.sgb.gov.br/breve-historia-da-terra>

<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/37565-brasil-tem-1-7-milhao-de-indigenas-e-mais-da-metade-deles-vive-na-amazonia-legal>

<https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Ticuna>

<https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Tuyuka>

<https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Miranha>

<https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Desana>

<https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Sater%20Maw#:~:text=Os%20Sater%20habitam%20a,Coat%20Laranja%20da%20etnia%20Munduruku.>

[https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Mats%20Javari#:~:text=No%20Brasil%20os%20Mats%20s%20A3o,Javari%20\(Erikson%201992\)](https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Mats%20Javari#:~:text=No%20Brasil%20os%20Mats%20s%20A3o,Javari%20(Erikson%201992))

<https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Nad%20B6b>

<https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Av%20Canoeiro#:~:text=Os%20Kanamari%20originalmente%20moravam%20nos,m%20dio%20Javari%20e%20no%20Japur%20A1>

<https://michaelis.uol.com.br/palavra/ZN7zR/uitoto/>

https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Katukina_Pano

<https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Kulina>

<https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Mura>

<https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Makuna>

<https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Yuhupdeh#:~:text=S%C3%A3o%20visto%20como%20n%C3%B4mades%2C%20poderosos,sistema%20social%20do%20Noroeste%20Amaz%C3%B4nico>

<https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Kokama>

<https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Kambeba>

<https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Kaixana#:~:text=Os%20Kaixana%2C%20antigos%20habitantes%20da,em%20deslocamentos%20for%C3%A7ados%20e%20mortes>

<https://www.cidade-brasil.com.br/microrregiao-do-alto-solimo.es.html>