Biblioteca Digital Curt Nimuendajú - Coleção Nicolai - www.etnolinguistica.org

"LABORATOIRE D'ANTHROPOLOGIE SOCIALE DU COLLÈGE DE FRANCE
ET DE L'ÉCOLE PRATIQUE DES HAUTES ETUDES.

Exm.º Sr. Dr. Nunes Pereira — Paris, le 3 Mars 1967.
Rua Almte. Alexandrino, 664 ap. 101 - St.ª Teresa - Rio - Brasil

Monsieur et cher collègue,
C'est avec beaucoup de joie que je viens de recevoir votre nouvel et monumental ouvrage en deux volumes. Au cours de mes recherches sur la mythologie sud-americaine, j'ai eu constamment recours à vos oeuvres et j'en ai fait le plus grand usage, certain de trouver en vous un des guides les plus sûrs et les plus inspirants dans un domaine dont vous possedez une connaissance innegalée. Je vais vous lire avec le plus grand soin et je suis convaincu que pendant les années a venir je devrai constamment me réferer à cette some.
Je vous prie d'agréer, Monsieur et mon cher collègue, l'assurance de mes sentiments confraternellement dévoués.

Caro colega,
É com muita alegria que acabo de receber sua nova e monumental obra em dois volumes. No decurso de minhas pesquisas sobre a mitologia sul-americana, recorri constantemente às suas obras e delas fiz o maior uso, certo de encontrar em V. um dos guias mais seguros e mais inspiradores no domínio de que possuis um conhecimento inigualável. Lê-lo-ei com o maior cuidado e estou convencido de que nos anos porvindouros deverei referir-me constantemente a essa soma.
Peço-lhe que aceite, caro colega, a segurança de meus sentimentos confraternalmente distintos.

(as.) **Claude Lévi-Strauss**"



LIVRARIA SAO JOSÉ LTDA.
Rua São José, 70 - Rio - Brasil

NUNES PEREIRA

ALIMENTAÇÃO INDÍGENA

PANORAMA DA ALIMENTAÇÃO INDÍGENA



Panorama da ALIMENTAÇÃO INDÍGENA

Comidas, Bebidas & Tóxicos na Amazônia Brasileira

NUNES PEREIRA

Livraria São José



NUNES PEREIRA

M. CAVALCANTI PROENÇA:

"Nunes Pereira pertence àquele pequeno grupo de pessoas que, no Brasil, pensa nos índios, sinal identificador de um extraviado idealismo, nestas horas de auto-suficiente tecnologia, com certas reacionárias tendências à tecnocracia.
Pelas admirações de Nunes Pereira, podemos, indiretamente, grupar os seus modelos, aos quais busca imitar no seu apego aos índios da Amazônia, cujos mitos e lendas coligiu e comentou com proficiência.
E já é tempo de apresentá-lo, segundo as boas normas do gênero, para satisfação de leitores mais curiosos e metódicos.
Nunes Pereira nasceu em São Luiz do Maranhão, a 26 de junho de 1893. Estudou em Belém, Niterói e Rio de Janeiro.
Mas o que tem importância para nós, é a sua formação de biologista, quando estudou veterinária sob a direção de Paulo Parreiras Horta, micologista de renome, auxiliado por um grupo de colegas do valor de Arthur Moses, Herbert Pereira, Aleixo de Vasconcelos e Charles Conreur.
Inquieto, como ainda hoje, fez jornalismo, pendeu para a literatura, porém nenhum desses atalhos conseguiu desviá-lo da biologia, interessado sempre nos estudos de botânica, zoologia e, em principal, nos de etnografia e etnologia, aos quais se prendeu pelo encanto das efabulações que foi colhendo em incontáveis viagens e vários convívios com os nossos índios.
Para isso, é claro, Nunes Pereira andou rio-abaixo, rio-acima, enchendo os olhos de paisagens e os ouvidos de mitos, lendas e estórias, Amazônia afora. Depois, teve paciência e inteligência, para conferir anotações próprias com observações de naturalistas, etnógrafos, antropólogos e sociólogos que, antes dele, tivessem visitado a região ou escrito sobre temas relacionados com suas pesquisas. E é impressionante o material bibliográfico compulsado e discutido.

Panorama da Alimentação Indígena

Comidas, Bebidas & Tóxicos na Amazônia Brasileira

Nunes Pereira

Editora Livraria São José

111

Obras do Autor:

A PESCA NO RIO GRANDE DO NORTE
(Tese aprest. ao 1.º Congresso da Pesca, realizado no Rio de Janeiro, S/D)

ENSAIO DE ETNOLOGIA AMAZÔNICA
(in TERRA IMATURA, Revista publicada em Belém — Pará — por Cleo Macambira Bernardes, em 1942)

BAHIRA E SUAS EXPERIÊNCIAS
(Edição do autor, ilustrada, distribuída por Albano H. Martins & Cia, Belem — Pará, 1940)

UM NATURALISTA BRASILEIRO NA AMAZÔNIA
(João Barbosa Rodrigues) — Imprensa Oficial — Amazonas — Manaus, 1942)

NEGROS ESCRAVOS NA AMAZÔNIA
(Tese apresentada e aprovada, no 10.º Congresso Brasileiro de Geografia, realizado no Rio de Janeiro, 1943)

A CASA DAS MINAS
(Publicação da Sociedade Brasileira de Antropologia e Etnologia, com *Introdução* de Arthur Ramos. Rio de Janeiro, 1947.

O PEIXE-BOI DA AMAZÔNIA
(Edição da SIA, do Ministério da Agricultura, Rio de Janeiro, 1954.

O PIRARUCU DA AMAZÔNIA
(Resumo informativo, editado pelo SIA, do Ministério da Agricultura, Rio de Janeiro)

O ÍNDIO — ESSE DESCONHECIDO
(Confer. realizada no Museu Paraense Emílio Goeldi, Belém — Pará, S/D)

O SAHIRÉ E O MARABAIXO
(Tese apresentada ao 1.º Congresso do Folclore, Rio de Janeiro, S/D)

CURT NIMUENDAJU
(Síntese de uma vida e de uma obra), conferência realizada no Museu Paraense Emílio Goeldi, Belém — Pará, S/D)

INTRODUÇÃO À DRAMATURGIA INDÍGENA
(Conferência no Museu Paraense Emílio Goeldi, Belém — Pará, S/D)

A TARTARUGA VERDADEIRA DA AMAZÔNIA
(RESUMO informativo, Divisão da Caça e Pesca, Rio de Janeiro, 1954)

HISTÓRIA E VOCABULÁRIO DOS ÍNDIOS UITOTO
(Edição do Instituto de Antropologia e Etnologia, Belém — Pará, 1951)

OS ÍNDIOS MAUÉ
(Edição ilustrada, da Organ. Simões, Coleção "REX", Rio de Janeiro, 1954)

A ILHA DE MARAJÓ
(Estudo econômico-social, Edição do SIA, do Ministério da Agricultura, Rio de Janeiro, 1956)

PANORAMA DA ALIMENTAÇÃO INDÍGENA
(Introdução, publicada em O ESPELHO, revista de propriedade de Claudio Ganns e Américo Facó, Rio de Janeiro, S/D)

MORONGUÊTÁ — UM DECAMERON INDÍGENA
(Edição da Civilização Brasileira, 2 vols. ilustrados, Rio de Janeiro, 1967)

UM PEIXE ENIGMÁTICO
(Tese publicada nos Anais do 1.º Congresso de Pesca, Rio de Janeiro, S/D)

A publicar:

A CASA DAS MINAS (Reedição)
O NEGRO NO MARANHÃO
O NEGRO NO AMAZONAS
KÊTÊREKÔ — ALDEIA QUEIMADA
(Bio-bibliografia dos cientistas que constituiram a Comissão Rondon)
NOMENCLATURA TUPI DOS PEIXES DO BRASIL!

Biblioteca Digital Curt Nimuendajú - Coleção Nicolai
www.etnolinguistica.org

Panorama da Alimentação Indígena

Comidas, Bebidas & Tóxicos na Amazônia Brasileira

Nunes Pereira

Desing: IVANIO CUNHA

LIVRARIA SÃO JOSÉ: RIO DE JANEIRO — BRASIL

Fotografias:
A maioria das fotos foi gentilmente cedida pelo Museu do Índio, Paulo F. Cavalcanti, Lourival P. Salgado, Líbero Luxardo, João Américo Peret e retiradas do arquivo do autor (**Ver Nota 1**).

Desenhos:
A capa, a diagramação, os mapas e os desenhos sem assinaturas são de Ivanio Cunha; os demais de IRACEMA, MORBACH e OTHON LIMA (**Ver Nota 1**).

1974 ©
Nunes Pereira
Rua Almirante Alexandrino, 2500 - Apt. 101
Santa Tereza — Rio de Janeiro — GB
20.000 — GUANABARA — BRASIL.

Editora:
Livraria São José Ltda.
Rua São José, 70
Centro — Rio de Janeiro
20.000 — GUANABARA

Gráfica:
Gráfica Olímpica Editora Ltda.
Rua da Regeneração, 475 — Bonsucesso
Rio de Janeiro — GB — Brasil
Setembro de 1974

À memória de meus Amigos:

Casal Patrício e Vitória
Antônio José de Lemos
Inez de Lemos
Cecília de Lemos
Olivia de Lemos
Manoel Tibiriçá de Lemos
Arthur Lemos
Maria Guajarina de Lemos
Arthur Iberê Lemos
Manoel Caetano de Lemos
Alfredo Raposo Barradas
Ida Alves Barradas
Cláudio Alves Barradas
Rodolpho Alves Barradas
Sílvio Alves Barradas
Benjamin de Araújo Lima
Cacilda de Araújo Lima
Francisco de Araujo Lima
Adriano Jorge
Francisco Mangabeira Albernaz
Aderson Magalhães
Thompson Mota
Herbert Pereira
Arthur Moses
Paulo Parreiras Horta
Raimundo Monteiro
Caio de Melo Franco
Paulo Maranhão
Carmen Lima Maranhão
Péricles Moraes
João Viana
Maria Arruda
Álvaro Maia
Giacomo Palumbo
Bruno de Menezes
Vivaldo Palma Lima
Demosthenes de Carvalho
M. Cavalcanti Proença
Ramayana de Chevalier
Romeu Avelar
Francisco Meirelles
A. Silva Mello
Josué de Castro
Ferreira de Castro

"Os Nossos Mortos Morrem pela Segunda Vez Quando Nós os Esquecemos"

(George Rodenbach — **Bruges La Morte**)

Preâmbulo

Cláudio Ganns e Américo Facó (um ensaista e historiador e, outro, poeta e jornalista, ambos já falecidos mas sempre lembrados pelos seus contemporâneos), há mais de trinta anos fundaram no Rio de Janeiro uma revista, denominada ESPELHO, que, embora de vida efêmera, teve grande projeção cultural.
Fomos um dos seus colaboradores, ao lado de Sérgio Buarque de Holanda e Mário de Andrade, a quem se deve, no sul do País, principalmente em São Paulo, a divulgação da obra do Dr. Theodor Koch Grünberg, VOM RORAIMA ZUM ORINOCO, sobretudo do II.º volume, no qual foram reunidos os Mitos e as Lendas dos índios Taulipang e seus vizinhos, na região amazônica do Rio Branco (Território Federal de Roraima), limítrofe com a Guiana (que foi inglesa) e a Venezuela.
Os que leram ontem a saga MACUNAIMA (Herói sem nenhum caráter) de

Mário de Andrade e, nos dias de hoje, a tradução do aludido volume, feita por Henrique Roenick, prefaciada por Herbert Baldus e revista por M. Cavalcanti Proença, de certo, conservarão bem viva, na memória, a figura do grande etnólogo alemão.
Lamentavelmente, entretanto, (quando da projeção do filme MACUNAIMA, nos cinemas do Rio de Janeiro) esquecendo aquele cientista a quem a Etnologia do Brasil tanto deve, atribuiram, erradamente, a Mário de Andrade a prioridade do encontro e identificação dessa figura mitológica dos Taulipang e Macuxi, figura de múltiplas máscaras psicológicas e ações só comparáveis às de um Proteus, livre de trajes divinos, de uma nudez física e de uma fisionomia moral verdadeiramente indígenas.

Com relação ao herói-de-cultura, *ohne Charakter* ou *"der grosse Böse"* MACUNAIMA, que muita gente acredita ser criação do gênio de Mário de Andrade, vale a pena esclarecer-se: Ao missionário W. H. Brett é que cabe a prioridade da identificação daquela figura da Mitologia dos Taulipang e dos seus vizinhos, tanto na Guiana (que foi inglesa), como na Guiana Brasileira e na Venezuela, pois as tribos das citadas áreas culturais ali se encontram desde data imemorial.
E, para Theodor Koch Grünberg, Brett nem sempre é autêntico nas suas pesquisas a respeito das proezas de Macunaima.
Daí ter emitido sobre ele os conceitos seguintes: "Tem-se a impressão de que o missionário ortodoxo amoldou um pouco o

princípio deste mito (o de Sigu, filho de Macunaima, espalhando as plantas nutritivas da árvore encantada ou ÁRVORE do MUNDO) que apresentei na tradução literal, ao seu objetivo religioso. Macunaima, que, em todos os mitos apresentados por mim, figura como meliante (Unheilstifer), é aqui o Todo Bondoso, Grande, Invisível. Seu irmão mais velho Jigué (Sigu) passa a ser seu filho, que reina sobre os animais, que naquela época viviam pacificamente, junto com os homens: Deus-pai, Filho e Paraiso. Também em outros mitos, transmitidos por Brett, que possibilitam uma confrontação com o meu material, transparece claramente sua intenção de "melhorar", de modo que toda a sua coleção, sofrendo ainda do mal de uma forma poética extravagante, "deverá ser utilizada com certa reserva, como já mencionou Ehrenreich." Missionando na Venezuela, outro religioso, franciscano-capuchinho, Frei Cesareo de Armellada, apelidado *Emasensén-Tuari,* isto é, "O Pobre Corre-caminhos", à vista de suas atividades — incluindo-se, naturalmente a de pesquisador científico — nos fornece, na atualidade, muitas e novas informações sobre o referido Herói, mas, igualmente, sobre os Macunaimas, que seriam um povo indígena, do mundo mitológico e talvez do mundo real, cujos limites são do nosso país, da Venezuela e da Guiana livre. Nas obras de Armellada, (tais como *Gramatica e Dicionario de la Lengua Pemon* (Tomo 1.º), PEMOTON TARIMAURU (Caracas, Venezuela, Ano 1970) e *Vista Panoramica de la* "Literatura Pémon" in MONTALBAN *Ucab* n.º 1.)

esbarramos com os MACUNAIMAS e com o personagem que os chefiava, no mundo real e no mundo sub-lunar.

Foi, pois, num dos números dessa revista, em junho de 1945, que publicamos a INTRODUÇÃO — ora aparecendo nesta obra — ilustrada então por Luiz Abreu, pintor mineiro, de grande talento, também há muito falecido. Ao tempo em que foi divulgada em ESPELHO, forçoso é salientar-se, os nossos homens de ciência mal haviam começado a interessar-se pelos problemas econômicos, sociais e políticos (fora melhor escrever humanos) que se relacionam com os problemas da Sexologia e da Alimentação ou que deles derivam. Em sucessivas reiterações, o psico-patologista maranhense NINA RODRIGUES, ao fim do século XIX, punha em foco a necessidade do estudo, análise e discussão dos citados problemas; e nisso se antepuzera, de modo pioneiro, a Alberto Torres. Bem compreensível foi esse desinteresse, pois a fome ainda não atingira centros urbanos onde viviam cientistas que, à margem de suas especialidades, se preocupassem com o chamado

DRAMA UNIVERSAL DA FOME,

desdobrando-se em certos países, da Ásia e da África, e a não ser, periodicamente, em nosso país, no palco geográfico do NORDESTE, por força da calamidade das secas e, na AMAZÔNIA e nos PAMPAS sul-rio-grandenses, por ocasião das enchentes catastróficas dos seus rios, bem como de quedas de granizo, matando animais e devastando lavouras.

Além do exposto, em sua plenitude e acessibilidade, as nossas **FONTES NATURAIS DE VIDA,** na designação de Alberto Torres, continuavam a suprir as populações do litoral e da hinterlândia do Brasil, não obstante, no conceito de Caio Prado Júnior, o Comércio internacional, desde os primeiros dias de nossa Formação, cobiçosamente as rondasse ou nelas fosse metendo as unhas, furtivamente.

A DIETOLOGIA, do mesmo modo, àquele tempo, ainda não ganhara a expressão de uma verdadeira ciência, e os povos das Américas, agrilhoados a regimes obsoletos, totalitários e brutais, ignoravam que a eles, como aos de todo o Universo, cabia o direito de protestos e de reivindicações, muito antes de 14 de julho de 1789...

O nosso trabalho, então, sem dúvida, representava um apelo, para ser considerado devidamente, pois os problemas da Alimentação e da Sexologia estão interligados, tão estreitamente, com os da nossa economia e da nossa política, que precisam ser examinados de outros ângulos de análise e de equacionamento, e, vale ressaltar-se, merecer soluções compatíveis com a nossa evolução cultural.

O texto da INTRODUÇÃO à presente obra foi reeditado em 1964, nos ARQUIVOS do INSTITUTO de ANTROPOLOGIA da Universidade do Rio Grande do Norte, mercê da acolhida que seu diretor, Veríssimo de Melo, lhe deu e, também, mercê da admiração que sempre votamos às virtudes, tão grandes quanto características, da gente norte-riograndense.

Sem lhe modificar a estrutura original, juntamos-lhe algumas NOTAS, a nosso ver, objetivas e oportunas, fotos e desenhos

ilustrativos, de Ernest Turlach, um artista alemão que a última guerra arremessou à AMAZÔNIA como de lá arremessou outros para a geometria nazista dos campos de concentração.

Sete anos após essa reedição, pensamos interessar uma editora pela publicação da obra que agora vem a lume, graças ao Mercador de Livros Carlos Ribeiro, enriquecida pela vivência de algumas décadas nas áreas mais imponentes e mais abandonadas da Amazônia, e, além disso, complementarmente, com a variedade de ensinamentos e de informações recolhidas através da leitura e consulta a obras publicadas no Brasil e no exterior.

Demais, para a publicação deste **PANORAMA DA ALIMENTAÇÃO INDÍGENA,** houve um imperativo digno de considerar-se. É que, no espaço compreendido entre o aparecimento da INTRODUÇÃO, publicada em O ESPELHO e a estruturação da presente obra, se intensificou no nosso país excepcional movimento de interesse, apreciação, discussão e solução dos mais importantes problemas da Alimentação e da Nutrição.

Através desse movimento, de incomparável objetividade, se formaram nomes de médicos, sociólogos, químicos, dietologistas, atuando nos mais diversos campos da higiene, pedagogia, biologia, patologia tropical, visto que a luta contra a calamidade universal da fome assim o exigia, chegando a sensibilizar políticos e governantes do nosso país.

Obras, dadas à publicidade, projetaram as personalidades de J. Dutra de Oliveira, F. de Moura Campos, A. Austregésilo, Castro Barreto, Carvalho Nogueira, Rui Coutinho, Renato de Lima, I. V. Matoso, Araújo Lima, Silva Melo, Thales de Azevedo, Josué de Castro, Paulo

Santos, Dutra de Oliveira, Dante Costa, Rubens Siqueira, Pedro Borges, Peregrino Júnior, Souza Barros, Eduardo Magalhães, Emília Peschnik, Edelweiss, Fasciola e Manoel Bastos Lira.

Dada a sua reconhecida capacidade de analista, vinculada à inegável vocação de escritor, e, acima desses dotes, tendo uma visão realista de todos os problemas ligados à geografia da FOME, Josué de Castro se projetou além das áreas conquistadas pelas personalidades científicas aqui nomeadas e ombreou com as mais representativas da Ciência do Velho e do Novo mundo.

A objetividade dos seus estudos, a oportunidade de suas afirmativas, dentro e fora do Brasil, nos deram o resultado de extraordinárias iniciativas, tal O INSTITUTO DE NUTRIÇÃO, seguindo-se-lhe a COMISSÃO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO, o CONSELHO COORDENADOR DO ABASTECIMENTO, a CAMPANHA DA MERENDA ESCOLAR, conforme foi salientado por Oswaldo Aranha, Presidente da ASTOFAN na obra O DRAMA UNIVERSAL DA FOME, sendo esta publicação uma homenagem promovida ao Prof. Josué de Castro.

Uma figura, de não menor projeção científica e literária, nesse movimento, foi a de Dante Costa, que, já em 1940, se apresentara com uma obra de surpreendente finalidade — BASES DA ALIMENTAÇÃO NACIONAL — e, em 1947, com o TRATADO DE NUTRIÇÃO, seguindo-se, em 1951, a obra intitulada ALIMENTAÇÃO E PROGRESSO, na qual, além de situar seguramente o problema brasileiro da Alimentação, considerando-a **ARMA DE PROGRESSO,** impõe à reflexão dos escritores do nosso país, conceitos como estes:

"O escritor depende, para o seu exercício espiritual e para o seu êxito material, do nível de educação do povo. É inútil pensar em grande literatura, em quanto houver reduzido número de bons leitores. Não só porque o escritor precisa do povo, seu melhor material de trabalho, para os fenômenos de pura criação literária, como precisa dele como força capaz de estimular, criticar, consagrar, rejeitar, discutir e manter. E ainda vive na dependência do povo, para o êxito econômico dos seus livros através do volume das tiragens. E só o povo, por homens e mulheres saudáveis e educados, poderá cumprir essa missão junto ao escritor.

A educação é a grande arma da democratização da cultura; é a eliminação dos ignorantes, dos inconscientes, dos que vivem a vida apenas porque a receberam. Só os educados participam, efetivamente, no que esta palavra possui de energia, cooperação e criação."

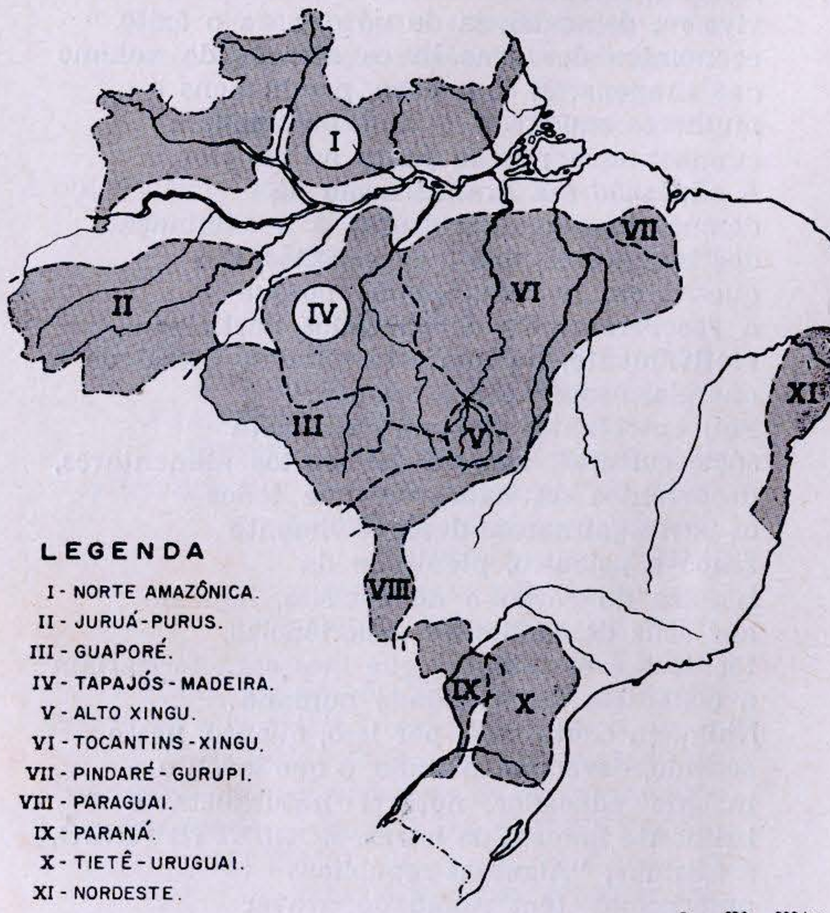
Foi, entretanto, visando essa meta sócio-cultural, através de hábitos alimentares, decorrentes da Educação, que todos os povos ganharam desenvolvimento físico e psíquico, plenitude da higidez do corpo e do espírito, legando aos seus descendentes experiências, técnicas e orientações que lhes caracterizariam a conquista da felicidade humana.

Ninguém contestará, por isso, quanto, nesse sentido, devemos ao índio, o que levou o insigne educador, notável naturalista e brilhante homem de letras, ROQUETTE PINTO, a afirmar: "Algumas repúblicas americanas têm mandado gravar a efígie de um índio nas moedas de ouro. Isso tem o valor de um tributo. O selvagem, afinal, nada mais é que um antepassado sobrevivente."

Nunes Pereira.

Rio de Janeiro, Outubro de 1972

Introdução



ÁREAS CULTURAIS INDÍGENAS DO BRASIL

PROF. EDUARDO GALVÃO (1900 - 1959)

Que já não é possível deixar-se de lado, na evocação das nossas origens, a alimentação indígena, sua variedade, sua abundância e carência, seu valor econômico e bromatológico, enfim, eis o que veio confirmar, há muito, o sociólogo Gilberto Freyre, em CASA GRANDE E SENZALA.

Antes desse autor, no nosso país, os que a isso se abalançaram sempre o fizeram acidentalmente para ajuntar, apenas, um traço a mais à fisionomia moral do indígena ou para dar do seu físico um retrato menos incompleto.

O problema alimentar, entre nós, finalmente, raras vezes foi motivo para descrição pormenorizada, e nem dele — à parte Alberto Torres em relação ao trabalhador rural — procuraram tirar conclusões que explicassem as ligações do aborigine (auxílio, troca), suas lutas ou seu empenho na conquista, na posse e no preparo de quitutes, bebidas e tóxicos.

Muito menos ainda se procurou saber, comparando-se, quais os tipos que, no país, sobretudo na AMAZÔNIA, revelaram, através da alimentação, certo grau de desenvolvimento cultural, robustecendo, simultaneamente, o espírito, à proporção que robusteciam os músculos, ou aqueles que, em sentido contrário, haviam descido ou estagnado em completa animalidade.

No entanto, malgrado a pressão exercida pelos costumes dos povoadores lusos, no tocante à mesa e à fascinação licenciosa da cozinha africana, quatro séculos afora, chegou até nós -- no nome ácido, doce ou picante dos seus peixes, das suas caças e das suas frutas silvestres -- o que há de mais típico, de mais requintado, na alimentação do ameríndio, como também o que há de mais grosseiro.

A condensação demográfica do litoral e à invasão do interior correspondeu a difusão ou restrição da cozinha indígena.

Nalguns pontos do país, a indiada conseguira reunir, até espontaneamente, diante das suas louças, das suas cuias, das suas esteiras e dos seus moquéns, os estrangeiros glutões, curiosos por bebidas e quitutes nativos.

Evidentemente, em face do encanto, da provocação irresistível da mulher indígena não capitulariam eles com menos impudência: entretanto, portugueses e franceses sempre foram mais sensíveis aos apelos da mesa e da adega, daquilo que se pode exibir alí, como exótico ou fino ou simplesmente copioso.

1.

Ao pecado da luxúria antecedem eles sempre o da gula, mas, neste, vão da monstruosidade ao requinte.

Com os elementos de que dispomos, documentação especial, observações e confrontos diretos, algumas veses, poderíamos escrever o estudo que nos falta, tomando por modelo Max Schmidt e Gilberto Freyre, que viram a alimentação indígena à luz da sociologia, da antropologia, da história e da fisiologia.

Voltados, no entanto, para o exame de outros aspectos dos fenômenos culturais, que envolveram os primitivos índios do Brasil, limitar-nos-emos a traçar nestas páginas, com a estrutura mais de um capítulo que de memória ou tese, um *panorama de contrastes,* da alimentação indígena, visando aqueles pontos da Amazônia, particularmente, e, episodicamente, outros do território nacional onde os *restos de cozinha* não revelam somente cacos de louça, de banquetes imemoriais, mas o nível de cultura alcançado pelos convivas que se reuniram em torno deles.

A marujada que, pela primeira vez, se avizinhou das costas brasileiras, viu à flor das águas do Atlântico quanto elas tem de mais vivo, de mais irrequieto: os seus peixes. **(Ver Nota 2, no final da obra)**.

De roda às caravelas de Pedro Álvares Cabral saltavam as toninhas e os dourados, corcoveavam os golfinhos, à porfia de quem lhes seguisse as formas elásticas, na esteira espumante e revolta, à sombra das velas enfunadas.

E, na luminosidade do céu esvoaçavam as gaivotas e as fregatas, de bicos recurvos e garras fortes, prontas a fisgar nágua transparente o peixe multicor e esquivo.

Tão numerosos eram esses seres, tão estranhos nas suas formas e cores, que, por vezes, aos marujos, primeiro, e, depois, ao cronista do Descobrimento, se afiguraram monstruosos, ocorrendo, também, que os cartógrafos os fixassem nas *cartas de portulanos* e nos *mappa-mundi,* com as características, apontadas por C.R. Crone, datando dos séculos XIV e XV.

Pilotos e marujos, ao pasmo da realidade contrapunham o delírio da imaginação, estimulada, talvez, pela falta de víveres na travessia aventurosa.

Daí a narrativa de Pero Vaz de Caminha e dos que, ao longo dos primeiros contatos com a terra e sua gente,

fossem simples cronistas ou abalisados historiadores, do porte de Cardim, Gabriel Soares, Gandavo, Vicente do Salvador, ou missionários e catequistas, do porte de Lery, Abbeville, Yves d'Évreux, Anchieta e Figueira...

Daí o que Taunay, com rara propriedade, chamou de **ZOOLOGIA FANTÁSTICA** ou de *abusões zoológicas* dos conquistadores lusos e dos que com estes rivalizavam na posse da terra recém-descoberta.

Releia-se Lery e pasme-se diante da descrição e enumeração dos representantes da ictiofauna das águas brasílicas. nas quais ombreia com Frei Vicente.

Releia-se este e aprenda-se com ele que aquela mesma imaginação criara, igualmente, uma antropologia fantástica, pois "há também homens marinhos, que foram vistos sair fora dágua após os índios..."

No capítulo III da sua *Histoire d'un voyage en la Terre du Brésil* escreve Lery: *"En ces endroits nous primes forces Marsouins, Dorades, Albacores, Bonites & grand quantité de plusieurs sorts de poissons."*

E descreve o Bonito e a Albacora, confrontando-os, registrando-lhes as características e o valor alimentar.

Descendo à terra, a marujada de Lisboa, Cadiz, Palos. Brest, Dieppe, entrou em zona sublunar... deslumbrada, cubiçosa, inquieta diante do mulherio e das aves, dos bichos e das árvores que as cobriam.

AH! AS MULHERES! Vaz de Caminha as viu assim:

Entre mancebos, "quartejados de cores, a saber, metade deles da sua própria cor, e metade de tintura preta, a modos de azulada" três ou quatro moças bem moças e bem gentis, com cabelos muito pretos e compridos pelas espáduas, e suas vergonhas tão altas, tão cerradinhas e tão limpas das cabeleiras que, de as muito bem olharmos, não tínhamos nenhuma vergonha."

Os louvores derramados dos cronistas, missionários, historiadores e viajantes, do mais puro lirismo à mais crua precisão, envolvem, por inteiro, a terra a conquistar, tão viçosa e florida, como qualquer das suas lindas mulheres.

E essa impressão, semelhantemente à do contacto com os seres das águas e dos espaços do Atlântico, lhes exacerba, de maneira mórbida, a fantasia latina.

Do litoral para o interior, na penetração audaciosa e delirante, a expressão verbal se apouca, frente a um ser, a um objeto qualquer que se lhes revelava.

Passado esse encantamento, surge outro do seio das águas fluviais, das dos lagos, dos campos e das serranias, dos vales acolhedores e das brenhas ameaçadoras, na sua hispidez e mistério.

E isso lhes aconteceria — a eles, marujos, cronistas, missionários e historiadores — tão logo se lançassem rumo ao Setentrião da terra descoberta, para além da ponta do Mucuripe, no Ceará. do arquipélago de Cururupú, no Maranhão.

Porque, do mesmo modo, Pinzon, vindo da Península Ibérica, se enterneceria ante um *Rostro hermoso*, que lhe parecera um acidente litorâneo, e registraria (com a prioridade da observação) no rio Mearim, tipicamente amazônico, o fenômeno da *pororoca*, como o relataria João Ribeiro.

Quando os primeiros naturalistas aportam à terra brasílica, com os seus livros e os seus apetrechos de zoólogos, entomólogos, botânicos e ornitólogos, se muito material vivo, colorido, precioso, têm a coletar, empalhar e classificar, mais lhes sobram lendas e superstições a pôr de lado.

Nem faltam poetas, dalém e daqui, posteriormente, no meio dessa multidão maravilhada, para compor, à maneira de Virgílio e de Horácio, de Anacreonte e de Lucrécio, as églogas, as odes, as pastorais inspiradas pela Natureza brasílica.

E sábios como Marcgrave — quando não se juntam a esses poetas para celebrar os seres e as coisas do país recém-revelado ao Mundo — adotam os termos tupi da nomenclatura que o indígena levantou antes de Linneu, para designar os peixes, as árvores, os astros e mesmo acidentes físicos e aspectos hidrográficos.

Com semelhante fauna e flora às mãos, ambas de incomparável valor econômico e dietético, desde o litoral atlântico ao recesso da Floresta pluvial, da Planície amazônica às cochilhas rio-grandenses, a bugrada deveria andar de pança farta como a de um Deão lisboêta.

E os seus olhos deveriam preferir as das suas aves, peixes e quadrúpedes, as plumas, o couro e a carne, às dos animais importados.

Demais, aos bichos daqui conheciam os nossos índios o valor da roupagem, o sabor das carnes e a utilidade dos

ossos; sabiam como aquelas carnes lhes satisfaziam o apetite e lhes revigoravam os músculos, desenvolvendo-os, elastecendo-os para a derrubada da mata, para o impulso da embarcação nas corredeiras emperrantes, para a resistência na prova física das cerimônias matrimoniais, para as travessias e as guerras, ao sol e à chuva, nos frios invernos ou nos verões sufocantes.

A carne da vaca, do cabrito e do anho podia ser excelente, condimentada à maneira do Reino, mas, acaso sobrepujaria a da anta, do veado, do caetetu , da paca, da cotia, do macaco, da marreca, do pato, do peixe-boi, do pirarucu e da tartaruga?

E os frutos? Mais polícromos, mais variados, mais sumarentos, mais tenros que os importados, dessedentavam, refrigeravam, nutriam e serviam no desenho das tatuagens e das pinturas, no resguardo da pele contra insetos e raios do sol.

Daí não podermos admitir a antropofagia, a não ser como rito... ou depravação de um ou outro estômago de despéptico em meio de tanta fartura. (**Ver Nota 3**).

Esse costume sinistro, que viajantes e cronistas, com pretensa autoridade, e vários cientistas mesmo, não cessaram de imputar a muitas das nossas tribos — alguém já o afirmou — os primitivos senhores do país o aprenderam dos povoadores portugueses!

Alguns degredados, refugos de todas as classes sociais do Reino, para cá remetidos e radicando-se nas donatárias, não ensinaram ao índio, de certo, *la gaya sciência;* ensinaram-lhe, sim, inúmeros vícios sociais, contagiaram-lhe o corpo com acháques de origem inconfessável, exercitando-o na prática de perversões a que, paradoxalmente, a Civilização leva o homem.

Não cremos, porém, que lhe ensinasse a comer carne humana.

Quer nos parecer que, nos banquetes guerreiros, nas práticas religiosas, este ou aquele *representativo* da tribo recebia a incumbência de simular ou comer mesmo um pedaço de carne do herói inimigo, para lhe assimilar as virtudes mágicas e físicas.

Isso, porém, lhe era fatal e aos que o imitavam, pois se lê na COLEÇÃO DE PAPÉIS VÁRIOS, pertencentes a José Bonifácio de Andrade e Silva, em manuscrito do

século XVIII e existente na Biblioteca Nacional, do Rio de Janeiro, o seguinte:

"Comiam carne humana, adoeciam e morriam".

E, também, mais este esclarecimento: *"Os tupinambás não gostam muito da carne dos Portugueses, porque dizem ser muito salgada, quando sam que comem."*

E nesse documento, pejado de acusações contra o índio, o informante desconhecido assevera: "Comem piolhos, e pulgas etc. — *nam por sustento mas por ser costume entre elles comerem toda cousa viva, que he sua inimiga donde diziam que nam eramos amigos de Deus pois o comiamos quando comungavamos."*

Ora, tal costume deveria estar reduzido a raros indígenas, para os quais representava, evidentemente, um consciente *sacrifício*...

Também é de admitir-se que os primeiros povoadores, pouco identificados com a fauna do país, tomassem macacos por gente, vendo-lhes os corpos assando nos moquéns e as cabeças descarnadas em roda do braseiro... como não há viajante que não se tenha surpreendido com espetáculo, tão macabro quanto vulgar na vida de caçadores e mateiros.

Nós mesmos, certa noite, viajando com William Boyd, — um explorador inglês — pelas cabeceiras do Bauarana, afluente da margem direita do Rio Branco (Território Federal de Roraima) subindo-o, encontramos um grupo de negros e *coolies* de Georgetown, índios e nordestinos, acocorados defronte de uma fogueira onde estavam assando macacos de 70 a 90 centímetros de comprimento.

NA ESPESSURA DA BRENHA, ÀQUELA HORA DA NOITE — NÃO CONHECESSEMOS NÓS OS COSTUMES DOS HOMENS QUE A HABITAM OU POR ELA VIAJAM — FÁCIL FORA TOMÁ-LOS POR ANTROPÓFAGOS OU CANIBAIS...

Referimo-nos acima à *visão fragmentada* ou deformante dos que primeiro viram os nossos índios, coisas e bichos; bem pudera ter acontecido, também, que tomassem por homens alguns macacos coatás, aranhas e muriquis das nossas selvas.

Um cronista dos primeiros dias do nosso Descobrimento não tinha visto porquinhos com umbigo à costa?

Sujeita à influência da distribuição da fauna econômica do país, sujeita, ademais, a certas práticas religiosas, abstenções e preferências, a indiada estava presa à influência da evolução cultural da tribo.

O nomadismo destes guerreiros, por exemplo, só lhes permitia alimentar-se com frutos, raízes, tuberas, bulbos e palmitos, caças mal-tostadas nas fogueiras ou nos *moquéns*, secas ao sol e ao vento; a vida sedentária daqueles, a tranquilidade da sua maloca, a perfeição de sua cerâmica, os seus processos de caça e pesca lhes asseguravam alguma coisa superior a um *moquém*, a um covo, a um *fojo* com pedras encandescentes — uma cozinha!!

Não se alimentavam de igual modo os índios *Guaiaqui*, os *Goitacá*, os *Kaingang*, os descendentes dos Aruaque, que habitavam a Ilha de Marajó (no Estado do Pará) e os *Macu* do Rio Negro (Estado do Amazonas).

Aos *Guaiaqui* bastava um pouco de peixe moqueado ou de mel; os *Goiatacá* procuravam alimentos que lhes transmitissem poderes sobrenaturais, emulando com os *Iandui*, do Rio Grande do Norte, no encalçar a caça, em correria célere; os *Kaingang* exigiam panelas (cócrons), escolhiam a caça para alimentação; comiam muitas ervas; bebiam o *goifá* e o *aquiquy*, preparados em grandes cochos de madeira. Os *Caxinauá* proibiam a alimentação com coatás e pacas às parturientes; e os descendentes dos *Aruaque* excediam no preparo de pratos ainda hoje de grande reputação e consumo entre os caboclos e as populações civilizadas do extremo-norte.

Os sambaquis do sul do país, em confronto com os do extremo-norte, da ilha do Marajó, sobretudo, onde a cerâmica revela melhor acabamento e concepção artística indiscutível, surpreendem pela pobreza de material — louças, ossos de peixes, de aves e de mamíferos, utensílios de cozinha, etc.

A instabilidade, as contínuas lutas entre si e os povos vizinhos, como acima dissemos, não permitiam às tribos, entre Santa Catarina e o Rio da Prata, a manutenção, o uso e os encargos de uma cozinha, de um *camping* relativamente confortável.

Os Botocudos, de Santa Catarina e Paraná, dada as suas contínuas migrações — vivendo, ora na zona do

Planalto, ora na zona do Litoral — se alimentavam mais de frutas e de pinhão do que de caças, habitando simples ranchos, construídos à maneira de *tapiris*, de palmas de *juçara* e váras.

A existência nômade desses índios os obrigava a cremar os seus mortos, porque lhes não sobrava tempo para certas práticas fúnebres ou para, sentindo carência de cálcio, lhes aproveitar a cinza dos ossos, incorporando-lhes certas virtudes físicas ou espirituais, através de bebidas propiciatórias.

Claro está que se isso se verificava em relação a seus mortos, mesmo quando a tribo tinha o mais primitivo viver, não poderiam os seus membros conduzir senão sumárias peças de material, que não fosse frágil, como as peças de cerâmica: alguidares, panelas, utensílios de cozinha, próprios de vida sedentária e tranquila.

Poder-se-á, portanto, axiomaticamente, afirmar que, à perfeição, utilidade, resistência da cerâmica indígena, deste ou daquele povo, corresponde a perfeição e valor da alimentação por ele adotada.

Verifique-se, por exemplo, o que, a favor dessa afirmativa nos oferece a bacia amazônica, onde os Aruaque, da Ilha de Marajó, com a argila extraordinariamente plástica do seu solo, modelaram a preciosa cerâmica que Ferreira Pena e Frederico Hartt revelaram aos arqueólogos e Nordenskiöld tão precisamente estudou.

E outro tanto poderá ser verificado no que diz respeito à cerâmica dos Tapajó, do município paraense de Santarém, estudada por Palmatary, Nimuendaju, Lineu, Heloisa Alberto Torres e Frederico Barata.

A louçaria, nos sítios citados rivalizava com a dos peruanos e mexicanos, e a cozinha indígena, também.

E, se essa louçaria demonstra, de modo incontestável, ter sido o Vale amazônico, em épocas remotas, centro de um povo de civilização superior, outro tanto podemos dizer de sua cozinha, dos quitutes e bebidas que nos legaram. Em nenhuma outra zona do país a mulher indígena se revelou tão hábil, tão requintada criadora de acepipes.

Na bacia amazônica ela não nos deu somente a "rede com que se embalaria o sono ou a volúpia do brasileiro" e "um grupo de animais amansados pelas suas mãos". Deu-nos, também, certos quitutes e certas bebidas cujos *matizes* ainda não foram celebrados à maneira, entusiástica e segura, de um Rafael Heliodoro Valle, em relação

à cozinha mexicana, ou de um Gregório Marañon, em relação à cozinha vasca.

Peixes do Vale amazônico, aves e mamíferos foram por ela utilizados na alimentação dos seus filhos e dos seus companheiros.

Nas lindas louças que as suas mãos, hábeis e asseadas, modelavam, numa suavidade e ritmo de carícia, cozinhava a marreca, o cojubim, o pato-branco, o pirarucu, o tucunaré, o tambaquí, a tartaruga, o jaboti, o muçuã, adubando-os com as ervas por ela mesmo plantadas nas pequenas **HORTAS-SUSPENSAS**, — que são os seus jiráus ou cascos velhos de ubás — ou com outras que iam colher no mato e na roça.

Da mandioca retirava a farinha, a tapioca, o polvilho e o tucupi; da macacheira ou macaxeira retirava a farinha dita *surui*, o carimã e a goma; e esses produtos, depois, iriam misturar-se a certas peças, assadas, torradas e trituradas, de caças, ou serviam para o preparo de beijus, de mingaus e de molhos de sabor ácido e afrodisíaco.

O *pato-no-tucupi*, que Mário de Andrade comeu em Belém, lambendo os beiços, numa quebreira de êxtase, foi criação, descoberta genial da mulher amazônica. A maneira de assar certos peixes, de moqueá-los, como o tambaqui e o tucunaré, foi invenção dela.

E o *tacacá* (feito da tapioca com tucupi, peixes, camarões, rãs e adubado com folhas de jambú e pimenta murupi) também é criação da mulher amazônica.

Spix, em sua *Selecta Genera et Species Piscum*, nos fala no *pirá-pyryryc, pirá-mixira, pirá-caêm, pirá-yakirá pora, pirá-en* e *pirá-passoca*.

Um punhado de *pirácui* — farinha de peixe — alimenta a vagabundagem mais prolongada sobre o lombo dos rios ou através da jungla amazônica.

E os ovos das tartarugas e dos tracajás não seriam ainda hoje tão procurados se ela não descobrisse o *ararubé*, amassando-os com farinha de mandioca e sal vegetal, à falta de sal de Macau e de Mossoró.

Gilberto Freyre, baseado em Araújo Lima, cita vários beijús.

Havia o *beiju-assu*, o *beiju cika*, o *beiju kurua*, o *beiju-membeca*, o *beiju-peteka*, ou *beiju-pichuna*, o *beiju-toreka*, o *beiju-teika*, o *beiju-tikau*, o *beiju-tininga*, o *beiju-tipioka*, consoante era feito de massa de mandioca

peneirada sobre forno quente e depois cortado e aí mesmo torrado; de massa de mandioca com castanha ralada, assado no forno e envolto em folha de bananeira; de massa de mandioca, porém mole; de massa de mandioca-puba com castanha e gorduras; comprimidos, pequenos, moles; de massa de mandioca, preto, resistente a adulterações, próprio para longas viagens; de massa de mandicca com sal, embrulhado em folha de bananeira; de polvilho fresco de mandioca-puba, depois de torrada ao fogo e socada no pilão, etc., conforme depoimento de Barbosa Rodrigues, verificação por nós alí feita, em inúmeras viagens pelo interior do Pará, do Amazonas e do Nordeste de Mato Grosso.

Da carne de tartaruga preparava a mulher indígena gostosos pratos, indo ao requinte de arranjar o sarapatel com os miúdos cozidos no casco do quelonio e, assá-la, em picadinho com farofa de farinha-dágua, no próprio plastron.

Do pirarucu compunha outros tantos pratos, sendo que o secava ao sol, de preferência.

De um camarão minúsculo, microscópico quase, o AVIU obtinha uma espécie de sopa, engrossada com farinha de tapioca, que é um dos pratos mais substanciais da zona do rio Tocantins, no Estado do Pará.

Das pimentas — de cheiro, ardência, forma e coloração características — sempre abusaram os índios do país, fosse para estimular o paladar, fosse para perfumar os quitutes.

Alguns até as comiam aos punhados — proeza vulgar no extremo-norte — ou as incorporavam ao suco de certas raízes, ao *tucupi*, especialmente, preparando o **ARUBÉ (UMA ESPÉCIE DE MOSTARDA, DE MASSA BRANCA E PASTOSA. POR CAUSA DO POLVILHO, E ARDENTE COMO UM CÁUSTICO) PORÉM MUITO MAIS SABOROSA QUE A MOSTARDA**. Davam-lhes nomes também ardentes e excitantes, conservados na linguagem das populações civilizadas da Amazônia e de todo o litoral conquistado.

E, ainda hoje, tão arraigado está esse uso entre os indígenas do vale do Rio Branco que, a respeito, escreveu um naturalista: *"Ein Hauptbestand teil der indianischer Küche und Tafel ist der Pfeffertopf, ein tiefe Topfschale."*

Quanto ao uso do sal, nem todos os nossos índios o conheceram, convindo saber-se, porém, que os Mucura-tapuia, do Rio Negro, o conheciam com a denominação de *caáreru*, extraindo-os das raízes de uma planta.

E Spix, na obra acima citada, oferece à apreciação o comentário seguinte: *"Sunt etiam, et his Miranharum gens, ad superiorem Japurá fluvium degens, qui murie loco cineris clavellatos adhibent, et cineribus arborum, quas lingua in Brasilia communis. tupinambá Yukira-ibyrra i.e. salis arbores (variae sunt Lecythidis species) dicunt parare solunt."*

Nunca esqueceremos, nunca, a prova por que passamos, desassombradamente, para respeitar o código de hospitalidade do chefe da maloca do Anaro, quando lhe fizemos uma visita, em 1918, com Adolfo Brasil. Diante de ambos, mal ajeitados em bancos típicos, com as suas próprias mãos, pôs o índio duas cuias: uma com *caxiri* e outra com um diabólico molho de pimenta malagueta (uma solanácea, variedade da *Capsicum frutescens* Willd) — o *damurida*, se não nos enganamos.

Em esteiras, habilmente tecidas, se empilhavam beijus, peixe moqueado, bananas.

Deu o chefe índio sinal de avança ao estranho repasto, e, consoante descrição idêntica do etnólogo Koch Grünberg, imitando-o, nós e o nosso companheiro, fomos mergulhando pedaços de peixe e de beijus no molho de pimenta, para os afogarmos, em seguida, sob goles de *caxiri*.

A ardência das pimentas nos arrancava lágrimas e escaldava o estômago.

O peixe ensosso e o molho, entretanto, se combinavam esquisitamente, dando-nos a impressão de que, à força de os comer, acabaríamos de preferí-los à muita iguaria exótica dos grandes restaurantes do Rio e de São Paulo.

O índio, em geral, se acostuma à falta de sal, mas nunca à da pimenta, ao contrário do gado do vale do Rio Branco, que é encontrado, freqüentemente, nos barreiros, devorando bolões de terra negra, à procura do *sal negro* — restos, sem dúvida, do *sal eflorescente*, que o sertanista Manoel Urbino ofereceu à análise dos sábios.

E porque nunca nenhum povo dispensou, para as suas cerimônias religiosas e para os seus triunfos, os vinhos, as bebidas altamente fermentadas, a mulher indígena os

preparava com o milho, a mandioca e os frutos de polpa alvíssima, como o cacau e o cupu-açú, ou de polpa roxa ou açafroada, como o assaí, o buriti e o tucumã.

As vasilhas de barro, onde tais bebidas fermentavam, tinham desenhos cuja simbologia talvez nascesse da intenção amável de quem macerava frutas e massas para as esbórnias coletivas do índio.

E, nas visitas cordialíssimas de elementos da mesma tribo, de parentes e de amigos, certo era oferecer-lhes a mulher indígena uma cuia de bebida, refrigerante e saborosa.

Esse uso nos oferta à apreciação um índio macuxi, quando, em visita a outro, não lhe pergunta logo pela saúde ou dos seus, mas lhe lança sem cerimônia:

— Companheiro: teu panamajuru já levantou?

Inteira-se ele do grau de fermentação alcançado por uma das mais agradáveis bebidas que conhecemos entre os índios da Amazônia.

Ao contrário de qualquer outra bebida, de elevado grau de fermentação, o *panamajaru* dá um hálito cheiroso, afrodisíaco.

Achamos que associam aos beijus, postos a fermentar em côcho de madeira ou em potes de barro, para a confecção do *panamajaru*, favas de *puchury* (uma laurácea) e *cumaru* (uma leguminosa), pois a bebida sabe um pouco às favas e sementes de tais preciosidades da flora amazônica.

Sob a denominação genérica de *caxiri* ou de *cauim* os primeiros povoadores do Brasil reuniram várias bebidas indígenas.

Mas, em realidade, de diferentes produtos das suas plantações, dos campos e das matas, retiravam eles a matéria prima necessária ao preparo das suas bebidas, como acima afirmamos.

O milho entrava, de preferência, no preparo dessas bebidas, quer entre os indígenas do sul, quer entre os do Norte do País.

Entre os *Kaingang* o *goifá* resultava da adição de água fresca à vasilha na qual se deixava o milho torrado fermentar. E, se ao *goifá* se juntava mel de abelha, dessa

mistura surgia o *quiquy*. *O goifá* era de gosto azedo e menos agradável ao paladar que o *quiquy*.

Telemaco Borba, descrevendo os usos e costumes dos *Kaingang*, escreveu:

"Quando bebem os seus vinhos não comem e a cada momento estão vomitando, continuando porém a beber até cairem ébrios; se na festa alguns ficam briguentos as mulheres os tiram fora, amarram-lhes os pés e mãos até sarar a bebedeira."

De *cajú*, de *genipapo*, de *ananaz*, de *buriti*, de *muruci*, de *açai*, de *taperebá*, de *tucumã-piranga*, de *bacaba*, de *cacau*, preparavam vinhos por processos que chegaram até às populações sertanejas do *hinterland* amazônico, do Oeste e do Sul do Brasil.

Os Mundurucu e os Maué cultivavam o Guaranázeiro.

Depois, torradas as suas sementes e pilando-as, davam forma de bola ou de bastonetes à massa obtida, de cor castanha; e aquela massa, moldada por técnica tão primitiva, imersa nágua, era ralada por meio da língua seca do peixe pirarucu ou por uma pedra, de fino grão, numa cuia.

Dali resultava o SAPÓ — uma bebida tônica e refrescante, a que atribuiam, também, poder afrodisíaco, senão mágico.

Os Guarani — grandes adoradores das árvores — tinham na planta benéfica e protetora do CAÁ (mate) a sua bebida preferida, estendendo-se o seu uso, desde os Pampas às colônias de Santa Catarina e Paraná, e, já hoje, aos mais longínquos recantos do nosso País.

Com a civilização, as populações de origem tupínica, tanto do Vale Amazônico como dos sertões nordestinos, foram trocando pela *Aguardente do Reino* e pela cachaça e outras beberagens os *vinhos* dos seus avós.

Grande é, contudo, a área geográfica onde os pudemos saborear, com o seu nome genérico de *caxiri* ou cauim, ou com os de *payuá, parakali, hazalumaiku* da doce língua dos *Taulipang*.

Desde a primeira idade, na Amazônia, o caboclo se robustece bebendo o vinho de açai ou o seu mingau, e o gaúcho, o catarinense, o paranaense *mateiam*, de sol a sol, presos à tradição dos antigos cultuadores da deusa CAÁ.

Conhecedores profundos de todos os vegetais que os cercavam, os índios, aqui encontrados pelos conquistado-

res, já os haviam classificado pelas suas utilidades, cor e forma, e deles retiravam elementos para sua alimentação, medicina, prazeres e crenças.

Dois naturalistas europeus, Marcgrave e Martius, recolheram as mais preciosas indicações a respeito das nossas plantas indígenas, empregadas no tratamento de várias enfermidades comuns à gente brasílica.

Homens e mulheres indígenas as conheciam, distinguindo-as, e delas se serviam não só para embebedar peixes, paralisar pequenas aves, envenenar os inimigos como para se curar de achaques de toda ordem.

Seus pajés, então, iam além do mundo espiritual levando consigo os seus crentes, graças à ação miraculosa dos produtos da nossa flora: as raízes, as folhas, as cascas, sementes, bulbos, frutos, latex, resinas.

O uso (ou abuso fora melhor dizer-se) dos *vinhos* que referimos, nas festas guerreiras e religiosas dos índios, deveria satisfazer-lhes, inteiramente, os sentidos primitivos.

Tal, porém, não acontecia, quer entre os *Guarani*, quer entre os descendentes dos ARUAQUE, quer entre os *Mundurucu*, quer os desse galho étnico dos *Mura*.

Como os vinhos, entre os mesmos, tinha papel importantíssimo o tabaco.

Cultivavam-no.

Alguns lhe secavam as folhas, dando-lhes a forma de desmesurados e grosseiros charutos, tão longos que era necessário ajeitá-los na forquilha de um interessante suporte, de confecção artística, fincada no chão da oca ou no terreiro da aldeia. (**Ver ilustração n.º 67 à pág. 316**).

E a fumaça desses charutos era sorvida pela boca, de um ou mais fumantes, revesando-se ritualisticamente.

Folhas secas de tabaco também eram reunidas na forma de cigarros, de um palmo, envoltas em lâminas de *tauary* (uma lecitidácea) a modo de papel de cigarro.

Esse tipo de cigarro, preferentemente, era usado pelos pajés, nas suas práticas mágicas e medicinais.

Folhas torradas e trituradas eram transformadas em rapé.

Mas algumas das nossas tribos, tanto as do Delta amazônico como as dos Pampas e do Litoral, conheciam a utiidade do cachimbo de barro; no entanto, outras não foram além daqueles grosseiros charutos e cigarros.

O rapé era aspirado através dos orifícios de uma forquilha de osso ou de madeira, em forma de upsilón sem desenhos ornamentais e símbolos, que também se encontra com objetos, de uso doméstico, pertencentes a outros povos primitivos e destinados ao mesmo fim.

Homens e mulheres consumiam o rapé, entre certas tribus; mas, noutras, parece que só aos pajés e aos guerreiros era permitido.

Individualmente, e, também, em grupos de dois, o rapé era aspirado com a utilização de uma tíbia de ave ou de duas, conjugadas em forma de V, cujas extremidades eram introduzidas nas narinas.

Todo um povo, o *Pitiguar*, pôde ser apontado como o mais representativo dentre os que se narcotizavam com o tabaco.

Essa planta deveria ter um domínio dilatadíssimo, de preferência, entre os demais narcóticos, em nosso País; tal domínio, contudo, ainda não foi fixado; e nem tampouco os da *coca* e do *paricá*.

No entanto, o uso da *paricá* (uma leguminosa) *Piptadenia peregrina* (L) Benth (Leg. mim) e da *coca* (uma eritroxilácea), *Erythroxilum Coca Lamk.*) — o *patú* ou *ipadú* dos indígenas — já era secular entre a indiada de vários pontos da Amazônia, onde se fixaram os seus conquistadores, e noutras áreas do País.

Inúmeras tribos da América aspiravam o *paricá*, isoladamente, ou associando-o ao pó de outra planta de ação eufórica ou tóxica (estupefaciente): a coca.

E para essas práticas (no que respeita à coca) possuíam material adequado.

Nos túmulos das populações primitivas do Peru, por exemplo, os arqueólogos encontraram folhas de coca em pacotes, bolsas ou sacos de lã, ao lado de pequenas caba-

ças contendo cal ou cinza de plantas, além de minúsculas colheres, de osso ou de madeira.

Nos Anais do XIX Congresso Internacional de Americanistas, onde encontramos tais afirmativas, antes de ler Max Schmidt, vêm mais as seguintes: *"The use of lime or ashes for chewing coca leaves recall the similar custom in India and Malaysia of using these substance with the areca nut and leaves of the betel pepper. Some of the coca bage are plains of designs, but more often they are beautifully woven in two or three ply with colored brocade like designs of birds, fishes, coats-heads, or geometrical figures. The gourdes containig are not frequently ornamentes and in some localities, especially at Arica, on the coast of northern Chile, spoon of carved bone buttons, or toggies, resembling the netsukes used by japonese for suspending tobacco pouches to the belt etc..."*

No alto Amazonas os índios (das regiões limitrofes com as repúblicas do Peru, Bolívia e do Vale do Rio Negro (com a Colômbia e a Venezuela), do Rio Branco (com a Guiana e a Venezuela) usavam o *paricá*, o *ipadú*, ou *patú*, o *caapi* ou *ayuasca* como o *ayquec* e o *niopó* em Santa Catarina.

E na

MUNDURUCÂNIA

— Paraiso do Guaraná — os MURA, e descendentes dos nobres e destemidos senhores da região, aspiravam o *paricá* e o *ipadú*, associadamente ou isoladamente.

Bates, que conheceu esses infelizes, descreveu-lhes os usos e costumes, sua estranha, sombria e contrangedora psicologia: *preguiçosos, ladrões, perjuros* e *cruéis*.

A que degradação se abandonavam eles numa região onde a pujança das selvas, campos, rios e lagos, então, era toda uma plenitude de felicidade!

O naturalista, contudo, registando o uso do *paricá* entre os *Mura*, foi incompleto em suas observações.

Eles não só misturavam o pó do *paricá* com a cinza de uma cecrópia — a embaúba — como também com a das folhas do ipadu ou coca.

Foi o que verificamos permanecendo vários meses na região, utilizando-os em diversas viagens, a despeito da fama que os estigmatizava.

Em trabalho publicado nas colunas do "DIÁRIO DE NOTÍCIAS", do Rio de Janeiro, denunciamos essa prática que ambrutece, anestesia e desmoraliza um tipo de indígena da Amazônia, de anatomia vigorosa e, em cujo cérebro a inteligência ainda tem lampejos vivíssimos, desorientadores.

Favas torradas e pulverizadas do *paricá* e do *cumarú*, associadas à cinza das folhas do *ipadú*, levavam os Mura ao delírio, nas suas esbórnias com cachaça, nas suas caçadas a fogo nas várzeas e ilhas dos Autazes e do Madeira, nas pescas ao peixe-boi, vivendo no dédalo de lagos, igarapés e rios que as banham.

Já na região do Rio Branco, como Koch Grünberg, nós verificamos que alguns índios usavam e abusavam do pó do *paricá*, em forma de rapé, e, também, da coca ou *ipadu*.

Plantações regulares, disciplinadas, da *Erythroxilon coca*, ali foram apreciadas pelo autor de *Vom Roroima zum Orinoco*.

E nós viajamos com caboclos e índios puros, excelentes remadores, pilotos e guias, mascando aquelas mesmas folhas, que os peruanos (no regime dos Incas), suspendiam ao pescoço dos seus mortos e Koch Grünberg viu, reduzidas a pó, por ocasião das grandes libações de caxiri das tribos localizadas nos rios Tiquié e Papori.

Entre os *Nhambiquaras* Roquette Pinto encontrou, no interior de um tubo de taquara, um pó escuro "cujo emprego é até agora desconhecido."

Análises e indagações a respeito pouco esclareceram.

Como o paricá e o ipadú que sensações daria aquele pó?

As folhas da coca, mastigadas, têm um aroma agradável e rescendente: dão resistência à fome e à sede, adormecendo certas angústias do espírito e do coração

O índio peruano atravessa a Cordilheira dos Andes, emparelhando na marcha e na resistência com o mais fogoso cavalo.

E para tanto basta que lhe dêem um punhado de milho torrado e algumas folhas de coca.

O índio amazônico atravessa os campos e campinas do Rio Branco, vence as cachoeiras do Rio Uraricuera ou do Rio Negro, embrenha-se na floresta mais densa, mais hostil, mais traiçoeira, aspirando o *paricá* ou mastigando o pó esverdeado do *ipadú* ou *patu*.

Atira-se à luta contra os homens, as feras, as águas, as árvores e as pedras: e ainda lhe sobra energia para a amor físico e para a dedicação, quando auxilia os naturalistas na descoberta de novos mundos e na revelação de remotíssimos mistérios.

E o *Ayquec?*

Sob a ação desse tóxico o índio tinha a acuidade visual hipertrofiada para as mais longínquas miragens, podendo seguir na treva a sombra ameaçadora do inimigo ou o brônzeo e bonito rosto da amada.

Foi Gastão Cruls, em AMAZÔNIA MISTERIOSA, quem revelou o *ayquec* à curiosidade dos leitores dos seus contos e romances.

E quem sabe se os índios do Nordeste não conheciam as propriedades do *peyolt* (produto de uma catácea), extraído de uma das suas variedades, existente, também, no Rio Grande do Norte, segundo informou Léon Daudet, num artigo estampado, há anos, em L'ACTION FRANÇAISE?

Ora, diante do panorama da alimentação indígena — aqui ligeiramente desdobrado nesta INTRODUÇÃO — como o têm encarado os estudiosos das nossas coisas e das nossas gentes, perguntamos nós?

Como biólogos? Como médicos? Como higienistas? Como sociólogos? Como economistas?

Isso, afinal, convem reconhecer-se, não é tudo.

Com a organização da Escola Funcional foram apontados aos estudiosos do índio e da sua economia novos métodos de investigação, de confronto, de conclusão.

Malinowski, considerado um *clássico* por todos os que se dedicam aos estudos antropológicos e etnológicos, criticando a sua pomposa criação, acha que, "em toda a

sociedade primitiva, como em toda a sociedade civilizada, naturalmente... o alimento é um centro de reunião social, uma base de sistema de avaliação e o núcleo de atos rituais e crenças religiosas."

E mais:

"Nenhuma cultura pode ser compreendida sem que as suas instituições nutritivas sejam estudadas em relação à preparação e consumo dos alimentos, com a procura deste, sua distribuição e armazenamento."

No Brasil, os que se dedicam ao estudo da influência do índio na nossa formação ainda não se capacitaram da necessidade de estudar-se o papel da alimentação indígena dentro dos horizontes da nossa cultura.

Na obra de Gilberto Freyre, que nos repôs a questão diante dos olhos, o papel do Sexo é estudado com mais segurança, mais amplitude que o da Alimentação, não obstante saiba que o problema da Alimentação e do Sexo são inseparáveis.

Suas necessidades orgânicas devem merecer, por igual, alguma coisa mais que o esforço dos psicanalistas, dos sociólogos, dos biólogos e dos historiadores, maximé quando sumarizamos as conclusões por eles atingidas.

Acaso é bastante descrever os processos de caça e pesca, de plantações e construções — casas, embarcações, paliçadas — deste ou daquele povo? Que leis sociais se prendiam à procura dos alimentos? E a que práticas religiosas? E que lendas e mitos as comentavam? Que atividades místicas agitavam esta ou aquela tribo, diante de um cadáver de ave ou de homem que a tribo matara e do qual não só o nome como as virtudes se herdavam? E que migrações determinavam a carência de alimentos ou o aparecimento súbito de um bando de aves ou de um rebanho de mamíferos, tidos por esta tribo como tabu ou totem da tribo inimiga mais próxima? Que rito se prendia à alimentação em comum ou isolada?

Deleitando-se com o *caxiri* ou a *caysuma*, fumando o tabaco, aspirando o *paricá* ou mascando a coca, que buscava o índio ou o pagé além das fronteiras do sonho ou da magia, no auge de uma embriaguez?

E essa embriaguez resultava do desfibramento moral do indígena ou, ao contrário, resultava de sua fé, da resistência da sua mística, do desejo de interpelar os seus deuses e os seus mortos a respeito dos atos mais complexos ou mais simples da sua existência?

Ao estudo da economia do índio brasileiro (estudo do Sexo e da Alimentação) ainda estão por ajuntar algumas páginas de indispensável valor elucidativo, que, em vão, procuramos nas obras dos nossos americanistas.

O etnólogo Eduardo Galvão, Chefe da Seção de Antropologia do Museu Paraense Emílio Goeldi (Estado do Pará), nas suas pesquisas pelo Vale do Rio Negro, encarou o problema da alimentação entre indígenas que ainda alí remanescem.

É, sem dúvida, uma contribuição digna de referência, mas dentro de limites que não nos permitem ter uma visão satisfatória da extensão e complexidade dos aspectos mais típicos que a cozinha indígena nos pode apresentar naquele vale.

A Alimentação Indígena na Área Geo-Cultural da Amazônia Brasileira

"Forte e Belo E' Todo Homem Livre"



2. *Índio Krahô.*

NUNES PEREIRA

"Die indianisch Tafel ist nicht einformig, wle der Leie annimit, und die Indianerin weiss an sich einfach zubereiteten Speisen durch alle möglichen Zutaten schmackhaften zu machen. Bei der Nahrung spielt die örtlich Umbebung eine wichtige Rolle. Man isst etws anders, ob man in der Savanne oder im Wald, an inem grössen Flüss oder im Gebirg lebt."

"A mesa indígena não é tão uniforme, como o vulgo supõe, e as índias sabem preparar a comida de maneira simples e dar-lhe sabor através de inúmeros temperos. A alimentação, na intimidade local, representa importante papel. Come-se um pouco diferente, na savana ou na floresta, nos grandes rios ou na montanha onde se vive."

(Nahrung und Genüssmittel — VOM ROROIMA ZUM ORINOCO, Band III, ss. 45-46. Theodor Koch Grünberg, — Druck von Strecker und Schröder in Stuttgart, 1923).

"Outro louvável costume que tem os índios é a grande charidade que usam uns com outros na comunicação da mesa: porque todos comem igualmente, seja muito, ou seja pouco o sustento, de sorte que parece não há entre meu nem teu, **frigidium illude verbum,** como se diz São Crisostomo: e antes parece que todos os seus haveres são comuns."

(THEZOURO DESCOBERTO NO MÁXIMO RIO AMAZONAS, pág. 45 — Padre JOÃO DANIEL).

Moldura Física
(Solo, flora, fauna, hidrografia e clima)
da Amazônia Brasileira

O Solo

Ora, para um estudo sucinto da alimentação indígena, nenhuma área geo-cultural do Brasil nos oferece, como a Amazônia Brasileira, mais amplos e pitorescos aspectos.

Desde os primeiros dias de sua conquista, quer os que desceram a calha do Rio Amazonas, quer os que a subiram, capitaneados por Orellana ou por Pedro Teixeira, dela e dos seus seres, nos proporcionaram um quadro geral, de vivo e agradável colorido, senão de linhas gigantescas e violentas.

E essa foi a impressão que ela sempre nos deu, cabendo-nos salientar aqui, por exemplo, um daqueles aspectos: baixando-se, da Serra de Tumucumaque, para o trecho do litoral atlântico, apropriadamente apelidado *Costa Negra do Amapá*, ou indo-se da foz do Gurupi, nas divisas do Estado do Maranhão com o Estado do Pará, rumo ao altiplano andino, verificaremos que essa área, de 5.057.400 quilômetros quadrados, oferece à consideração dos economistas e dos sociólogos, bem assim dos políticos e dos aventureiros internacionais, o índice de 1 habitante por quilômetro quadrado.

Daí a considerarem um *vazio demográfico* e corvejar-lhe de roda, na expressão de um historiador alarmado, em *A Cobiça Internacional*.

Incluída, cientificamente, nas grandes secções geográficas da América, ela figura na denominada AMÉRICA

TROPICAL ATLÂNTICO, apresentando, segundo Fernando Azevedo, *impressionantes características de solo*.

Examinando-se as denominações dadas pelos viajantes aos diferentes aspectos da morfologia da terra descoberta por Orellana e conquistada por Pedro Teixeira, logo se averigua não a terem eles apontado simplesmente como uma planície, um vale ou uma baixada.

A impropriedade ou propriedade desta ou daquela denominação viria com os geólogos e os geógrafos, mas a apontariam como uma aberração, pois a AMAZÔNIA, na sua grandiosidade, nos oferece todos os aspectos, geológicos e geográficos, de uma geometria do absurdo...

Foi defrontando a diversidade dos aspectos fisiográficos e humanos de sua terra, sem dúvida, que Subercasseaux a intitulou, num dos seus livros, CHILE O UNA LOCA GEOGRAFIA.

Considere-se, em relação à terra amazônica, a proporção de teorias clássicas (de Agassiz, Derby, Pena, Hartt, Katzer, Gonzaga de Campos, Euzébio Paulo de Oliveira) e, ao lado desses nomes, ponhamos os dos modernos geólogos e geógrafos, com as suas teorias e análises, a partir de Sílvio Fróes de Abreu, Avelino Inácio de Oliveira, Glycon de Paiva, Pedro de Moura, Antonio Teixeira Guerra, Lúcio Soares de Castro, Raymundo Andrade Ramos, a cujas obras recorremos para composição deste capítulo.

Através da autoridade científica desses geólogos e geógrafos poder-se-á ter uma visão das características de um solo onde tribos indígenas, vindas de origens não perfeitamente definidas, exerceram atividades de coletores de frutos, sementes, bulbos, tuberas e rizomas, de caçadores de aves e quadrúpedes silvestres, de agricultores e de pescadores.

Muito embora a AMAZÔNIA BRASILEIRA esteja reclamando novos e mais completos estudos do seu solo, já podem ser indicadas inúmeras possibilidades, de uma apreciável porção dele, no que diz respeito à exploração de minérios, à fixação do homem, que Euclides da Cunha considera *um intruso impertinente*, e ao aproveitamento, por parte deste, em seus limites geo-políticos, principalmente do que se denomina *solo agrícola*.

Porque a AMAZÔNIA, como um "harmonischer organismus", da feliz definição de Hans Bluntschli, tem de ser apresentada, necessariamente, a quem quer que a deseje conhecer e valorizar, através das obras de autores

que se impuzeram à opinião pública, obras referendadas pela crítica realista.

Para Sílvio Fróes de Abreu a fisiografia dessa região lhe impôs a denominação de **PLANÍCIE**, "de alta expressão na América do Sul, sendo situada entre as elevações do Brasil Central e o maciço guiano, limitado pelos enrugamentos andinos."

Essa Planície se caracteriza "por dois planos, mergulhando de S para E e de N para S em cuja interseção se acha a calha do grande rio (o AMAZONAS). O Vale Amazônico, muito pouco pronunciado, tem, pois, a direção geral WE."

Com referência à topografia dessa Planície o mesmo autor conceitua "que nos oferece poucos contrastes e não apresenta pontos salientes. Nos limites do Brasil, ao N a PEDRA DO CUCUI se eleva como acidente significativo; o maciço guiano apresenta enorme massa de eruptivas que suportam espessas camadas de arenitos, chegando a quase 3.000 metros, e as serras que separam as Águas guianenses se apresentam com cotas inferiores a 800 metros."

Devemos compreender, lendo-se os conceitos acima, que eles datam dos idos de 1944... pois sabemos hoje que o Sistema Guiano nos apresenta, realmente, as serras Parima, Pacaraima, Acarai e Tumucumaque, já não sendo alí no RORORIMA, entretanto, o ponto culminante, (na fronteira do Brasil com a Venezuela e Guiana (ex-britânica), mas o Pico da NEBLINA, com cerca de 3.014 metros de altitude, segundo explorações recentes da Comissão Brasileira de Limites do Setor Norte e de um grupo de interessados na geografia e na arqueologia da região.

Quem sobe a calha do rio Amazonas, logo depois do Estreito de Breves, defronta algumas colinas em Monte Alegre, Almerim e Óbidos.

São "colinas argilosas, elevações de arenitos ou chapadinhas arenosas que escaparam à erosão e assinalam divisores de águas ou simples acidentes topográficos de pequena monta. Tal aspecto condiz com a natureza geológica do solo — uma peneplanície arqueana, numa capa terciária horizontal e camadas de rochas sedimentárias antigas, inclinando-se suavemente de N para S e de S para N para a depressão máxima ocupada pela depressão do grande rio."

Ao referir-se às rochas, Sílvio Fróes de Abreu salienta que elas "afloram somente nas cachoeiras dos rios ou nas

barrancas, em certos pontos privilegiados que permitem constatar-se a natureza do sub-solo."

E afirma, categoricamente: "Somente generalizações de grande arrojo podem criar uma concepção da estrutura geológica do Vale amazônico."

Desse autor (também já Fernando Azevedo o afirmara) é mais este conceito: "Abrangendo uma área que não está longe de representar a metade do Brasil, a Amazônia está quase completamente recoberta por extensa floresta, sem povoamento, sem acidentes que mostrem claramente o sub-solo. É, pois, muito natural que o desconhecimento acerca da geologia amazônica seja quase absoluto."

Na enumeração dos pioneiros dos estudos geológicos da AMAZÔNIA o autor que estamos citando se esqueceu de Luiz Agassiz.

Mas Paul Le Cointe que, como Katzer, considera a expedição Thayer, de 1815, com Luiz Agassiz à frente, um ponto de partida do estudo sistemático do que denomina de GRANDE VALE, definiu as diversas fases da formação da AMAZÔNIA atual, desde suas remotas épocas geológicas, desta maneira: "Nesse mesmo tempo — quando, naturalmente, se iniciou o soerguimento dos Andes, isto é, no último período da época secundária (cretáceo superior) — a erosão, violenta, ia arrasando, nas partes mais altas, estes terrenos aluviais, relativamente recentes e de fácil desagregação, desnudando os afloramentos das camadas subjacentes, e assim se formando a planície atual, espécie de calha muito achatada, de inclinação suave, paralela ao equador, drenada por um canal longitudinal, futuro Amazonas ao qual vinham juntar-se, cavando como ele seus vales nestes depósitos, inúmeros colectores das águas provenientes de toda a zona, subsistindo ainda testemunhas do primitivo nível do planalto nos pontos em que qualquer proteção superficial atenuou a atividade erosiva das águas, como se vê nos morros tabulares esparsos pelas margens do Baixo Amazonas, principalmente entre Arumanduba e Prainha, ou no Tapajós, próximo a Santarém."

O mesmo autor — que aliava aos seus conhecimentos, de químico e botânico, também os de geógrafo e geólogo — escreveu mais, concluindo: "... por este rápido golpe de vista, alcançado sobre as diversas fases da formação da Amazônia atual e, principalmente, sobre a estrutura geológica da sua parte oriental, torna-se evidente que o trabalho de modelação dos seus contornos pode ser considerado

como concluído e que os rios principais que a sulcam já acabaram de aprofundar seus leitos definitivos através das rochas ainda friáveis da planície terciária, correndo agora sobre terrenos compactos de formação antiga; já não haverá senão modificações superficais de alargamento, deslocação lateral, rasgando gradual dos *travessões* ou afloramentos de rochas eruptivas, diorite, diabase — que provocam a formação de corredeiras e de cachoeiras. Nada, em realidade, justifica o apelido de "Terra Imatura" que se costuma dar ao PAIZ das AMAZONAS, construído, ao contrário, sobre sólidas bases e que poderia ter sido chamada "Terra das lendas", ou melhor ainda, como escreveu Frederico Hartt, "Terra incognita", qualificativo que, muito breve, também não terá mais razão de lhe ser aplicado."

Como se vê, através dos trechos citados, a designação de planície, para a região amazônica, é preferencial na obra de Paul Le Cointe à que recorremos, tendo-o conhecido pessoalmente, e cujos ensinamentos, igualmente, no campo da geografia física e da botânica, ainda estão estimulando os nossos estudos e pesquisas.

Sob a chefia de W. L. Schurz, em 1924, participando de uma missão do governo norte-americano, estiveram no Vale amazônico os geólogos C. F. Marbutt e C. B. Manifold, e, ao lado deles, como representante do governo brasileiro, o geólogo Avelino Inácio de Oliveira, com quem privamos nos idos de 1918, no antigo *Município do Rio Branco*, hoje denominado Território Federal de Roraima.

Sílvio Fróes de Abreu informa que o reconhecimento, dirigido pelos referidos geólogos, focalizou especialmente o solo agrícola. **(Ver Nota 4)**.

E esse fato ficou bem expresso neste tópico: "Em muitos trechos a planície está coberta por aluviões modernos que as enchentes depositam em grandes áreas e que vão formando camadas sucessivas, dum solo mais rico de humus, pouco consistente, e ainda sujeito às transformações microbianas resultantes da alteração da matéria orgânica que nele entra em grande proporção. Esse tipo de solo — solo das várzeas — que cobre toda a parte baixa, durante certa parte do ano fica submerso e constitui o fundo dos igapós, dos campos alagados e dos lagos temporários. A matéria depositada é um material composto de coloides argilosos, de partículas de areia fina e argila transportadas pelas águas em movimento, de ácidos húmicos em solução, e de matéria orgânica vegetal em suspen-

são. Todo esse complexo argilo-arenoso-húmico, sedimentado periodicamente, desde tempos imemoriais, forma o solo amazônico em grande extensão e cresce de espessura de ano para ano, de acordo com o regime de enchentes."

Esta caracterização, precisamente ilustrativa, do tópico acima, se patenteia, principalmente, a quem viaja ao longo das calhas, quer de um rio como o Madeira, quer nas de outros rios como o Solimões e o Purus.

Formações de praias, propícias às desovas anuais de quelônios e de aves, desnudamentos de barrancos onde se formaram matas de galeria, se nos mostram à análise com os mais variados coloridos, tais os apontados pelos geólogos da Missão W. L. Schurz, quer por Avelino Inácio de Oliveira e Glycon de Paiva, por exemplo, nestes termos: "... cores vivas, natureza mais argilosa que silicosa, presença de vagos leitos endurecidos por concentrações ferruginosas (ao longo do rio Negro) fornecendo, quando erodidas, placas corrugadas, à semelhança de montes de ferro velho: por cima deste sistema, vamos dizer estratificado, existe uma barreira de terra vermelha, porosa, cuja camada superior é vegetal."

Muito embora criticado por Marbut, Frederico Katzer, (estudando a chamada ""**TERRA DETRITICA**" que permite a ulterior cobertura dos extensos campos com gramineas e pequenas plantas, oferecendo, deste modo, pastagens suficientes para grandes rebanhos de gados e permite o desenvolvimento em alto grau da agricultura), também estudou a *terra preta*.

Encontrada por ele nos arredores de Santarém, isto é, no Baixo Amazonas, ao longo do Tapajós (Alter do Chão), do Trombetas e de ambos os rios Curuá, nós a encontramos, do mesmo modo, nas margens do Araticum, município de Maués, e em vários sítios do rio Urubu, pouco acima da sua foz e para além de São José das Pedras, no Estado do Amazonas.

Essa **"TERRA PRETA"**, como *as várzeas ribeirinhas*, de Marbut, não só denuncia que imemoriais populações indígenas nela haviam se concentrado, desenvolvendo atividades agrícolas, mas, ainda hoje, que é utilizada, preferentemente, na cultura do Guaranazeiro, por indígenas da tribo Maué e semi-civilizados.

Frederico Katzer assim se manifesta a respeito: "Costuma-se dar a esta *terra preta* da região do Amazonas uma origem diferente da Europa Central, isto é a *Tschernosen* da Rússia. É considerada uma *camada que fora*

cultivada. Onde ela se apresenta geralmente se encontram também restos de uma cerâmica primitiva, cacos de um vasilhame de barro, instrumentos de pedra, etc., por isto as áreas cobertas por ela são consideradas lugares de antiquíssima colonização de aborígines. Com efeito, as regiões onde se apresenta a *terra preta*, em tempo remoto, foram mais ou menos densamente povoadas, mas esta cricunstância não basta para ocnfirmar ser ela própria a origem da tal terra. É uma questão que exige ainda muito estudo para ser elucidada. A presença da *terra preta* em extensos tratos com um caráter perseverantemente igual, na direção horizontal, e sua espessura importante de 30 e às vezes de 200 cm, a variação regular do caráter na direção vertical, a partir da superfície do solo, e finalmente, a sua composição mecânica, mostram com evidência a sua evolução natural como solo. A *terra preta* da região do Baixo Amazonas, à semelhança da *Tschernosen* da Europa, é o resultado da mistura íntima de detritos de rochas com a moinha de plantas, mais ou menos carbonizadas, mais a impregnação desta mistura com os produtos solúveis provenientes da decomposição de matérias orgânicas. A moinha de plantas carbonizadas dá a coloração preta à mistura. A acumulação dos detritos orgânicos e inorgânicos se realiza em maior vulto nos terrenos expostos à inundação, ao longo dos rios, e, mais especialmente à beira dos lagos ou no igapó, cujo solo lamacento, de formação recente, concorda muitas vezes na sua composição de tal forma com a *terra preta*, que somos levados a considerar as áreas cobertas por esta como igapó de outrora. Por isso a *terra preta* é encontrada principalmente ao longo dos rios!"

Ao fazermos tão longa citação, logo nos permitimos adiantar algo da nossa experiência: os trechos da *terra preta* por nós visitados, à margem direita do rio Urubu, i.é., após a sua principal boca, ficava a cavaleiro das enchentes, e, antes da cachoeira de Lindóia, outras áreas ficavam distantes da margem do rio, em terra firme.

Katzer, entretanto, nos esclareceria a respeito com as palavras seguintes: "É patente e natural que os seus depósitos nas bordas do planalto e nas altas barrancas das planícies, dos vales, em geral, devem ter origem mais antiga do que os depósitos da *terra preta* do vale atual. Por causa de sua fertilidade, já em tempo muito remoto fora colonizada e lavrada e estes fatos explicam o aparecimento de resíduos de cultivo misturados com ela."

Não obstante os resultados das análises químicas a que procedeu, com amostras de *terra preta*, do Jardim de Óbidos e de Lage, no planalto de Marurú, Katzer é de opinião que, "segundo a definição de *Humuskrume* (*terra preta* européia), solo com 20 a 505 cm de humo, adotada na Europa, a terra preta daqui não poderia ser considerada como um verdadeiro *Humuskrume*. Não existe, contudo, na região do Amazonas, nenhuma outra espécie de solo mais rica em humo do que esta."

Uma das áreas de maior produção de Guaraná, no Município amazonense de Maués, é, sem dúvida, a denominada *Terra Preta*, nos domínios seculares da tribo que lhe deu o nome e a importância econômica que ainda hoje desfruta.

A área do Araticum é outra. (**Ver Nota 5**).

Deve-se considerar que, ao tempo da Conquista da Amazônia, foi num rio como o Urubu que o colonizador encontrou uma grande concentração de indígenas, vivendo em numerosas aldeias, sobre os quais cairia a fúria assassina de Pedro Favela, "talando-se, a ferro e fogo", segundo a História e a Tradição.

Nas áreas das margens altas do rio Urubu, ao revolver-lhe as antigas localizações das aldeias indígenas, verificamos que todo o seu solo era de *terra-preta*, como a encontrada por Barbosa Rodrigues, ali e em Miracanguera, no município amazonense de Itacoatiara.

Como entre os lavradores de certas áreas da Europa, tudo acolá estava demonstrando haver a gente indígena utilizado a *terra preta* do seu solo para a sua primitiva lavoura de subsistência.

De uma daquelas seculares áreas de *terra preta*, com a ajuda de um índio Mura, que nos acompanhava, retiramos alguns *pães-de-guerra*, produto conhecido da secular logística de quase todas as tribos da Amazônia brasileira.

Restos de madeira carbonizada, ossos de mamíferos, escamas de peixes, carapaças de quelônios (jabotis e tartarugas) foram encontrados revelando, pela abundância, agrupamentos indígenas, daqueles indígenas, vítimas, como muitos outros, na atualidade, dos brutais processos do colonialismo e da nossa hodierna, *soi-disant* Civilização.

Autoridade científica, no campo da geologia da Amazônia é, sem contestação, Pedro de Almeida Moura, a

quem se deve, entre outras obras, as referentes à geologia da Guiana brasileira, do Vale do rio Urubu, do baixo Amazonas e do Vale do Tapajós.

Seus ensinamentos ou definições, no tocante à geologia da bacia amazônica, que, (logo nos previne) "não deve ser confundida com a Amazônia", nos levam a citá-lo aqui, a fim de ampliarmos a visão em boa parte tomada dessa obra, (excertos do I.B.G.E.), intitulada AMAZÔNIA BRASILEIRA, cujo desdobramento foi iniciado por Fróes de Abreu, que também colaborou com os ensinamentos acima copiosamente referidos.

É que Pedro Moura ali estuda o **RELEVO DA AMAZÔNIA,** aquilo que Antonio Teixeira Guerra definiu desta maneira: "O relevo é o elemento fundamental da paisagem física e por isto suas formas são estudadas com muito cuidado pelos geógrafos, pois elas fornecem muitas vezes a explicação de certos tipos de paisagens culturais."

Ora, neste trabalho, pretendemos apresentar alguns dos mais característicos aspectos de certas *culturas indígenas* inerentes à alimentação, nessa paisagem.

Pedro Moura nos fala na Planície amazônica nestes termos: "A Planície amazônica, outrora imensa bacia interna, que a Oeste se comunica com o Pacífico, posteriormente, forçou abertura para o Atlântico, ao tempo do soerguimento dos Andes, dando origem, em seguida, à maior rede hidrográfica do mundo. É assim o Amazonas, geologicamente falando, um rio jovem que alcançou, porém, e precocemente, o estágio de maturidade."

Rio jovem é, para Pedro Moura, o Amazonas; terra em formação é, para Euclides da Cunha, a Amazônia, baseando-se este nas induções de Wallace e Hartt, acrescentadas de um *talvez,* que, para os dicionaristas, é uma expressão de possibilidade ou dúvida... embora ele conhecesse o "ciclo vital dos rios", revelado por Morris Davis, tão intimamente ligado ao "ciclo vital" dessa terra.

Pedro Moura, prosseguindo na definição do relevo do vale amazônico, escreve: "Movimentos epirogênicos de levantamento alçaram os sedimentos da planície a uma cota de algumas centenas de metros acima do rio, ficando, então, seus aluviões constituindo verdadeiros terraços. A cada deformação acarretada por este movimento se sucedem ciclos de erosão: — o modelado dos vales, pela erosão fluvial, foi a causa primordial que nos legou a atual topografia da planície amazônica. Popularmente,

na planície amazônica, já estão definidos pelo linguajar dos naturais, os níveis ou andares de caráter topográfico que decorrem do modelado. Quem conhece a Amazônia ou lá tenha vivido algum tempo, acostumou-se às feições de relevo regionalmente denominadas de várzeas, igapó, têso e terra firme. É a acuidade popular, na necessidade de nomear terras de relevo, interpretando com justeza feições geomorfológicas existentes na Amazônia."

Tomamos a esse trabalho de Pedro Moura, pelo sabor e justeza das afirmações, trechos como os que se seguem:

(1) — *Mercê da insignificante declividade dos rios, detritos, carregados pelo Amazonas e muitos dos seus afluentes, são depositados, à guisa de diques que descambam suavemente para o lado oposto ao rio, onde se desenvolvem extensas várzeas cobertas de pastagens consideradas de ótima qualidade para a criação do gado.*

(2) — *As várzeas são, portanto, campos periodicamente alagados e que se enquadram no leito maior do rio.*

(3) — *A mata, como atestado de idade mais avançada, marcando a divisa do leito mais antigo, limita a paisagem das várzeas, que adquirem, não raro, grandes extensões. Essa mata, ainda sujeita à inundação, forma o igapó.*

(4) — *O igapó é a várzea evoluída. Cabe aqui acentuar que a noção de igapó tem sido tomada, em alguns trabalhos, como a de terra constantemente inundada ou pantanosa, ao passo que nós estamos considerando o termo como o característico de mata inundada, ou trato de terra já coberto de vegetação, e periodicamente alagável.*

(5) — *O igapó, na noção que adotamos, é ciclo de secamento mais avançado que a várzea; mas a vegetação aquática que delimita a várzea vai sendo substituída pelos arbustos e árvores, que caracterizam a zona do igapó. Em outras palavras, o igapó é o degrau de transição entre várzea e terra firme, e sua idade mais avançada é caracterizada pela presença de árvores que tendem a constituir tipo de floresta bem definido. O ciclo evolutivo, enfim, é o seguinte: várzea, igapó, teso e firme.*

O empenho em salientar os trechos acima, da autoria do geólogo Pedro Moura, traduz, de uma parte, concordância em nossas opiniões, mas, de outra parte, o propósito de discordar, sem polemizar, ou, simplesmente, de apresentar opiniões ou definições de autores que nos são

familiares, e, talvez, mesmo as que nasceram de nossas experiências na Amazônia.

Por se ligar ao plano desta obra, no que diz respeito à vida animal, em suas águas, focalizemos, por exemplo, a denominação indígena dos terrenos, periodicamente por elas dominados, ou assim mantidos constantemente:

YGAPÓ OU IGAPÓ

Ela estabeleceu confusão etimológica, das mais graves e interessantes. entre uma porção de estudiosos do tupi antigo e do nheengatu ou tupi moderno. À índole da língua e, principalmente, à dinâmica dos rios, em seu destino de construtores e de destruidores incontestáveis, poderá ser atribuída também a divergência de definições que vamos apresentar aqui.

Theodoro Sampaio diz do *Igapó* ou *yg-apó* ou *y-apó:* a água que invade; a enchente; o alagável. São as lezirias dos rios da Amazônia. (Th. Sampaio, *o Tupi na Geografia Nacional*, pág. 260, S/d).

A esse autor deve ter recorrido Pedro Moura — fazendo o mesmo seu pranteado colega Antonio Teixeira Guerra — o que se verifica através desta definição: *Igapó* — denominação regional da Amazônia para os terrenos que ficam alagados por ocasião do transbordamento dos rios, e onde existe cobertura florestal. O termo do vernáculo correspondente ao *igapó* é *leziria* ou *lezira*. (DICIONÁRIO GEOLÓGICO E GEOMORFOLÓGICO, Rio, 1969). (**Ver Nota 6**).

O Padre A. Lemos Barbosa, tratando de *Grupos e Consoantes* escreve: "Encontra-se *g* medial em escassa palavras como *ygapema* "clava" *ypagenunga* "onda", *Ygapó* "pântano".

E nada mais adiantou sobre a etimologia do vocábulo em pauta. (CURSO DE TUPI ANTIGO, (pág. 28 v. 3). Rio, 1956.

E Ermano Stradelli assim define "*Yapó* ou *igapó* — mãe da água — lugar baixo ao longo dos rios e no interior da terra, à margem dos lagos e igarapés, que em tempo de enchente costuma ir ao fundo — floresta inundada ou sujeita a ser inundada periodicamente". (VOCABULÁRIO NHEENGATU-PORTUGUÊS, pág. 71, Rio de Janeiro).

O Dr. Alfredo da Matta, define o "Igapó (Regional): — Trecho de floresta inundada, e com vegetação que lhe é peculiar, e por vezes tão densa que chega a interceptar

os raios solares, influindo até na qualidade do pescado, dando-lhe preferência os tamuatás, jejús, piranhas, tambaquis, tucunarés, puraqués. Disse Hüber que "os igapós podem caracterizar-se nas várzeas amazônicas como certos trechos cujo nivelamento ficou retardado no processo de aluvião, por sedimentação insuficiente (MATAS E MADEIRAS AMAZÔNICAS, Bol. Museu Goeldi, V. 2.º. pág. 113). Nunca deverá ser dado ao vocábulo igapó o sentido de terras baixas sujeitas às marés (Herbert Smith), ou ao que escreveu o prof. Orville Derby: "No verão ligeiras desigualdades de superfície de terreno revelam-se por um número imenso de superfície pantanosa, que na região do campo chamam-se *baixas* e na mata igapós" (Bol. Museu Goeldi). Convém registrar os dois significados de igapó na Amazônia. As águas dos rios na enchente são projetadas e inundam vastos trechos de terra, tornando fácil e rápida a comunicação entre lugares distantes é nessa época trivial a frase — viajar pelo igapó —, ouvida com tanta freqüência. Em período de vasante, as "águas se afastam", dando então ensejo à formação de brejos de grandeza e pronfundidade variável, muitos assim conservados durante toda a vasante. Também trivial nessa época a frase "o igapó não dá mais passagem."

Curiosas as qualidades de peixes ali encontrados, como disse, e as espécies florísticas, que também caracterizam o igapó derivar-se de *yapó* pântano. Acredito, no entanto, derivar-se de *ygaú. i.é.* — *y* ou *i* água, *gau* mancha e *pé* demonstrativo do que se ouve, se enxerga ou não, referência ao colorido escuro, a mancha escura da água, bem distinta e nítida, e que impressionou certamente o silvícola: Logar de água escura; vê-se aí água escura. Do tupi-guarani: — *Igau pe turi*: lugar para passar montaria (Montoya), caminho de montaria."

Essas características, lembradas pelo Dr. Alfredo da Matta, foram registradas por Stradelli, com os vocábulos seguintes: *Yapó-ayu* — Igapó ruim: *Yapó-ikiá:* "Igapó sujo, que entra na mata e não dá bom caminho para as canoas; *Yapó-iúca* — Pojuca, pântano podre, estagnado."

Dando grande importância à presença da palmeira jauari *Astrocaryum jauary* Mart,. já na segunda metade do século XVIII, Richard Spruce, distinguia os igapós, também, pela cor das águas, negras ou brancas, neles acumuladas por procederem umas de *rios de água branca* da

dos *rios de água negra,* "onde se encontram espécies vegetais diferentes, tal qual já assinalara à embocadura ou na junção do Solimões e do Rio Negro", conforme apontamos *in* MORONGUÊTÁ — UM DECAMERON INDÍGENA (Vol. 1.º, página 193).

O igapó, dada a experiência que temos de sua presença nas mais importantes bacias do sistema hidrográfico da AMAZÔNIA, ao longo dos seus eixos fluviais, bem como na vizinhança de lagos e para além deles, nos leva a considerá-lo, por exemplo, aqui um *gigantesco aquário,* de águas límpidas, de fundo argilo-silicoso, sombreado por árvores de grande porte e verificado valor econômico, florindo e frutificando às suas margens, o que propicia farto e variado alimento a várias espécies de peixes, tanto quanto ao homem (índio ou pseudo-civilizado); ali, entretanto, nele vemos, também, uma incubadora natural, de fundo argilo-silicoso, onde certas espécies da fauna ictiológica da região se acasalam, desovam e chocam suas posturas, quer tenham elas o porte do peixe-boi *Trichecus manatus* ou do pirarucu *Arapaima gigas,* quer a beleza e a fragilidade de um peixe-ornamental como o Acará-bandeira *Pterophylum scalare* ou do Guaru-guaru, — um *Cyprinodontideo* — peixinho larvófago, tão útil no combate a larvas de mosquitos.

Noutros tipos de *igapó,* com a superfície inteiramente tomada por plantas flutuantes, ninfeáceas e algas, se ocultam sucurís, jacarés e piranhas, puraqués e candirús; outros ganham as dimensões e profundidades dos *mondongos* de Marajó, Caviana, Maracá e Mexiana, reproduzindo toda a feição aterradora de um fojo descomunal de podridão, miasmas, febres e seres antidiluvianos, senão as imagens de monstros oníricos ou de alucinações de estupefacientes.

Mas, tanto para os índios como para os pseudos-civilizados, (seringueiros, castanheiros, madeireiros, vindos de outras áreas culturais do País) esses *igapós* sempre foram e poderão continuar a ser uma estranha e imensa fonte de alimentos, em frutos, peixes e mesmo em algas, cuja importância ainda não despertou a cobiça internacional, porque constituem, essas algas, sem dúvida, uma riqueza até agora mal definida e mal apreciada, como elemento de dieta, entre nós brasileiros.

Sobre os solos, de terras-firmes, várzeas, restingas e igapós, se estende, — como na moldura de um continente — a mais majestosa e avassaladora flora das Américas, sendo impossível fugir à tentação de descrevê-la ou, pelo menos, registrar o valor de sua presença nos limites geográficos da AMAZÔNIA BRASILEIRA.

3.

Restinga



A Flora

4.

Vitória-régia.



Vendo-a, do bojo de um avião, a figura que se ajusta à Floresta amazônica — e assim o sentiu o geólogo Lúcio de Castro Soares — é a de imensurável e pomposo manto, sem precisa uniformidade geométrica, na qual predominam todos os matizes do verde, o que nos levará a considerá-la um como produto da imaginária dadaista de genial tecelão... (**Ver Nota 7**).

No esforço de identificá-las, mesmo à baixa altura, horas e horas a fio, acabamos por admitir que as árvores que a compõem refletem, no colorido e nas formas das copas (jamais das flores), a pujança da seiva que nelas circula; a retilinidade das suas hastes denuncia a estrutura do solo a que se fixam, num impressionante equilíbrio de volume e peso; e é da tonalidade e dinâmica das águas (nas quais se refletem, embebem e refrescam) que as raízes ganham a necessária força para se alongar ou crispar nas sucessivas camadas daquele solo.

Richard Spruce, citado páginas atrás, com o *fair-play* (espírito esportivo) peculiar aos britânicos, que sempre nos permitimos salientar, mal deixando a confluência do Solimões com o Negro (rios d'águas tão diversificadas por suas condições físico-químico-biológicas) logo assinalou a diferença da vegetação daquele com as deste, não tanto pela elevação e dimensão dos seus troncos, pela expansão da sua galharia, formas das suas folhas e sabor dos seus frutos, e sim pela coloração típica das suas copas.

MATAS DA TERRA FIRME E MATAS DE VÁRZEAS, assim denominadas popularmente — dicotomização do complexo indivíduo que é a SELVA, de Ferreira de Castro e de Eustázio Rivera — na sua morfologia e biologia vegetal não se comparam às dos *igapós,* também, por sua vez, diferentes entre si, já por sua ecologia, já por seu destino econômico.

Também o espetáculo que elas nos oferecem à luz do sol ou da lua, no verão ou no inverno, não nos provoca as mesmas emoções que sobejam nas destes últimos.

Imagine-se, portanto, a tortura de um pintor ou de um escritor, empenhados no descrever ou no fixar aqueles matizes do verde, no jogo feérico da luz e da sombra, jogo que se diria imaginado ou criado por divindades do fabulário indígena.

William Beebe, grande biólogo e não menor escritor, pesquisando, entre os bancos coralinos do Haiti, à certa altura se viu envolvido pela fascinação da Cor, dominadora mágica daquele *monde nouveau*.

E, diante daquilo que chamou de *Palimpsesto da Cor,* além de outras considerações, salientou a necessidade de dar-se-lhe uma nomenclatura exata, nos seus múltiplices aspectos de nuanças, evanescências, deliquios, etc., quer nos fique próxima, quer se nos apresente à distância. (**Ver Nota 8**)

O escritor e biólogo americano estivera imerso num aquário natural, formado pelos bancos coralinos do Haiti, como um dos nossos ancestrais de vida anfíbia.

Calcule-se, assim, que considerações faria ele, atormentado pela necessidade de denominar, com precisão, a cor de uma planta ou de um animal, num daqueles *igapós*, dáguas claras e pouca profundidade, da *Amazônia Brasileira!*

As diversas denominações, populares ou científicas, impostas a essa avassaladora vegetação por viajantes e por botânicos, estes, principalmente, delatam os mais diligentes esforços no individualizá-la, como um conjunto de representantes da mais alta estirpe uns, da mais humilde origem outros.

Em sua obra *The Tropical Rain Forest,* o autor que está, no momento, ao alcance da nossa consulta, enumera essas denominações nos termos seguintes: "In scientific literature this evergeen forest is most often referred to as Tropical Rain Forest (tropische Regenwald), a term coined for it by A.F.W. Schimper in his classical *Plant Geography* (1898-1903), the equivalent *pluviisylva* is also sometimes used. Humboldt, one of the first adequately to describe it, spoke of the great South American rain forest as the *Hylaea* (Floresta), and German writers often use the words for the evergreen tropical forest of Africa. Germans also frequently use the word *Urwald,* meaning original or primitive forest a term which has no necessary tropical implication, but which custom has attached to the Tropical Rain forest rather tham to other types of primitive forest. To the Englishman in the tropics the Rain forest is usually the "bush" or the "jungle", in Australia "brush" or "scrub". (**Ver Notas 9** e **10**).

"One of the outstanding features of the Tropical Rain Forest, indeed, of all the vegetation of the humid tropics, is that the overwhelming majority of the plants are wood and of dimensions of trees. Not only do trees form the dominantes of the rain-forest community, but most of the climbing plants and some of the epiphytes are

also woody. The undergrowth largely consists of woody plants — seedling and sapling trees, shrubs and young woody climbers. The only herbaceous plants are some of epiphytes and a proportion relatively small, of the under growth. Families of plants which in temperate regions are represented exclusively by low-growing herbs here assume the size and woodiness of trees. (**Ver Nota 11**).

A esta altura, porém, da caracterização pessoal da Floresta pluvial (do Trópico), Richards se sente na obrigação de recorrer à experiência científica de Spruce, relativamente à Amazônia: "Nearly (depõe o amigo de Wallace) every natural order of plants has here *trees* among its representatives. Here are grasses (bamboos) of 40, 60 or more feet in height, sometime growing erect, sometimes tangled in thorny thickets, though which an elephant could no penetrate. Vervains form spreading trees with digitate leaves like the horse-chestnut. Milkworts, stout woody twiners ascending to the top of the highest trees, and ornamenting them with festoons of fragrant flowers not their own. Instead of your periwinkles we have here handsome trees exuding a milk which is sometimes salutiferous, at others a most deadly poison, and bearing fruits of corresponding qualities. Daisies (or what might seem daisies) borne on trees like alders". (**Ver Nota 12**).

Assinalando que a Floresta Pluvial (dos Trópicos) tem na comunidade das árvores espécies extremamente numerosas e de variado porte, Record e Richards, também, salientam que as dimensões das mesmas são exageradamente descritas.

Encontram-se, ali, em verdade, indivíduos vegetais cuja altura raramente se eleva a mais de 46 — 55 metros, "... though individual trees over 200 ft. (60 m) are not uncommon and some approaching 300 ft. (92 mt.) have been reliably recorded. Thus though rain-forest trees are taler than those in temperate forests, they never reach the gigantic dimensions of the Californian redwoods or the huge gums (Eucalyptus) of Austrália. In girth and diameter the largest rain-forest trees also far short of those of higher latitudes. The largest recorded girth measurements appears to be 56 ft. (17 mt) but trees of greater girth than a metre are uncommon, and rain-forest trees in general are more oftem remarkable for the slenderness than for the large girth of the trunks." (**Ver Nota 13**).

Também, para melhor fundamentar sua definição da Floresta pluvial, Richards recorre a A. R. Wallace que a percorrera, caçando insetos como o fazia seu amigo Bates, visitando tribos indígenas, acumulando mais dados sobre a teoria evolucionista, verificando, dia a dia, a interrelação da fauna com a geologia das áreas amazônicas e desta, igualmente, com a vegetação e a água.

Vejamos o que afirmou Wallace: "If the traveller notices a particular species and wishes to find more like it, he may often turn his eyes in vain in every direction. Trees of varied forms, dimensions and colours are around him, but he rarely sees any one them repeated. Time after time he goes toward a tree which looks like the one he seeks, but a closer examination proves it to be distinct. He may at length, perhaps, meet with a second specimen half a mile off, or my fail altogether, till on another occasion he stumbles on one by accident". (**Ver Nota 14**).

Com o respeito que os depoimentos dos quatro botânicos nos merecem (ontem Spruce e Wallace e, hoje, Record e Richards) nós os citamos longamente porque têm indiscutível e impressionante validade, não só por se basearem na observação científica mas pela vivência humana no ambiente dessa Floresta.

Então, necessariamente aqui devem caber, por se encontrarem no mesmo plano dessa vivência, dois escritores contemporâneos mais acima citados: Ferreira de Castro e Eutazio Rivera.

Ao lado de ambos nós bem poderíamos apresentar um depoimento pessoal sobre essa "magestade verde, soberba e enigmática, que é a selva amazônica", no conceito do primeiro, e, no conceito do segundo "la catedral de la pesadumbre, donde dioses desconocidos hablan a média voz, en el idioma de los murmullos, prometiendo longevidad a los árboles imponentes". (**Ver Nota 15**).

Porque, também nós, durante cerca de quatro décadas, a percorremos em todas as direções, por amor às ciências naturais, mas, principalmente, por amor à Indiada que ainda agora dela está sendo despojada em nome da pretensa Civilização do Mundo moderno.

Ferreira de Castro e Eustázio Rivera não produziram obras de *exuberância retórica* (*rhetorical exuberance,* na frase de Richards) porém documentos dos seus contatos

humanos, dramáticos mais do que panteístas, com a SELVA

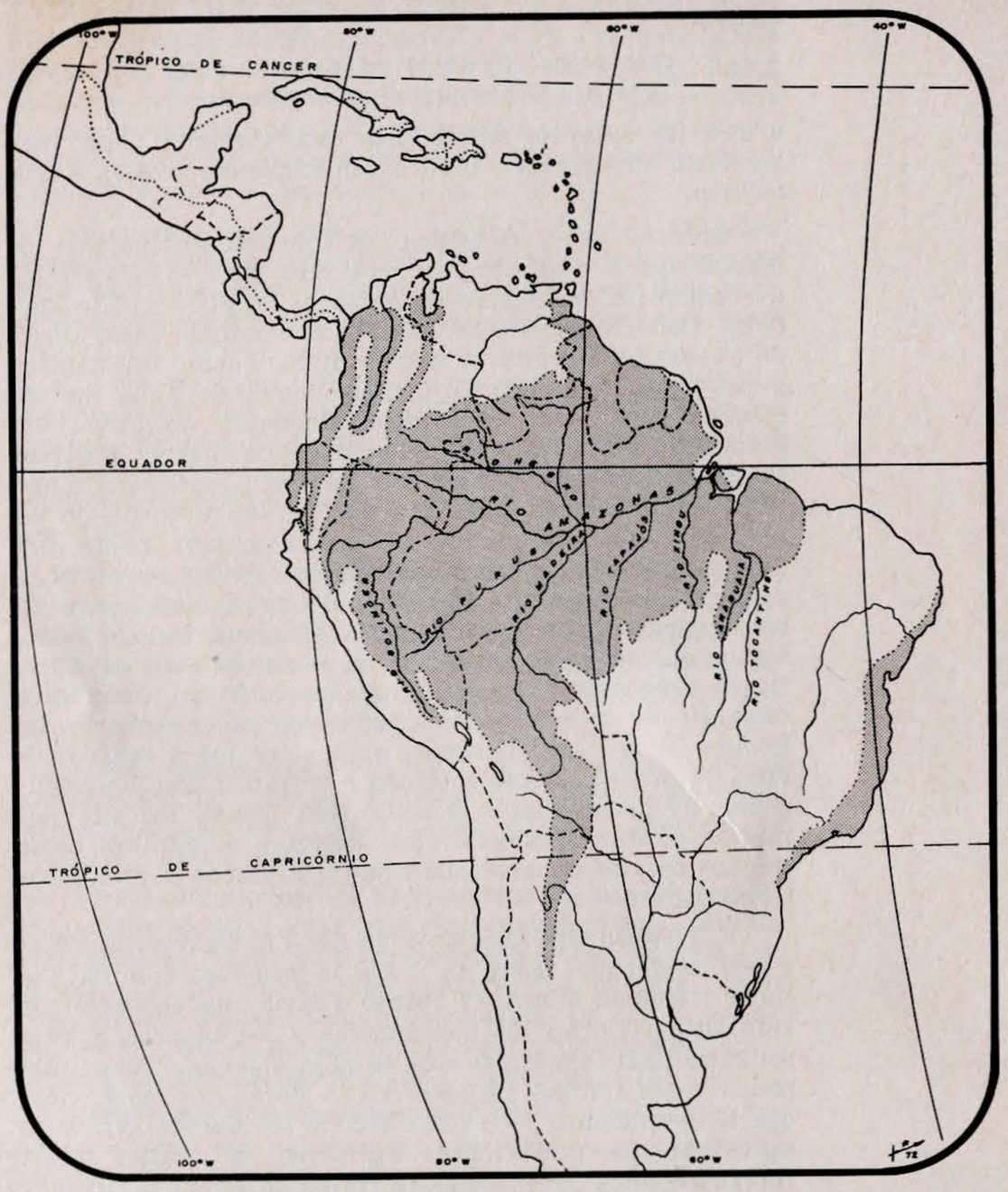
esta selva selvaggia ed aspra e forte
che nel pensier rinnova la paura,

e que, no entanto, sempre nos está atraindo, num geotropismo irreprimível, para o seu esplendor e para a sua solidão.

Spruce, já o dissemos, definiu cientificamente os igapós; como romancista, entretanto, descreveu Ferreira de Castro um dos igapós do *Seringal Paraiso*, no Rio Madeira (Estado do Amazonas): "Ali pertinho, meia dúzia de passos na floresta, o igapó surgia, quedo, miasmático e pavoroso. Era, primeiro, uma língua de água que se estendia por entre os troncos, deixando marcadas em alguns deles as suas maiores subidas e envolvendo a outros os galhos rasteiros, até morrer na terra empapada, onde jazia uma pequena ubá. Mais além, sob o sortilégio da luz, essa água apodrecida ora se apresentava negra, ora dum esverdeado limoso, e, alargando o leito, espraiava-se pela grande mata, até se perder de vista. Viera para ali na enchente invernal, alagadora de quase toda a selva, e quando, no verão dos trópicos, o rio descera de nível, ficara prisioneira. No seu fúnebre silêncio alimentava enxames de mosquitos, que tornavam penosa a vida do homem, e ia cozendo ramos, folhas mortas e mais resíduos da brenha. Dessa mórbida e lenta infusão lhe provinham as cores letais. E a floresta estava cortada por muitos pântanos semelhantes, largos e compridos, como trechos de rios encarcerados, que o arvoredo cobria, misteriosamente."

E Eustázio Rivera, diante da SELVA, escreveria: "Tus vegetales forman sobre la tierra la poderosa familia que no se traiciona nunca. El abrazo que no pueden darse tus ramazones ollevan las enredaderas y los bejucos, y eres solidaria hasta en ei dolor de la hoja que cae. Tus multisonas voces forman un solo eco al llorar por los troncos que se desploman, y en cada brecha los nuevos germenes apresuran sus gestaciones. Tu tienes la adustez de la fuerza cósmica y encarnas un mistério de la creacion". (**Ver Nota 16**).

Richards, como se verifica num dos capítulos da obra aqui citada, para nos descrever a *Tropical Rain-Forest,* teve de recorrer à construção de um *biological spectrum;*



5.

Formação da Floresta pluvial da Amazônia.

os escritores Ferreira de Castro e Eustázio Rivera, com os elementos recolhidos, através da própria sensibilidade, e projetados pela força do estilo literário, mais sereno no primeiro e mais violento no segundo, nos transmitiram o ambiente realístico dessa SELVA ou dessa Floresta, onde seringueiros semi-bárbaros e índios broncos e ingênuos, eram escravizados ou assassinados para atender à voracidade do comércio internacional...

Nas explotações do caucho, no alto rio Putumayo, em terras da Colômbia ou no alto rio Madeira, no Estado brasileiro do Amazonas; nas explotações da borracha fina e das amêndoas da castanheira *Bertholetia excelsa*, o romancista português e o novelista íbero-americano, encontraram paisagens e defrontaram seres humanos não menos grandiosos que os encontrados por Spruce e Wallace na Floresta amazônica, entre os indivíduos vegetais das suas seculares comunidades.

Após defini-la como "uma variedade equatorial da **FLORESTA PLUVIAL**, crescendo nos terrenos úmidos de sua vasta planície sedimentar e dos seus peneplanos cristalinos antigos, Lúcio de Castro Soares, com uma citação tomada a uma obra do botânico A. de J. Sampaio, como que nos arrancou do interior mais profundo e silencioso dessa Floresta para a claridade solar de campos e campinas, varzeas e restingas, lavrados e campinaranas.

A citação foi esta: "Quanto ao maciço venezuelano-guianense, vai além desse planalto, descendo pelas suas vertentes, até as bordas das savanas da Venezuela, Guiana e Ilha da Trindade."

Retrocedemos, então, mentalmente, às Serras de Tumucumaque e Leonard, nos limites da Guiana francesa com o Território Federal do Amapá, enfim *à planície sedimentar e baixadas inundáveis* aos campos e lagos deste, aos campos e lagos das ilhas Maracá, Mexiana, Caviana e Marajó, isto é, a esse arquipélago ou *small continent*, que ganhou desta última a denominação geográfica total. E retrocedemos, igualmente, às mesmas formações típicas da HILEIA AMAZÔNICA, desde o Estreito de Breves, além dos campos da chapada de Monte Alegre, dominados pelas serras *Itajuri* (430m), *Ererê* (284m), e *Paituna* (200m), aos campos de Óbidos, que vão extremar com os da Guiana (que foi britânica) e com os campos do Maú e do Tacutú, no Território Federal de Roraima. (**Ver Nota 17**).

Visão igual já tiveramos, desde a primeira travessia, feita do aeroporto de Macapá para o de Belém, com uma

estranha particularidade, no que se liga ao domínio da Floresta naquele território. É que, no extremo norte da Ilha de Marajó, no espaço em que medeiam os municípios de Afuá e Chaves, uma compacta multidão de indivíduos vegetais, que a compunham, nos deu a impressão de descer sucessivos degraus do solo da Ilha de Marajó, até à linha irregular dos seus campos, tesos e lagos, rios e mondongos, ali mesmo, como alguém que o fizesse deslumbradamente.

E isso além de representar um dos múltiplos contrastes da fisionomia proteica da Floresta equatorial, justificava plenamente os termos de uma carta de Richard Spruce a seu amigo Slater: "O maior rio do mundo corre através da sua maior floresta. Imagina, se podes, dois milhões de milhas quadradas de floresta ininterrupta, exceto pelas correntes que a percorrem, pois os campos que aparecem esparsos, aqui e acolá, são tão insignificantes que eu acredito que faria maior vazio o corte de um único carvalho na maior floresta da Inglaterra do que qualquer destes campos na imensa selva amazônica. Ficas, portanto, preparado para saber que quase todas as ordens de plantas contêm árvores aqui entre os seus representantes. Há gramineas (bambus), de 40, 60 m e mais altura, às vezes erectas, outras formando um intrincado de ramos espinhosos, nos quais nem o elefante poderia penetrar. Verbenas formando árvores, de folhas digitadas como as das castanheiras da índia. Polígalas que são robustas trepadeiras lenhosas, subindo até a copa das árvores mais altas, enfeitando-as com os festões de perfumadas flores que não são delas. No lugar das tuas pervincas encontramos aqui belas árvores exudando leite, às vezes salutífero, outras violentíssimo veneno e dando frutos com as mesmas propriedades. Há violetas do tamanho de macieiras; malmequeres, ou que podiam parecer malmequeres, desabrochando em árvores do porte do almeeiro. As mirtáceas são excessivamente numerosas e notáveis por suas flores efêmeras, e simplesmente; hoje todas as de determinada espécies estão cobertas de nevadas flores, perfumosas; amanhã já não se vê mais uma flor. Outro grupo, sem nada que possa ser comparado à flora européia, é o das melastomáceas, tão abundantes como as murtas e muito mais rico em espécies. Estas duas famílias, e mais as solanáceas e lauráceas, formam a massa da vegetação que se vê na vizinhança das cidades. Mas de todas a mais

abundante é a das leguminosas, entre as quais estão as árvores mais nobres da floresta virgem, alguns dos frutos mais deliciosos, alguns dos piores venenos."

Nessa carta, traduzida por Melo Leitão, Richard Spruce aponta a seu colega indivíduos vegetais *que exsudam leite salutífero* e outros *violentíssimos venenos;* uns que fornecem frutos deliciosos e outros frutos mortíferos.

Em *Notes of a Botanist on the Amazon and Andes,* organizadas por Alfred Russel Wallace, ele se preocupa minuciosamente com esse aspecto dalgumas árvores da Floresta amazônica.

E, em nossa obra, MORONGUETÁ — UM DECAMERON INDÍGENA, já fizemos referência a uma espécie de *Strychnos,* encontrada por Spruce, nos arredores de Santarém, no Estado do Pará, e, igualmente no rio Uaupés, no Estado do Amazonas, "que dá frutos de três sementes, cuja polpa é comestível, embora insípida; os pavões selvagens comem as bagas do *Strychnos rondeletiodes* Spruce; com a casca desse vegetal os indígenas preparam o curare, conhecido veneno, para suas flechas. E Spruce (escrevemos em nossa obra, I.º Vol. página 194)" assevera que poder-se-ia organizar uma longa lista das plantas que, embora deste *gênero funesto,* do rio Uaupés, têm a polpa do seu fruto comestível, conhecendo-se (como nenhum índio o ignora) que as sementes e outras partes da planta sejam venenosas."

Em relação ao leite de certas árvores da Floresta amazônica podemos afirmar, por exemplo, que uma sapotácea, denominada *Mimusops balata* (Aubb) pelos botânicos e, popularmente, apenas *balata,* produz um leite que os balateiros e seringueiros, à falta de leite de vaca ou de leite condensado, costumam tomar puro ou associado a café, como nos foi dado verificar em 1918, nos balatais do rio Bauarana e do Cotingo, (Território Federal de Roraima) mais de meio século após o próprio Richard Spruce o haver registrado em 1849, conforme se lê no vol. 1.º, pp 50-52 da obra *Notes of a botanist on the Amazon and Andes.*

E o leite de um *ficus,* chamado *Caxinguba,* (sub-gen PHAMARCOSICEA) é um antelmintico, drástico e mesmo cáustico, conforme esclarece Paul Le Cointe; no entanto, a amêndoa do seu fruto, assada e pelada, é comestível.

Os que leram a obra de Alexandre von Humboldt *"Tableaux de la Nature,* primeiro e, depois, COSMOS (que,

em grande parte, teve aquela por matriz), verificaram, desde logo, caber a ele, mais que a Bonpland a prioridade da denominação de **HYLAEA** dada à floresta equatorial, chuvosa e úmida, pois a visão do cientista, ante o conjunto da Natureza, corresponde à opulência dos seus sentimentos panteistas, sem que ele, entretanto, misturasse poesia e ciência.

Das margens do Orinoco o seu gênio abrangera as características da floresta pluvial amazônica, mas foram aqueles sentimentos que o moveram a denominá-la, com indiscutível precisão, HYLAEA.

E sua visão não abrangera apenas a vegetação das regiões equatoriais sul-americanas, porque preocupado, sem dúvida, com o futuro aproveitamento daquela Floresta e a posição social do Homem que nisso se empenhasse — se estendera além dos seus limites, como se deduz destas palavras: *"Portout je me suis rapporté à l'influence éternelle que la nature physique exerce sur les dispositions morales et sur le sorte de l'humanité"*.

Foi o botânico Karl Friedrich Philip von Martius, porém — após sua expedição científica ao Brasil, em companhia do zoólogo Johann Baptist von Spix, havendo ambos visitado a Amazônia — que, dividindo as florestas brasileiras em províncias ou sub-reinos, daria à floresta equatorial a denominação mitológica de NAIADE (*regio denique callida humide*), nela estando compreendidos os Estados do Pará e Amazonas.

Uma opinião posterior de dois botânicos contemporâneos, Adolfo Ducke e G. A. Black, no que respeita à extensão da floresta pluvial, adiantaria que ela constitui 93% da vegetação ou cerca de 3, 1/3 milhões de quilômetros quadrados da Bacia amazônica (**Ver Nota 18**).

Edgard Kuhlmann acrescentaria que a área de domínio dessa floresta abrangeria "a maior parte da bacia fluvial amazônica, a parte mais alta da bacia do Baixo Tocantins e bacias de pequenos rios da vertente atlântica, para leste, até Turiaçú, no Estado do Maranhão."

Para esse botânico, no entanto, ali não se assinala uma unidade de vegetação (a da floresta equatorial, úmida, densa e intensamente verde) na extensão considerada por aqueles autores.

E Paul Le Cointe, a propósito, esclarecendo melhor esse aspecto discutível da floresta amazônica, afirmaria, que, "apesar de uma certa unidade que se observa, em toda a sua vastíssima extensão, apresenta naturalmente

diversos tipos de acordo com as diferentes condições de clima e, sobretudo, de solo."

Foi, talvez, apreciando essa diversidade de tipos, da vegetação da floresta amazônica, que A. Engler, — como Joaquim Caminhoá e João Barbosa Rodrigues — propôs uma modificação no sistema de classificação das nossas florestas, devida a Martius, acompanhando-os posteriormente, J. Huber, A. de J. Sampaio e Paulo F. Souza (**Ver Nota 19**).

Este último, botânico do Serviço Florestal do Rio de Janeiro, como o fez o seu colega Edgard Kuhlmann, num trabalho editado por Frans Verdoor, na obra PLANTS AND PLANT SCIENCE IN LATIN AMERICA, dedica um bem elaborado capítulo à História da *Exploração da Floresta Brasileira* e, depois deste, à *Distribuição Geográfica* das mesmas.

Na FITOGEOGRAFIA DO BRASIL, o Prof. A. de J. Sampaio, reportando-se a um curso ministrado no Jardim Botânico do Rio de Janeiro, nos ensina que a Flora Amazônica é parte da HYLÉA americana, nela se reconhecendo quatro zonas, "cada uma com suas espécies exclusivas, de permeio com outras comuns a outras regiões:

I.ª) — A zona hyleana, oriental-andina,
II.ª) — A zona amazona-orinoense
III.ª) — A zona guianense
IV.ª) — A dispersão central americana ou panamaense."

Com relação à Flora Amazônica, é importante, entre outros esclarecimentos, de A. de J. Sampaio, os seguintes:

"O alto regime pluviométrico, peculiar ao vale amazônico, é a determinante principal da flora hyleana; pelo mesmo motivo, há igual tipo de vegetação na África equatorial; o Prof. A. Engler reconheceu por isso uma Hylea Africana..."

Na flora amazônica a vegetação mostra-se, à primeira vista, em dois tipos de associações ou mesmo formações, segundo J. Hüber:

"1. As Matas de Terra Firme, comportando ou não baixadas úmidas ou alagadas (os igapós).

"2. As Matas de Várzea, alagadiças e comportando geralmente igapós isto é, trechos de matas mais ou menos permanentes.

"Além disso verifica-se a existência de áreas campestres: inclusas na densa vegetação florestal e mais numerosas no Baixo Amazonas: são *campos, campinas, campinaranas* e um tipo especial de caatingas, no Rio Negro, descobertas por Spruce; há também bamburrais e chavascais, semelhantes aos de Mato Grosso.

"As caatingas do Rio Negro são diferentes das do Nordeste, tendo como principal característica a grande árvore bombacaceae *Catostemma spruceana* que lhe é exclusiva e cujo diâmetro atinge 1,50m.

"Ao norte do Pico Ricardo Franco (Serra Tumucumaque) observei uma floresta clara, de angico (Pitadenia peregrina), com ananás selvagem, que é bem uma *caatinga de mimoseae*.

"Aliás, como diz Bouillienne, há nos campos serrados da Amazônia várias árvores também do Nordeste.

"Os campos amazônicos arborizados (ou savanas na expressão fitogeográfica geral) tem flora idêntica à do Brasil Central; propriamente amazônicas ou hileianas são as campinaranas e caatingas do Rio Negro.

"A flora amazônica no Brasil não se restringe à Amazônia, isto é Estado do Acre e Estados do Amazonas e Pará; estende-se até às cabeceiras dos afluentes do Amazonas, nos Estados de Mato Grosso e Goiás; penetra o Estado do Maranhão até Imperatriz e, provavelmente nos médios rios Pindaré e Grajaú. (**Ver Nota 20**).

"Vulgarmente a Amazônia é dividida em duas zonas: Baixo Amazonas (da boca do Rio Negro ao litoral) e Alto Amazonas (da boca do Rio Negro até o Acre, inclusive).

"Devemos adotar essa mesma divisão em Geografia Botânica, subdividindo a zona em duas sub-zonas, do Norte ao Sul do rio Amazonas, porque, de fato, apresentam diferenças sobretudo florísticas.

Assim:

1. FLORA AMAZÔNICA ou Hiléia Brasileira:
1. Zona do Baixo Amazonas.
1. Sub-Zona Sul .
2. Sub-Zona Norte.
2. Zona do Baixo Amazonas.
1. Sub-Zona Sul.
2. Sub-Zona Norte."

Foi esta a contribuição de J. Hüber para a definição ou caracterização de associações ou formações da vegetação da Flora amazônica.

Para que se tenha, porém, um quadro panorâmico do que é a vegetação da **MATA DE ALUVIÕES MARÍTIMOS, MATA DE TERRA FIRME, CAMPINARANAS E CAATINGAS,** etc. etc. forçoso é conhecer-se os agrupamentos ou asso-

6.

Penetrando no igapó.



ciações das plantas, assinaladas pelos botânicos que percorrem a Amazônia, preocupados com todos os aspectos da Geografia Botânica e, ainda mais, da Sociologia vegetal.

Um pouco adiante, valendo-nos da obra de Paul Le Cointe, poderemos enumerar algumas espécies de vegetais a que recorrem os indígenas da atualidade, como o fizeram os seus antepassados, para tomar à Natureza amazônica os frutos, as sementes, os bulbos, as tuberas, as raízes que lhe entram na alimentação.

7.

Um trecho da Selva.





LEGENDA NA PÁG. SEGUINTE

Como se viu acima, outros estudiosos, com interesse especial pela Flora da Amazônia brasileira, poderão recorrer à obra de Paulo F. de Sousa, pois em suas páginas encontrarão abundantíssimos elementos, definidores e esclarecedores, do que é a Geografia Botânica dessa região, confirmados, sem dúvida, pela obra monumental de um Pio Corrêa.

Desde o litoral atlântico, com seus ricos pesqueiros, o ambiente das ilhas formadas pela dinâmica do rio Amazonas e dos seus afluentes, e, do mesmo modo, o ambiente das terras-firmes, varzeas, restingas e igapós são dominados pela opulência da vegetação equatorial.

Aos indivíduos de porte gigantesco, plantas escandentes (*cipós* na língua indígena) enlaçam os troncos e sobem até à copa ou dali descem até o chão, enquanto aráceas e bromeliáceas neles se fixam, ostentando suas folhas largas, de um verde-escuro, denso e macio, e suas flores estranhas e inodoras, toda gente os conhece, entre outros, pelos nomes: *escada de jaboti, cipó dágua, nanarana, ambé, saracura-muirá.*

Aos pés desses indivíduos gigantescos, entre plantas rasteiras, liquens e musgos, se espalham indivíduos humildes no porte e na utilidade, verdadeiros anões vegetais, donde os botânicos os apelidarem *dwarf trees*.

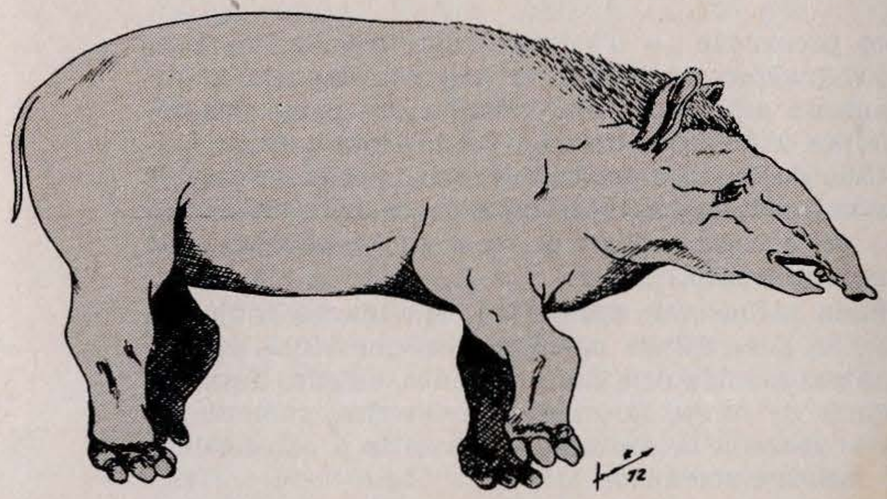
Na copa daqueles goliats da Selva, revoam aves e pássaros multicores, guincham e pinoteiam símios e macacos; e, entre as hastes destes anões, pastam veados e focinham porcos-do-mato, pacas e cotias roem castanhas e bulbos, ziguezagueiam répteis...

Páginas adiante relacionaremos e definiremos quanto a Flora e a Fauna representam como autênticas fontes naturais de vida.

8. *A predominância das palmeiras na sociologia vegetal da Amazônia.*

A Fauna

9.
A anta



Nem sempre são copiosas e precisas as notícias que, sobre a Fauna da Amazônia, andamos catando pelas bibliotecas, arquivos públicos e museus, em obras de autores antigos, cronistas e viajantes, sendo, entretanto, farta e variada as que devemos a naturalistas e mesmo a governantes no período colonial, no Império e na República.

Mas, desde Gaspar de Carvajal, Alonso Rojas e Cristobal de Acuña, participantes dos feitos épicos de Francisco Orellana e Pedro Teixeira, na Descoberta e Conquista do chamado Rio das Amazonas, vamos encontrar dados e até descrições interessantes e valiosas, quanto à distribuição, abundância, escassez e utilidade dos animais que lhes povoavam as águas, as selvas e os campos.

E outro tanto ficou evidenciado, páginas atrás, quando tratamos do solo e do seu revestimento — a Floresta.

Anote-se que, entre os dois feitos medeiou quase um século, caracterizando-se o primeiro, evidentemente, por um espírito de aventura bem diverso do que norteou o segundo; daí as vicissitudes de toda ordem, encontros e guerras com os naturais, de envolta com os quais se inscreve a Fome.

Além de já contar o Capitão-Mor Pedro Teixeira com um bom lastro de experiências, levou consigo, "em quarenta e sete canoas possantes, setenta soldados portugueses, mil e duzentos índios de *voga e guerra* que, junto a mulheres e moços de serviço, passariam de duas mil pessoas."

E por precaução, — o cronista diz "manha" — para contrariar qualquer tentativa de deserção daquela gente, destacando da espetacular esquadrilha boa parte das canoas, lhe pôs à frente o Coronel Bento Rodrigues de Oliveira, "filho do Brasil e pessoa que, criada toda a sua vida entre os naturais" bem lhes conhecia os hábitos, de silvícolas, e deles poderia obter os recursos em alimentos de que a terra dispunha.

Orellana podia entender-se (?), em idioma indígena, com a gente, desconfiada ou agressiva, que vinha encontrando na sua descida pelo Rio Amazonas, e Pedro Teixeira, com a ajuda de Bento Rodrigues de Oliveira, subindo até Quito, grangear-lhe a amizade e garantir a subsistência dos seus índios e soldados.

Refletindo, seguramente, a inquietação de que se achava possuída a gente da expedição de Orellana, bem diverso do de Acuña é o estilo de Carvajal, sendo-lhe minguada a enumeração dos animais que lhe apareciam à vista.

E não raro a estes dá nomes europeus que, na Amazônia do Descobrimento e Conquista, se chamavam *macucau* ou *macucaua* e *mutu* ou *mitu* (um *tinamídeo* e um *cracídeo*) domesticados facilmente pela indiada.

C. de Melo Leitão, — que traduziu, da língua espanhola para a portuguesa, as *relações* escritas por Carvajal, Rojas e Acuña, — em nota de pé de página, entende que o primeiro, registrando não terem ouvido mais os espanhóis o canto da ave identificável como o jacamin *Psophia crepitans,* — adianta que eles tinham alí um sinal evidente de que, a partir da boca do Tapajós, cessara o seu *habitat.*

Faz o religioso referências ligeiras ao peixe-boi (manati), mas descreve o episódio do encontro de uma anta, já morta, recolhida do fio da correnteza e dividida entre os homens do bergantin de Orellana.

Num dos dias de fome, mariscando à beira d'água recolheram "alguns caracóis e uns caranguejos vermelhinhos de tamanho de rans", mas noutra ocasião, os índios lhes deram "muita comida de tartarugas e papagaios."

Água abaixo passavam por grandes povoados e por povoados médios que "todos eles são arraiais de pescadores".

Também, na escassa refeição que, aqui e ali, davam de bom grado os índios, ou deles era tomada a arcabuzadas, entravam macacos, prevalecendo, entretanto os peixes abundantes nas águas, sabendo-lhes mais ao paladar do que os couros, cintos e solas de sapato que haviam sido obrigados a comer.

Nessas *relações* dos "Descobrimentos do Rio das Amazonas" somos informados da viração e estocagem, em currais, das tartarugas, e conhecemos, bem assim na descrição do peixe-boi, a remota época em que já essas espécies eram aproveitadas pelas populações indígenas em sua alimentação.

Fixadas às margens dos rios, principalmente, ao longo das do Amazonas, as numerosas populações, reunidas em aldeias e sítios, delas podiam dispor sempre e de modo especial, quando da vazante do rio ou quando por ele subiam as piracemas, à época da desova e reprodução.

Graças a esses cronistas, como Humboldt o ficaria a dever a Frei Simão, nos seus dias da expedição científica pelo Orinoco, ficamos nós a dever-lhes as indicações dos representantes da fauna do Amazonas, principalmente o peixe-boi, no ambiente onde passaram grandes desgraças e trabalhos.

Intriga-nos não terem eles referido, entre os peixes aqueles de maior porte e de carne mais apreciada pelos indígenas, como o pirarucu, o sorubim e o tucunaré.

Cabe aqui, entretanto, mesmo incompleta, a enumeração que relendo-se os três frades companheiros dos descobridores e conquistadores do grande rio, vai a seguir: Veados, porcos, macacos, antas, cutias, pacas, iguanas, lagartos (os jacarés, que assim são chamados, ainda hoje, nas terras conquistadas pelos espanhóis), mutum, macucauas, jacamins, papagaios, manatí ou peixe-boi, o puraqué, caracóis e carangueijinhos.

É bem pouco, em confronto com as relações feitas na Argentina, no México ou nas Antilhas por outros religiosos e navegantes, no que lhes respeitava à fauna ou à flora, e com o que os zoólogos, nos séculos XVII e XVIII, viajando e fixando-se na Amazônia, ou examinando coleções, no estrangeiro, iriam levantar,

A um naturalista brasileiro, o Dr. Alexandre Rodrigues Ferreira, caberia a prioridade dos estudos, através de *memórias*, dedicadas ao peixe-boi, *Trichecus manatus,* ao pirarucu *Arapaima Gigás,* à tartaruga verdadeira *Podocnemis expansa.*

Reivindicamos sempre para esse naturalista a prioridade de algumas determinações, principalmente a do peixe-boi *Trichecus manatus,* determinações aceitas num dos últimos congressos de zoologia, e a do pirarucu *Arapaima gigas Cuvier*.

Não se perdessem ou fossem furtados o Herbário e as coleções de mamíferos, aves e peixes, feitas por Alexandre Rodrigues Ferreira, a ele caberiam outras determinações que, por si só, atestariam a grandeza do seu gênio.

É, entretanto, a nosso ver, depois de Natterer, de 1817 a 1835, com Henry Walter Bates e seu companheiro Alfred Russel Wallace, que se expandem as viagens e as pesquisas, para o estudo da fauna amazônica, trinta e um anos após as que devemos a Martius e Spix, sendo que, já então, se começara a interligá-lo ao estudo da flora e ao dos povos indígenas que as desfrutavam ainda de maneira primitivíssima.

E tal fato é reconhecido por Charles Darwin quando assevera, no volume III. 1863, da *Natural History Review,* que (embora perdidas as coleções de Wallace) poude Bates coletar não menos de 14.712 *species,* das quais cêrca de 8.000 eram desconhecidas da ciência, sendo que a grande maioria (14.000) pertence à classe dos insetos.

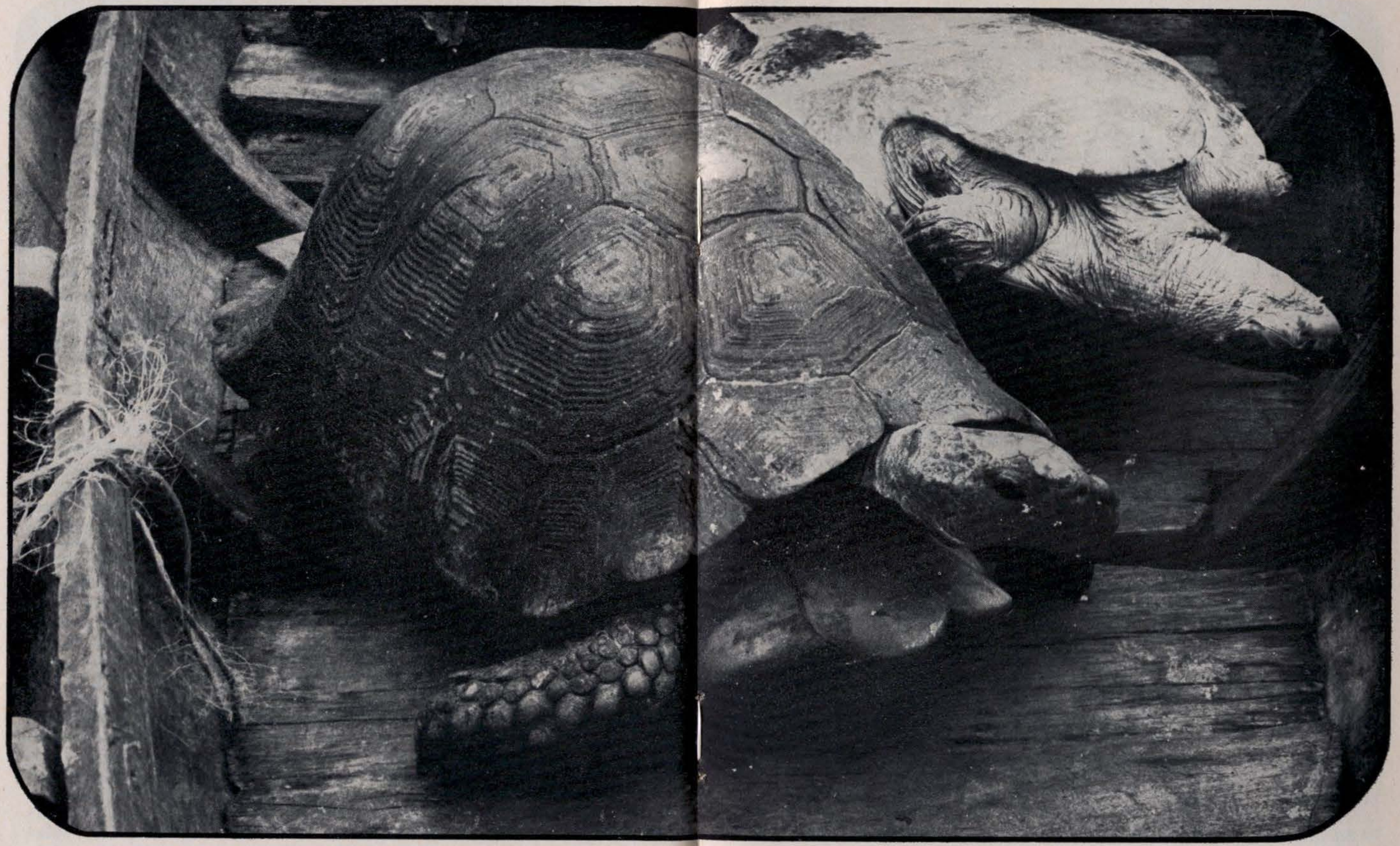


Jaburus e cabeças-secas à margem de um lago.

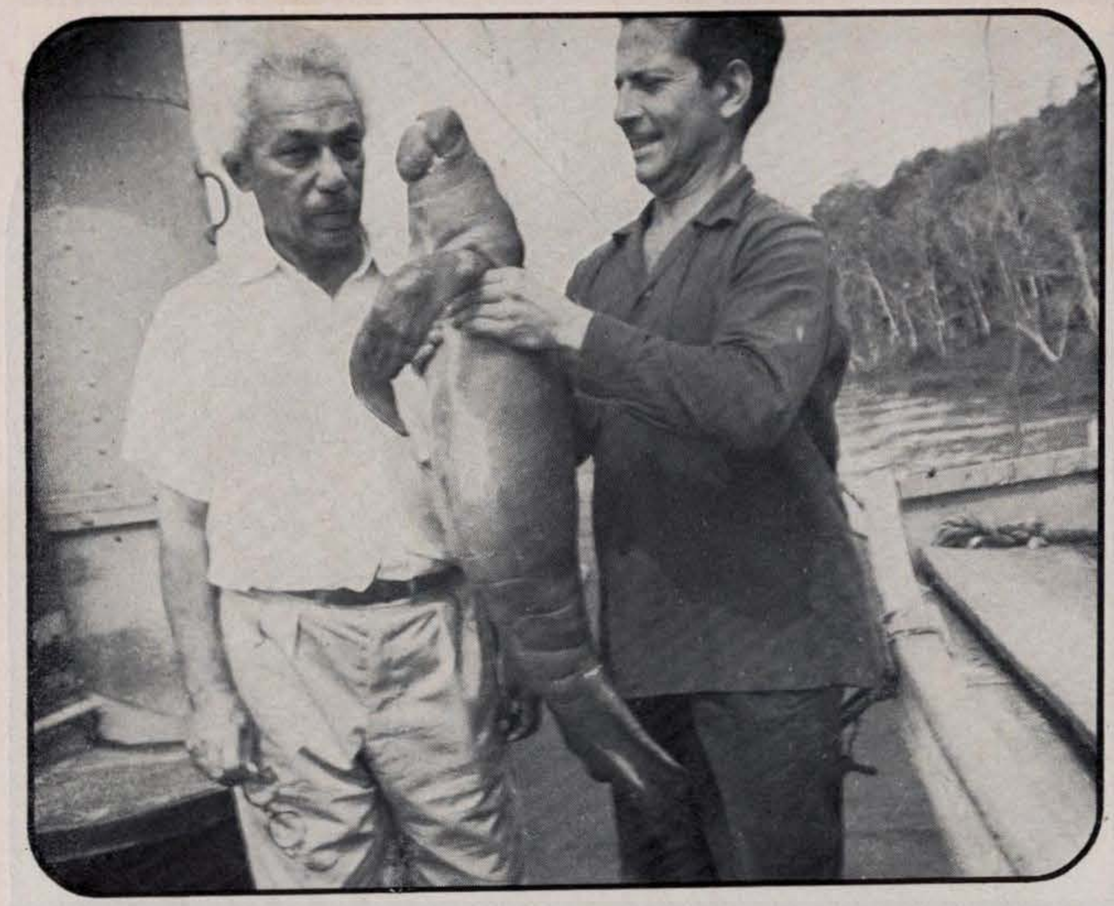
10.

O que Richard Spruce conseguiria, relativamente à Botânica, — através do Amazonas, do Solimões, do Rio Negro, do Uaupés e do Rio Branco — conseguiria Bates sozinho, pois não se ateve aos estudos entomológicos; interessou-se pela biogeografia e pela antropologia, estudando os índios e os mestiços, as comunidades por eles formadas, nas margens dos rios, lagos e igarapés, bem assim no interior da selva amazônica, ora no Tocantins e no Tapajós, ora no Amazonas e no Madeira, Solimões e Rio Negro.

Não será exagero afirmar-se que as perspectivas abertas pelas teorias de Darwin acerca da Origem das espécies, entrevista também por Alfred Russel Wallace, teriam empurrado para a Amazônia sábios do porte de Castelnau, Hartt, Agassiz, Pilzer, Katzer, Goeldi, Huber, Ducke, Emília e Henrique Snethlage, aos nomes dos quais se reuniriam o de outro naturalista, brasileiro, João Barbosa Rodrigues, botânico, antropólogo, linguista, geógrafo, e o de um crítico literário, *doublé* de *ictiólogo,* José Veríssimo, natural de Óbidos, no Estado do Pará (amigo do sábio mineiro Ferreira Pena) autor de A PESCA NA AMAZÔNIA e autor, igualmente, de um estudo sobre as populações mestiças dessa região.



11. *A tartaruga e o jaboti*



Jovem exemplar de peixe-boi.

12.

Quando os estudos de medicina tropical, em nosso país, segundo Arthur Neiva, ganharam a trajetória que o tornou uma legítima expressão de cultura, entre outros países das Américas, de pioneirismo científico, além de Oswaldo Cruz e Carlos Chagas, preocupado aquele com o endemismo da malária e este com a moléstia que lhe tomou o nome, aqui se projetaram também: um botânico, Pacheco Leão, posteriormente diretor do JARDIM BOTÂNICO do Rio de Janeiro; um ornitólogo, Olivério Mário de Oliveira Pinto, autor de um *Catálogo de Aves do Brasil;* um antropólogo, Roquette Pinto, autor de RONDÔNIA e, posteriormente, Diretor do Museu Nacional. Na mesma época, havendo feito parte, com Roquette Pinto, da equipe de naturalistas da Comissão de Linhas Telegráficas, ao lado de RONDON, surge um zoólogo, Alípio de Miranda Ribeiro, a quem a nossa Amazônia deve admiráveis obras sobre a

ictio-fauna dos seus rios e lagos, bem como sobre mamíferos.

Mas, além desses ilustres cientistas, outros, não menos dignos de admiração, através de suas especialidades, estranhos à História Natural, concorreram para o conhecimento da Zoogeografia da Amazônia.

É de lamentar-se, entretanto, que nenhum deles, a rigor, se incumbisse do levantamento de **CADASTROS ECOLÓGICOS PRELIMINARES** "que permitem descrever e definir as comunidades animais de cada *habitat*" visto que, segundo Charles Elton, a Ecologia animal "está hoje em dia no mesmo ponto em que estavam a Ecologia vegetal, em 1905, e a Geologia no final do século XVIII."

Se os nossos zoólogos e biogeógrafos de há muito se houvessem empenhado em afastar essa lacuna — como procurou fazê-lo no Chile o Prof. Guillermo Mann F., escrevendo um manual, intitulado ESQUEMA ECOLÓGICO DA SELVA, SABANA Y CORDILLERA DE BOLIVIA, e, mais recentemente, Stanley A. Cain e G. M. de Oliveira Castro, o MANUAL OF VEGETATION ANALYSIS — Já entre nós teriam surgido discípulos de Elton, esforçando-se em harmonizar os estudos ecológicos e os estudos de anatomia, levantando os cadastros de que necessitariam para ter conhecimento dos problemas que se relacionam com a proteção e utilização racional da fauna amazônica.

Pois, como salientam CAIN & CASTRO, — que preferimos citar textualmente, — "*Ecology* is specifically the study of the interrelations between organisms and their environnement; yet it is natural that the distinction between chronological phenomena and ecological or functional phenomena should of be blurred an that geographical studies include ecological date, and vice-versa. In practice the distinction lies in emphasis, for each science would be sterile without the other".

Porque, por exemplo, ainda hoje, quem estará autorizado, entre os nossos zoólogos ou entre os ecologistas, a afirmar que (salientado por Darwin, na apreciação da obra de Bates, segundo um conceito de Martius, relativamente à fauna do Estado do Pará) há ali "grande dessemelhança das produções de animais e vegetais com outras partes do Brasil"? E mais: "De fato a Fauna do Pará e da parte inferior do Amazonas não tem relação fechada com a do Próprio Brasil"? E haverá ainda "uma grande afinidade com a da costa da região da Guiana, de Caiena e de Demerara?"

Posteriormente à passagem dos grandes naturalistas do século XVIII a fauna de outras áreas geográficas da Amazônia já hoje não pode, seguramente, oferecer em certas áreas os mesmos aspectos zoológicos, biológicos e ecológicos. (**Ver Nota 21**).

Num trabalho de Melo Leitão sobre a fauna dessa região. inserto na AMAZÔNIA BRASILEIRA — publicação do Conselho Nacional de Geografia), depois de apreciar as divisões clássicas de Sclater (1857) e de Wallace (1876) que nos mostram o mundo em seis regiões zoogeográficas, a divisão de Salvin e Newton e a do mastrozoólogo francês Trouessart — encontramos a afirmação seguinte: "A mais vasta das províncias da sub-região Brasiliana, a que tem seduzido os naturalistas pela exuberância da flora, riqueza dos rios, mistérios das gentes, variedades da fauna, é a HILÉIA, que abraça toda a bacia do Amazonas e do Tocantins, estendendo-se até à zona dos cocais do Maranhão, o norte de Mato Grosso e alcançando porção não desprezível dos países limítrofes do Brasil ao norte e ao oeste. É a província de limites biológicos mais precisos, com um sem número de formas próprias ou que aí tem seu *habitat* principal. O contorno biogeográfico da HILÉIA (comum à fauna e à flora) é a que lhe dá A. Sampaio: Abrange o Território do Acre, Estado do Amazonas e até a borda dos campos gerais do Rio Branco, o Estado do Pará até a borda da flora do litoral. Ao sul predomina nos Estados de Mato Grosso e de Goiás, até às nascentes dos vários afluentes do rio Amazonas, e a leste penetra o Estado do Maranhão até Imperatriz, rio Turi e o médio Pindaré e talvez até o Grajaú e o Mearim médios".

O mesmo autor, categoricamente, afirma que, em sua FITOGEOGRAFIA DO BRASIL, A. J. Sampaio "considerou apenas a HILÉIA politicamente brasileira e os limites biogeográficos não respeitam muito as lindes demarcadas pelos geógrafos e comissões internacionais, embora na distribuição de faunas e floras marquem limites precisos, sem que se notem invasões e intromissões em território alheio".

E, no estudo A FAUNA AMAZÔNICA, ele próprio nos afirma que, em todos os grupos animais a HILÉIA apresenta formas próprias características, a partir dos mamíferos para os invertebrados, passando a tratar, em seguida, das várias classes, com deficiências incalculáveis, mesmo

no esforço de querer poupar, por abuso de minúcias, ao leitor não especializado, a impressão de *um simples catálogo Zoológico*.

Aceitando, mesmo assim, o sistema adotado por Cabrera e Yeppes, no qual Melo Leitão se baseou para escrever o trabalho aqui citado, podemos nós admitir que, entre as formas especializadas da Fauna amazônica, algumas aparecem no quadro da chamada **FAUNA CINEGÉTICA**, com representantes que apontaremos no capítulo referente à subsistência do índio da Amazônia Brasileira. (**Ver Nota 22**).

Igualmente incompletas — como na obra de Melo Leitão, relativa a mamíferos e invertebrados, acima referida — são as relações dos peixes que aparecem alí, também, feitas por ictiólogos do porte de Alípio Miranda Ribeiro, no tocante a espécies fluviais e lacustres da Amazônia, de Rodolpho Von Ihering e de Henry W. Fowler.

Dentre os Osteoglossidae são citados apenas o PIRARUCU *Arapaima gigas* Cuvier & Valenciennes e o ARUANÁ *Osteoglossum bicirrhosum;* dentre os Sirênios, entretanto, só mesmo o PEIXE-BOI *Trichecus manatus* poderia ser citado.

O PIRARUCU e a ARUANÁ aparecem na citação não somente por suas características, mas, certamente, pela extravagância de agasalhar os alevinos na boca ou nas guelras; o PEIXE-BOI, por sua semelhança e hábitos comuns a bovinos e cetáceos.

Relativamente a PEIXES ORNAMENTAIS (conhecidos no Vale do Rio Negro, Estado do Amazonas, pela denominação de PIRA-MIRI), produtos, alguns da postura de peixes de grande porte como a PIRAIBA *Brachyplatystoma filamentosum,* ou, outros, em maior proporção, de espécies tipicamente decorativas, de aquários,) mais deficientes são as enumerações que deles fazem Melo Leitão e Ihering.

E esses peixes ornamentais fazem parte, periodicamente, da dieta tradicional da indiada naquele rio e seus afluentes lagos e igapós.

Hidrografia

Sobre a estrutura de um solo, de aspectos geológicos tão diversos, se estende, em zona equatorial, a rede hidrográfica do Amazonas, com 6.430.000 quilômetros quadrados, para os geógrafos clássicos, e com 7.500.000 quadrados, dos quais 4.778.374 na Brasil, para um geógrafo contemporâneo — o ilustre Prof. Agnelo Bittencourt, autor de valiosos estudos sobre o assunto, enquanto o Prof. Honório da Silva Silvestre lhe atribui uma área de 7.500.000.

E relativamente à sua origem, desde o século XVI, lhe dão o *Lago Lauri* (*cocha* significando *lago*), a 80 quilômetros da região mineira de *Cerro Pasco,* na República do Peru, e a uma altitude medeiando de 4.200, 5.500 a 5.560 metros.

Ali a Natureza lhe formou o berço, um berço humilde, justamente na opulência do sistema orográfico dos Andes, na trijunção das zonas peruanas chamadas *La Costa, La Sierra, La montaña* ou *La Selva.*

Um geógrafo brasileiro, Delgado de Carvalho, afirmaria, porém: "Na folha S. D. 9 (Puno-Rio Beni) da Amé*rican Geographical Soc,* está indicada a cota de 4.314m (cabeça do Vilcanota), perto de *La Raya;* seria, pois a origem do rio, no separador das águas entre a vertente amazônica, a vertente do Lago Titicaca e a vertente do Pacífico".

E essa opinião se basearia, evidentemente, na *Sociedade de Geografia* de Lima, que acha ter o Amazonas a

sua origem na região de *La Raya* nos Andes, também indicada como origem do Vilcanota.

O Dr. Almério de Araújo Diniz, para fundamentar essa opinião, recorreu ao relatório da *Comissão Anglo-Americana* organizada com o objetivo de estudar o problema. E cita: "Ao cabo de uma semana, o capitão Besley, verificando os cursos do Púlpéra, da vertente do Pacífico e do Pucara, que corre para o lago Titicaca e que tem origem comum, reduziu as suas explorações ao curso do Vilcanota e dividiu os expedicionários em várias partidas, que bateram os terrenos próximos. Uma dessas colunas trouxe a verdade esperada. Algumas poças de água tranqüila como a de um pântano, alimentadas pelo degêlo do *Telhado do Mundo,* representam o começo do rio gigantesco. Estas águas, ao cabo de algumas centenas de metros, começam a desenhar o friso característico de que acharam o seu declive, é a *seepage,* o primeiro sinal de escape da lagoa, o sangradouro do rio, enfim".

Mas vem um geólogo e geógrafo, Lúcio de Castro Soares, figura das mais representativas do *Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística,* que, — embora afirmando ultrapassar a área da bacia amazônica *seis milhões de quilômetros quadrados dos quais cerca de três milhões se encontram dentro das fronteiras do Brasil,* o que está em desacordo com as opiniões por nós aqui citadas — nos apresenta à consideração um conceito geológico: "A origem da bacia amazônica é a da própria planície amazônica, surgida na era terciária, pelo entulhamento do primitivo *golfo amazônico* — verdadeiro mediterrâneo compreendido entre os escudos ou ilhas arqueanas do norte e do sul do equador (embasamentos, respectivamente, dos planaltos guianenses e brasileiro) e o dobramento andino. O seu fundo — a grande planície amazônica — é formado predominantemente por sedimentos terciários; em território brasileiro, todo o leito maior do Amazonas está encaixado no baixo platô terciário, o que ocorre igualmente no seu trecho peruano, desde o seu último salto ao descer a encosta andina, o pongo pe Manseriche."

O *mediterrâneo* a que se refere Lúcio de Castro Soares é aquele mesmo oceano figurado por Louis Agassiz, "um oceano lançado sobre uma superfície lisa, a própria Planície Amazônica".

Como se vê, a chamada questão das fontes do Rio Amazonas tem a sedução de uma verdadeira curiosidade

científica e a diversidade de opiniões empolga quem as confronta, selecionando os autores das mesmas.

Mas, por sua vez, não nos podemos furtar à curiosidade de outros problemas compreendidos nas suas **CARACTERÍSTICAS FLUVIAIS,** embora nos sejam elas familiares ou com elas nos familiarizemos consultando os autores que as apreciaram e definiram.

Delgado de Carvalho, tratando daquelas características, nos adianta que o Amazonas, rio de três nomes, Marañon, Solimões e Amazonas, em terras brasileiras tem a direção geral de oeste para leste. Sua extensão é inferior à de outros rios, mas a superfície de sua bacia ultrapassa "a dos seus concorrentes: Mississipi, Nilo, Congo e outros".

Essa bacia tem muitos contactos com a do Rio da Prata, reconhece o geógrafo; e o ictiólogo germânico Steindachner achava que os peixes que ali ocorriam também podiam ocorrer no Amazonas e viceversa.

Steindachner, quando realizava seus estudos, depois reunidos na obra SÜSSWASSER FISCH, deveria ter comparado não apenas os aspectos ou as características fisiográficas dos dois rios mas a biologia de ambos, as condições físico-químicas de suas águas.

Daí aquela afirmativa que, posteriormente, seria comprovada com a introdução de peixes da Amazônia numa outra bacia, a do rio São Francisco, pelos ictiólogos da *Comissão de Piscicultura do Nordeste.* E essa possibilidade nos é reconfirmada hoje por Lúcio de Castro Soares quando escreve: "A bacia amazônica comunica-se com duas das mais importantes bacias fluviais do continente sul-americano — a do Orinoco e a do Prata".

A irregularidade da forma da bacia amazônica, segundo Delgado de Carvalho, "estendendo-se sobre 25 graus de latitude e outros 30 de longitude", lhe darão aquele aspecto que Derby comparou ao de "um frasco florentino."

"Sua fraca declividade, já assinalada não só por Agassiz mas pelo Secretário da *Société Royale de Géographie d'Anvers,* F. A. Georgelette, em 1902 seria para Delgado de Carvalho de 20 mm, a média, por quilômetro.

F. A. Georgelette escreveria, depois de opor-se à denominação de Vale do Amazonas: "*...au contraire c'est une superficie de 1200 kilométres de largeur plus au moins, sur 4.000 de longeur et avec une déclivité si faible qu'elle n'excède pas dix neuf centimètres par myriamètre. C'est donc une immense plaine liquide unie, ce qu'explique sa merveilleuse facilité de navigation*".

Tendo a velocidade de 1 1/2 milhas por hora e considerável largura, resultante do volume das águas e das condições topográficas, ainda segundo Delgado De Carvalho "sua profundidade vai aumentando do mesmo modo", isto é, como a sua largura, que, "em Tabatinga é quase 3 quilômetros, medindo de 4 a 6 quilômetros o trecho Solimões; em Obidos, no desfiladeiro, é reduzido a 1.300 metros. Quando não há ilhas parece um braço de mar. Na época das inundações, diz Theodoro Sampaio, não se lhe fixam limites."

"*O volume das águas levadas* ao mar varia de 60, 90, 120 a 140 mil metros cúbicos por segundo". (**Ver Nota 23**).

Há secções do Amazonas, que nos são familiares, (por exemplo, subindo-se-lhe o caudal, depois da cidade de Parintins), de uma largura extraordinária; e no Estreito de Breves, as águas têm profundidades de oceano; e, frente à cidade de Óbidos, tem a largura de um modesto canal.

Para assinalar outros aspectos do Amazonas, basta que se recorra à obra de Paul Le Cointe, L'AMAZONIE BRÉSILIENNE, tratando dos canais e coletores, daquele "emaranhamento de *lagos, paranás, furos, igarapés* e *rios,* nos quais o sentido da corrente varia e cujo aspecto muda periodicamente, segundo o nível da enchente e a abundância das chuvas". (**Ver Nota 24**).

Lagoas e lagos, formados pelas águas do Amazonas, são definidos, também, desta maneira: **"OS LAGOS DE TERRA FIRME"** foram "represados pelas restingas de aluviões". E, quanto aos *lagos de várzea,* "são pequenas depressões sem profundidade que, na planície de aluvião, ao longo do rio principal se enchem de águas de inundações, retendo-as em parte na vazante. Suas margens são baixas planas e geralmente se prestam a campos e pastagens."

São estas as características que Le Cointe atribui a este tipo lacustre: "Na época das vazantes muitos destes lagos ficam sem comunicação com o rio principal embora unidos entre si por furos, paranás ou outros coletores. A quase totalidade dos lagos amazônicos ocupa a depressão fluvial, estendendo-se até 100 ou 120 quilômetros de cada lado da artéria central".

Muito embora geograficamente se entenda que "uma classificação morfológica, dos *lagos amazônicos* em *lagos de terra firme* e *lagos de várzea, ainda é difícil",* eles são agrupados em: lagos de Japurá, lagos da região de Codajás, lagos da região de Manaus, lagos da região paraense de Óbidos lagos marajoaras, lagos do Amapá, sendo esse

agrupamento, para nós, tão arbitrário quanto incompleto, pois não caracterizou os do Rio Purus, os do Madeira, os do Rio Negro e os do Rio Branco.

Os lagos criados pela dinâmica do rio Purus, na sua formação de sacados, onde as águas amarelas dominam, não são semelhantes, morfologicamente, aos criados pelas águas negras de lagos como o Pirauara e o Ayapuá.

Os lagos dos campos dos rios Branco e Madeira — incontáveis como os da Finlândia, segundo nossa comparação — não se parecem nem com os do Purus nem com os da região que fica entre Parintins, Faro e Óbidos.

Evidentemente o que se verifica, por exemplo, quanto à impropriedade da classificação de lagos *oligotróficos, eutróficos* e *distróficos* (que tem sido dada a lagunas e cochas (lagos) da Amazônia peruana, por Biólogos da *Direccion de Pesqueria y Caza,* classificação adotada, também, por nós mesmos, há de verificar-se quanto ao agrupamento feito por Delgado de Carvalho. **(Ver Nota 25)**.

Os trabalhos que a respeito da limnologia, dos rios e lagos da Amazônia, foram iniciados por Harald Sioli e Rudolph Braun, mostram que não podem prevalecer a classificação adotada pelos biólogos peruanos e tão pouco o agrupamento feito por Delgado de Carvalho no seu estudo o RIO AMAZONAS E SUA BACIA, a que estamos recorrendo.

Além dos estudos e pesquisas no campo da limnologia, os dois autores realizaram quanto se impunha para o conhecimento, no campo da física, da química e da biologia, dos lagos investigados, antecedendo-os de outros relativos à região que abrange os lagos de Santarém e Óbidos, nela incluindo os do Rio Tapajós.

Para a classificação das massas d'água dos açudes nordestinos, já Stilman Wright tivera o mesmo critério, e H. Kleerekoper o adotara no estudo da Represa de Santo Amaro no Estado de São Paulo, e de algumas lagoas do Rio Grande do Sul.

Na República Argentina I. R. Cordini, inteirado do que vinha sendo realizado no Brasil, estudou as condições limnológicas das águas da Lagoa Brava, publicando os resultados numa obra intitulada LA LAGUNA BRAVA (Província de Buenos Aires).

Conclue-se daí que importância tem a definição dos chamados lagos amazônicos, segundo os métodos mais aconselhados na atualidade.

Isto posto, prosseguiremos no salientar outras características do rio Amazonas. **AS TERRAS CAIDAS,** a *interferência,* a *energia hidráulica*.

"Quando as águas solapam as ribanceiras com certa impetuosidade, as terras argilosas escorregam e facilmente um desmoronamento se produz, de grande escala, arrastando terras e vegetação com um roncar de trovão. Blocos colossais, de milhas de comprimento e 200 pés de altura, são abrutamente arrancados. É o fenômeno das *terras caídas* que Bates, Branner e Euclides da Cunha descrevem com detalhes".

Esse fenômeno oferece, no rio Madeira, por ocasião das enchentes, e mesmo depois delas, espetáculos inconcebíveis, quer pela extensão das áreas que se destacam das margens do rio, quer pelas tragédias que se desenrolam no lar dos *beiradeiros*.

Franz Keller chamou de *slides* a lenta e imprevisível queda dessas barreiras. Como exemplo, porém, desse fenômeno, citemos aqui Augusto Otaviano Pinto autor de HIDROGRAFIA DO AMAZONAS E SEUS AFLUENTES, que diz: "são de fato as *terras caídas* (do rio Purus) das quais resultam toda sorte de obstáculos; de um lado o inextricável acervo de galhadas e troncos que entrecruzam à superfície d'água ou irrompem em pontas ameaçadoras, do fundo; e do outro, as massas argilosas, argilo-arenosas que a corrente pouco veloz não dissolve, permitindo-se acumularem-se nas minúsculas ilhotas dos *torrões* ou mais prejudiciais, nos rasos bancos compactos dos *salões,* impedindo a passagem de embarcações dos mais diminutos calados".

Euclides da Cunha chamou àquele *acervo de galhadas e troncos,* como já referimos, com absoluta propriedade, *abatizes*.

Mas esses *abatizes* não aparecem ou se formam apenas ao longo do rio Amazonas, nas suas enseadas e praias: formam-se, por exemplo, na embocadura do Purus e dos seus afluente do porte do rio YACO.

Quanto à sua interferência, um dos geógrafos, que vimos citando, diz que o regime do Amazonas resulta de "três ordens de fatores: natureza geológica e permeabilidade do solo; condições topográficas e declive; alimentação pluvial e nival", sendo assim "um flagrante desvio do processo ordinário da evolução das formas geográficas", segundo foi conceituado por Euclides da Cunha, que se impressionara "com a função destruidora que exerce per-

manentemente. Entretanto, as proporções e os gigantescos efeitos das oscilações de nível, o Amazonas é um rio equilibrado".

Simples filete de água, nasce nas serranias andinas, "daquelas torrentes formadas e engrossadas pelo derretimento das neves da cordilheira, na primavera austral. O regulador principal das enchentes é constituído pelos tributários da margem direita, nos quais a parte alta, alto Madeira, alto Purus e alto Juruá acusa enchentes a partir de outubro; por isso sobem as águas do Solimões, em Tabatinga, em novembro, alcançando a cheia a confluência do rio Negro no mesmo mês, e, em dezembro, Óbidos. Junho marca as máximas, mantendo-se alguns dias. Daí em diante passam a baixar as águas até 15 de novembro, quando pequenas marés produzem, por vezes, *repiquetes,* isto é rápidos crescimentos das águas depois de amplas penetrações, produzindo fortes correntezas. De fevereiro a abril caem as chuvas no planalto das Guianas que alimentam os afluentes da margem esquerda do Amazonas. De abril a maio enchem estes rios, contribuindo em junho para a alta das águas amazônicas. As enchentes duram aproximadamente quatro meses, sendo todos os quatro anos, em regra, observada uma enchente mais pronunciada devido a acumulação de neve e gêlo em anos consecutivos. À medida que vai se aproximando de sua foz, o grande rio vai se tornando mais moderado. No alto Juruá registram-se 16 metros de altura; 14 metros registra o Madeira; já em Manaus varia de 7 a 13 metros, na parte inferior é de 6, 7 ou 8 metros a máxima, segundo o ano. As grandes inundações todavia não são raras. A relativa moderação das enchentes amazônicas e a periodicidade de suas máximas resultam do papel preponderante que exercem sobre o regime do rio os seus afluentes meridionais. Mas, como não coincidem as cheias destes rios com as dos da margem setentrional (pelo fato dos primeiros pertencerem ao hemisfério austral os segundos ao hemisfério boreal), dá-se uma compensação, vulgarmente conhecida sob o nome de *interferência*".

Esta longa citação se impunha como o exigiria a descrição da fisiologia do sistema arterial de um ser humano; e, mercê da mesma, podemos apreender, plenamente, as *caracteristicas fluviais* não só do Amazonas mas dos seus afluentes o que lhe outorga a reputação de **RIO EQUILIBRADO**.

Mas, senhor embora desse admirável equlíbrio, a sua força hidráulica, ainda na opinião de velho geógrafo, não lhe está paralela;... "é notável a sua relativa insignificância pois não alcança dois milhões de cavalos-vapor (São Francisco: 1 milhão e 538 mil; Paraná 8 milhões e meio; bacias do leste, 2 milhões e meio)".

Recorrendo à teoria de Davis, divulgada através do estudo *Rivers and Valleys of Pensylvânia* e na qual os rios foram comparados a verdadeiros organismos sujeitos a "determinado cyclo de vida", o cientista Alfredo Augusto da Matta, escreveu: "Discriminou (Davis) três estádios distintos: a juventude, a virilidade, e a velhice. Um rio se encachôa em pequenas cataduptas, céleres, vertiginosas, ou tateando as diferenças de nível, coleando as declividades do terreno, escarchando aqui, serpeando acolá, dando voltas diabólicas, simbolicamente comparáveis às loucuras do... rio moço. Tudo isso, ao depois, desaparece; as águas reunem-se e se avolumam; a corrente se mostra impetuosa, terrível; ela supera, e destrói, e aniquila todas as barreiras e obstáculos. É a plenitude em ação; é a virilidade. Advém o curso inferior; a correnteza é vencida em pontos diversos, aniquilada em outros; são os remansos, as enseadas; e depois a foz. A correnteza foi finalmente destruída; eis o recuo, a velhice. Façamos um símile com o nosso magestoso Rio-Mar, o rio dos três nomes. Provém das alcantiladas regiões andinas, de onde deflue para o gigantesco vale. Regorgita, ao depois, em plenitude; é a pletora fluvial ímpar do mundo inteiro, veiculando a vida para a mais pujante e magnificente floresta conhecida. Segue em busca do Oceano Atlântico, tendo recebido o amplexo de caudalosos tributários, não atingindo, porém, a fase da velhice ou de decrepitude; ele gera as pororocas, despejando, em tumultuário turbilhão, todas as horas, 250 milhões de metros cúbicos de água com a velocidade de três milhas..."

Mas, a esse rio velho, consolará a visão de centenas de ilhas aluviais, que, ao longo de seu curso e à sua foz, se reunem em arquipélago (o de Marajó e o de Bailique) excitando-se com o bramido da pororoca do Araguari, arrastando até ao *azulão,* que é o Atlântico, as embarcações da marujada, mais destemida do que incauta. (**Ver Nota 26**).

Atrás dos seus rastros incoerentes, mal definidos no tejuco daquele delta que Euclides da Cunha não viu, ficam

os seus afluentes, do porte dos rios Negro, Madeira, Tapajós, Xingú, Tocantins, Purus, Araguaia e Içá (**Ver Nota 27**).

Rei dos rios, mergulha no Oceano, sem séquito, foi a imagem que dele teve um viajante, ao chegar-lhe à foz.

Agnelo Bittencourt nos dá o curso desses afluentes, fala-nos nas particularidades de sua morfologia, no destino da sua contribuição em metros cúbicos, dágua e sedimentos.

Mas, convenha-se, a grandeza, a majestade desse rio não se expressam apenas por suas características fixadas pelos geógrafos que citamos.

O ciclo de vida que Davis lhe atribuiria ou, através da opinião desse autor, lhe exaltaria o Dr. Alfredo Augusto da Matta, só se impõe à admiração e ao estudo quando conhecemos a importância do ciclo hidrológico, que é o "termo usado para a circulação natural da água em seus vários estados, relacionado com a depressão e a renovação dos recursos de água das áreas terrestres", na definição de Henry Maksoud, Professor do Centro Panamericano de aperfeiçoamento para Pesquisas de Recursos Naturais, na Universidade Rural do Quilômetro 47, Rio de Janeiro.

Ora, em nosso país, nenhuma outra região nos patenteia, como a Amazônia — de modo profundo e amplo, impressionadoramente ilustrativo — as relações dos problemas d'água e os da localização e atividades das populações, dos problemas d'água e os da sua flora e fauna.

Friedrich Ratzel, numa edição da sua GEOGRAFIA DELL'UOMO, feita, em 1914 por Fratelli Bocca, referindo-se às chamadas **POPULAÇÕES POTÂMICAS,** ensinava: "La necessitá della protezione, il bisogno de fertilizzare il terreno e de facilitari gli scambi annodano una serie de potente relazione tra i fiumi ed il popoli. Negli stadi inferiori della civiltá i primi non constituiscono peranco delle grandi vie di communicazione e nemmeno dei confini politici stabili o delle linee strategische ma si apresentano piuttosti come lines diretrici delle migrazioni e come luogo de concentramento delle abitazione umane. Si hanno per tal modo delle veri populazioni potamiche, la cui vita non serebbe concepibile senza l'esistenza del fiume".

Charles Elton, em sua ECOLOGIA ANIMAL, afirmaria, por isso: "Cuando censamos los habitas posibles para los animales, nos llama la atención la influência dominante de la vegetación al crear ambientes extensos y comparativamente uniformes sobre toda la superficie de la

terra. La vegetación tiene dos efectos primordiales, aparte de su importancia como *alimento* y *protección*. Modifica el clima y las condiciones del suelo, y, en cierta medida, nivela sus fluctuaciones temporales."

Consideremos, portanto, a importância dessa função (*a água exerce função vital em qualquer desenvolvimento econômico e social. Seu papel é fundamental nos processos fisiológicos vegetal e animal,* como o afirmou Henry Maksou recentemente) face aos aspectos característicos da flora amazônica.

O Clima

Foi Ellsworth Huntington, em MAINSPRINGS OF CIVILIZATION (Capítulo XIV, edição de John Wiley & Sons, Inc.) que, considerando a atividade humana e a temperatura ou a adaptação biológica à temperatura, nos mostrou "a importância do clima (à parte a distribuição da terra e do mar) como fator determinante da habitabilidade, ocupações e modo de vida em diferentes sítios do mundo, através da Civilização, sua grande influência, direta ou indireta, sobre a saúde e a energia, e que nenhum outro caráter distintivo do meio ambiente é tão variável de um período a outro, bem como de lugar a lugar. (**Ver Nota 28**).

É óbvio que Huntington, em sua citada obra, abarca panoramas universais, tanto históricos como culturais, sociais e econômicos, ligados à Climatologia, tendo em vista, particularmente, os fatos e os fenômenos, de marcante relevo registrados na América do Norte.

Nós aqui, entretanto, desejamos avaliar apenas aquele *preponderant efect* que o Clima exerce sobre a vida animal (tanto quanto sobre a vida humana) da Amazônia brasileira.

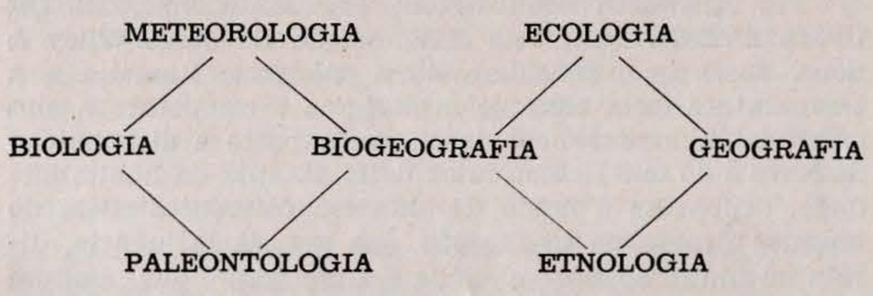
E assim fará quem quer que estude a Biogeografia e a Etnologia desta região.

Pierre Dangereau, ditando um curso, em 1945, no auditório da Divisão de Caça e Pesca, do Ministério da Agricultura, no Rio de Janeiro afirmara: "Os planos da biogeografia representam, então, as várias limitações que o meio impõe sucessivamente aos seres vivos no tempo e no espaço." **(Ver Nota 29)**.

E isso, naturalmente, considerando a influência do clima.

E Cândido de Melo Leitão, em NOVOS RUMOS À BIOGEOGRAFIA, assim se pronunciara: " A influência do clima é capital. Generalizando o conceito de Good, podemos estabelecer a seguinte regra: A distribuição é primordiamente regulada pela distribuição dos climas. Na mesma ocasião afirmara: "A influência do clima na Biogeografia serviu para demonstrar-vos como esta ciência está na estreita dependência da Meteorologia". E, também, com a mesma autoridade: "A influência do clima sobre os caracteres vivos já foi traduzida em leis".

Ecologia, a Biologia, a Geografia, a Paleontologia foram por ele representados da seguinte maneira:



E, na mesma ocasião, também, foi citada a interdependência da Biogeografia e da Taxonomia.

Não sendo embora um trabalho erudito, dentre outros publicados em nosso país, o de Salomão Serebrenick ASPECTOS GEOGRÁFICOS DO BRASIL (*o clima, a terra e o homem*, S.I.A., — 942) tem o mérito de nos fazer compreender, através de uma síntese excelente, ilustrada por numerosos gráficos, *a notável diversidade de tipos climáticos do nosso país e a distribuição geográfica dos principais elementos meteorológicos: temperatura, umidade, pressão, vento e chuva.*

E, ao mesmo tempo, ali, estuda ele a terra, sua situação, relevo, flora, fauna e solo, apreciando, igualmente, o homem, na sua evolução social, etnográfica e demográfica. Das linhas simples do seu estudo pode-se partir para a complexidade dos estudos de outros autores.

Segundo Serebrenick "a amplitude anual da temperatura cresce regularmente com a altitude desde 1º, na Amazônia, até 12.º, no Rio Grande do Sul.

Após o exame de quatro mapas (relativos a isotermas anuais, isotalantosas, meses mais quentes e mais frios, isotermas do mês mais frio), o autor em pauta divide o Brasil, "do ponto de vista da temperatura em duas zonas, separadas, aproximadamente, pela faixa latitudinal de 15.º a 20.º, podendo ser denominada *tropical* a que se estende ao norte e *temperada* a que fica ao sul." E conclue:

"A Amazônia, que se encontra dentro da zona *tropical*, exibe os característicos seguintes:

a) — Temperatura média anual superior a 22.º (22.º 28.º)

b) — Temperatura média do mês mais frio superior a 18.º.

c) — Amplitude anual da temperatura inferior a 6.º (1.º a 6.º isotermia anual);

d) — Isotermas muito espaçadas (*isotermia espacial*);

e) — Convexidade das isotermas voltada para o sul (centro da zona mais quente);

f) — Ausência de caracterização da sazonal pela temperatura."

Com referência à distribuição geográfica da umidade relativa do ar, entende Serebrenick, que, em nosso país, *(tomando como referência as isohigras anuais de 80%) são*

encontradas três zonas paralelas, de umidade decrescente para a central".

E esclarece que: "dada a decisiva importância que a umidade apresenta para o desenvolvimento da vida vegetal, às três zonas higricas correspondem regiões fitogeográficas distintas..."

A Amazônia está compreendida na região de umidade 80% - 90%, região que corresponde à chamada **REGIÃO EQUATORIAL**, conforme a representação feita pelo autor na figura 5, do seu trabalho.

Quanto aos ventos — pondo de lado os de caráter local, brisas do mar (viração) e de terra (terral), — quatro são as correntes de vulto que dominam o território brasileiro: a) — *os aliseos austrais oriundos do centro de ação do Atlântico Sul:* b) *os aliseos vindos do Atlântico Norte;* c) — *os ventos ocasionados pelos sistemas móveis vindos da frente polar;* d) — *os ventos desenvolvidos no imenso interior do país.*

Esse retorno dos aliseos austrais no interior do país é ilustrado com uma figura, a n.º 6, da sua obra. No inverno, entretanto, dá-se, embora em menor grau, "um fenômeno análogo ao que se verifica na costa meridional: a regularidade dos ventos do quadrante norte é perturbada pelas correntes oriundas dos anticiclones frios móveis que, nessa época do ano, seguem freqüentemente também trajetórias continentais, segundo a direção S-N. São esses ventos perturbadores do sul que vão até o equador, no vale do Amazonas, e que, entre maio e agosto, ocasionam muitas vezes o fenômeno da "friagem" que se caracteriza por uma súbita queda térmica até 15.º ou mesmo 10.º, acompanhada de uma subida barométrica e de tempo perturbado por nevoeiro e garoas intermitentes. O fenômeno dura alguns dias, até que a temperatura sobe bruscamente, o tempo melhora e os ventos de sul rodam rapidamente para sua direção normal NE, depois de passarem por ligeira calmaria".

Esse fenômeno da "friagem" é descrito por Alfredo da Matta, em sua contribuição ao estudo do VOCABULÁRIO AMAZONENSE: FRIAGEM (Reg.) — "Phenomeno meteriológico bastante curioso por seu aparecimento brusco e em dia claro e calmo, conseqüência de correntes aéreas andinas para a bacia do valle, e que refrescam sobremodo o ambiente causando, em plena enchente dos rios, a queda brusca de temperatura e noites frígidas, principalmente na

região acreana. De 28 a 30 graus, a temperatura desce a 18 , 17 e mais ainda, e também a queda barométrica rápida, a saturação quase completa do ar (Cunha Gomes). Em syntese, resulta a friagem de ventos brandos dos Andes, de velocidade aumentada gradualmente sem tornar-se violenta, céu fortemente nimbado, dias escuros, temperatura até 19, 18, 17 graus, raramente menos, phenomeno este que dura dois ou três dias, sem a produção de chuvas. Nesse intervalo cessam todos os trabalhos nas mattas, e ocorre impressionante mortandade de peixes pelo motivo das águas dos igarapés terem em sua massa temperatura ainda inferior à do ambiente, não suportando-a o pescado. Normal em Maio, rara em fins de Abril, e raramente em Junho e Julho. A friagem nestes últimos annos tem sido fraca e até sem o cyclo regular de outrora.. Curviana dos cearenses no Acre."

Precisa, em vários dos seus períodos, essa informação está, porém, incompleta.

A redução do oxigênio nas camadas d'água dos rios, igarapés e lagos é que se deve a mortandade dos peixes, que, "de beiço inchado", no dizer dos pescadores, *ficam de aiua,* boiando à superfície

A "friagem" ocorre, não raramente, nos dias correspondentes às festas juninas, em alguns dos afluentes do Amazonas, como nós o verificamos pessoalmente, daí ser chamada "friagem de São João".

Alfredo da Matta grafa, á página 318 do seu vocabulário, o vocábulo *uáiua*, significando "phase de toxidez da água de certos affluentes quando ocorrem os primeiros repiquetes, e os peixes estão entorpecidos e a bubuiar, sendo apahados facilmente com as mãos e mortos a pauladas (tambaquis). Assim água ruim, peixe ruim que não se deve beber e comer. Do tupi."

Peixes de "aiua" são muitas vezes mortos e assados, no moquém, ou cozidos, nágua e sal, pelos pescadores. E nós comemos alguns desses peixes, principalmente *tambaquis* e *pirapitingas*, durante as viagens em que fomos surpreendidos no Purús ou no Madeira pela "friagem".

É oportuno salientar-se aqui, com referência aos aliseos do hemisfério norte, que já Paul Le Cointe, escrevendo acêrca do clima da Amazônia, registrara, que "os ventos

do nordeste e do sudeste, os mais freqüentes aliás, penetram sem o obstáculo no vale que eles remontam em toda a sua extensão, e, pela evaporação activa que provocam na sua passagem sobre a manta da vegetação humida que reveste geralmente o solo, contribuem poderosamente, até grande distância do oceano, para impedir uma elevação excessiva de temperatura; esta é máxima no Baixo-Amazonas, onde, mesmo assim, não excede nenhum ponto a média anual de 28.ºC".

Também em período anterior Le Cointe afirmara: "Temperatura variando pouco nas diversas estações, bastante elevada, mas passando raras vezes de 34.º C. e nunca além de 40.º C., à sombra, freqüentemente atenuada em parte por boa ventilação."

Referia-se ao clima do Estado do Pará, com características gerais do clima amazônico.

O Dr. Alfredo da Matta, em sua GEOGRAPHIA E TOPOGRAPHIA MÉDICA DE MANAUS (1911) assim se pronunciou sobre o clima da capital do Estado do Amazonas: O clima da cidade de Manaus, capital do Amazonas apresenta características dos climas de localidades situadas em grandes mediterrâneos de água doce e em proximidade do Equador Geográphico). **(Ver Nota 30)**.

Contrariando a opinião, ainda hoje corrente, da agressividade do clima amazônico, não obstante a defesa que devemos a Euclides da Cunha, a Alfredo da Matta e a Araújo Lima, o médico norte-riograndense Celso Caldas conceitua: "Seria o clima do Amazonas, realmente de efeitos desagradáveis aliás, somente durante os meses de agosto e dezembro, se não fossem a queda de umidade relativa (85%, em média, na primeira metade do ano, para 75%) e o aumento da velocidade do vento (1,4m por segundo nos primeiros sete meses para 1,8 a 2,0m nas mesmas condições, fatores esses que, agindo conjuntamente, concorrem, sobremaneira, para diminuição do conforto que fatalmente se verifica em conseqüência da alta temperatura observada em agosto-dezembro".

A nosso ver as temperaturas das cidades de **MANAUS E DE BELÉM DO PARÁ** se apresentam marcadamente diferentes não somente dados os fatores geográficos e meteorológicos apontados pelos autores que temos consultado, mas pela topografia peculiar a cada uma delas; ergue-se a primeira sobre colinas, carecendo suas ruas de bastante arborização, e estende-se a segunda por terreno baixo, de

campinas e alagadiços, ostentando pujante arborização de mangueiras, em suas praças e ruas.

A modernização dessas cidades, com a pavimentação, da primeira, feita a cimento e a asfalto, e com a construção, da segunda, de arranha-céus, mais contribuirá, em breve, para a modificação e diversificação de suas temperaturas.

Quem se empenhar na observação dos tipos humanos que constituem a população dessas cidades, de outro lado, consignará também quanto influe na sua constituição a modificação a que nos estamos referindo.

Antes de nós já o próprio Celso Caldas, com a autoridade de médico sanitarista, anotara o seguinte: "Finalmente, os dados relativos às variações mensais de pressão barométrica, velocidade dos ventos, evaporação, queda pluviométrica, temperatura e umidade dão-nos do Amazonas uma perfeita idéia do que seja o seu verdadeiro clima, a refletir biológica e fisiologicamente, na constituição e temperamento hígidos do homem e da mulher da Amazônia, as condições geográficas próprias de uma região siutada em plena zona equatorial". **(Ver Nota 31)**.

Observações idênticas às que foram feitas em Manaus e em Belém podem ser apontadas em algumas cidades do interior do Estado do Pará (Soure, na Ilha de Marajó) e no Estado do Amazonas (Parintins, Baixo Amazonas): a primeira, o seu traçado lembrando o de Belo Horizonte, com largas artérias sombreadas pelas copas das mangueiras, e a segunda, perdendo (pela modificação do clima, urbanização, etc.) o cognome de *Suíça amazonense*.

Prosseguindo no seu estudo do clima, da terra e do homem, em nosso País, Serebrenick, teria de estender-se sobre esse elemento meteorológico que é a chuva, havendo assinalado a "grande semelhança entre a repartição geográfica da chuva e a da umidade", conforme o demonstrou no confronto das figuras 5 e 8 — a primeira referente às ishigras anuais e a segunda referente à distribuição anual da chuva.

Para o citado autor "as zonas de maior precipitação coincidem com os máximos hígricos — a Amazônia e a costa oriental — e as partes mais pobres em chuva ocupam a região limitada pelas isohigras de 80%.

No período de janeiro a junho (e mesmo antes de dezembro) as chuvas são abundantes, como mais adiante se verá, quando recorreremos aos autores que deram aos seus trabalhos uma estrutura técnica, como o Prof. José Carlos Junqueira Schmidt.

No que interessa ao conhecimento dos tipos climáticos encontrados em nosso país, Serebrenick expõe à apreciação uma rigorosa explanação técnico-científica.

Serebrenick, — como Euclides da Cunha, Alfredo de Matta, Celso Caldas e o próprio Paul Le Cointe, um tanto restrito em sua opinião — dedicou um longo capítulo à questão da **SALUBRIDADE** do clima brasileiro, "esse belo e variado clima do Brasil", (fazendo também a defesa do clima amazônico, como veremos mais adiante) "que não conhece excesso de calor ou de frio, livre de ciclones e de fenômenos catastróficos", muito embora tenha sido "vítima de juízos restritivos no que diz respeito à sua propriedade para a boa marcha da atividade humana". (**Ver Nota 32**).

Salienta ele que de duas ordens têm sido essas objeções: umas que consideram apenas certas condições climáticas como incômodas ou pouco propícias ao desenvolvimento das qualidades de energia e iniciativa dos habitantes; outras que subestimam a salubridade propriamente dita do clima. Ambas exageradas e mesmo infundadas, são essas duas espécies de objeções devidas, geralmente, ao incompleto conhecimento dos fatos e à má discriminação de causas e efeitos.

Quanto à temperatura, afirma o mesmo autor: "A temperatura, elemento regulador que pode ser considerado, não ultrapassa 28º nem desce abaixo de 12º, na média anual".

E quanto à umidade, esclarece-nos, "a umidade — outro elemento de capital importância — só na Amazônia se mostra exagerada, e, na faixa litorânea, é relativamente alta."

Após mostrar, de maneira satisfatória, a importância e injustiça das objeções, refutando-as, como se viu aqui, Serebrenick, faz considerações sobre as que se referem à salubridade do clima brasileiro, incluindo a Amazônia Brasileira, já se vê. (**Ver Nota 33**).

Araújo Lima, que se empenhou em anular idênticas objeções levantadas contra a Amazônia, no que diz respeito à sua salubridade, jogando com argumentos de ordem

científica e econômica, social e antropogeográfica, viu na alimentação insuficiente e inadequada dos seringueiros, empregados no *rush* do ouro negro, um fator do beri-beri e de certas afecções do aparelho digestivo, tais como as enterites e entero-colites, o que Alexandre Rodrigues Ferreira e outros médicos do período da Conquista da Amazônia apontaram, e mais as **CAIMBRAS DE SANGUE.** o *maculo* ou *podridão*.

Dando particular importância à classificação dos climas de Wladimir Köppen e às modificações que ao seu sistema fez Edward A. Ackerman, da Universidade de Harvard, o Prof. José Carlos Junqueira Schmidt, acentua que o referido sistema foi criticado como *"demasiado empírico e por outros, como excessivamente rígido, havendo sido aceito como a melhor classificação pelos maiores centros de cultura do mundo moderno"*. (**Ver Nota 34**).

Tal sistema, como outros anteriores, apresentados, por eminentes mestres da Climatologia, é baseado na vegetação e nos principais elementos meteorológicos, esclarece Schmidt, procurando, em O CLIMA DA AMAZÔNIA (1947), sintetizá-lo. E semelhante esforço nos pareceu oportuno, então, quando o lemos, pois sempre entendemos reinar especial confusão nos primeiros trabalhos que tentaram aplicá-lo à caracterização dos tipos de clima do nosso país, e, sobretudo, de uma região como a Amazônia, onde o número de estações meteorológicas é insuficiente ou precariamente distribuido pelo seu imenso território.

Antes de o fazer, entretanto, Schmidt, enumerou os sete fatores geográficos e meteorológicos ou agentes do clima: *latitude, disposição dos continentes e dos mares, altitude, orientação das cadeias de montanha, inclinação e natureza do solo, continentalidade,* com as respectivas influências de cada um deles.

A distribuição geográfica desse tipos, divididos por Köppen, de clima, obedece a uma certa ordem em relação aos continentes.

A fim de facilitar a compreensão da referida distribuição, Schmidt organizou um esquema mostrando a disposição daqueles climas sobre um continente ideal "de superfície uniforme e pouco elevada. Ali vemos, na fig. 1, as florestas tropicais, em que se incluem as florestas

equatoriais, ocupando uma faixa em torno do Equador, a qual varia entre 20º e 40º". E essa figura é apresentada nos termos seguintes: "Devido, porém, à influência dos alíseos de NE e SE, que sopram do mar para o continente e depositam a sua umidade nas encostas voltadas para o mar, essa faixa se alarga na costa este chegando a atingir, em cada hemisfério ,o paralelo de 26º. Contribuem para o aumento assinalado as correntes marítimas quentes ou equatoriais. Em compensação, dada a convergência dos alíseos, regitra-se uma progressiva diminuição da referida faixa à proporção que esta se aproxima da costa oeste."

Estende-se Schmidt, a seguir, na caracterização dos diferentes grupos de clima (cinco), com pormenores importantíssimos para que lhes compreendam a ação sobre as regiões do globo.

O caráter elucidativo dessa caracterização poderá ser apreciado mais por especialistas no estudo da **CLIMATOLOGIA**, razão por que deixamos de transcrevê-la aqui, neste capítulo.

É de sumo interesse, entretanto, para nós, o que Schmidt escreve sobre os tipos de clima da Amazônia; daí a transcrição que segue: "Como acabamos de verificar, estabeleceu KÖPPEN valores quantitativos para separar os principais tipos de clima, o que facilita a sua delimitação. Essa delimitação deve ser feita, no entanto, com séries de observações metereológicas homogêneas abrangendo um mesmo período. As normas internacionais recomendam o período de 30 anos.

As variações do clima só podem ser estudadas quando se dispõe de séries dessa natureza. Outra condição importante é a densidade da rede de estações climatológicas. Nas regiões onde o relevo não for muito pronunciado, ela já se torna satisfatória com 1 estação para cada 100 quilômetros quadrados. Daí se conclui que, dada a extensão da bacia amazônica, seria necessário um grande número de estações para delimitar-lhe as variedades climáticas. Sendo relativamente pequeno, na referida bacia, o número de estações metereológicas com um longo período de observações climáticas. Com os dados meteorológicos disponíveis no momento e com o auxílio do relevo e da vegetação, pode-se, no entanto, estabelecer aproximadamente os limites dos principais tipos de clima Afi, Am, Aw e Cw ali predominantes."

E Schmidt representou esses limites numa figura precisa, a de numero 4, que vemos em seu estudo, esclarecendo: "Os tipos de clima *AFI* e *Ami* encontram-se nas partes mais baixas e mais chuvosas da bacia amazônica, regiões como nas vertentes expostas aos ventos úmidos provindos do mar. São as regiões das florestas tropicais. *Aw* abrange grande parte dos planaltos e das suas encostas, onde dominam as savanas tropicais (campos cerrados e caatingas). *Cw* é encontrado nas regiões mais elevadas dos planaltos e das montanhas das baixas latitudes, onde a temperatura média do mês mais frio desce abaixo de 18ºC."

Utilizando as normais meteorológicas publicadas no ANUÁRIO do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística de 1938, Schmidt organizou gráficos elucidativos, e, para suas conclusões baseadas dentro do sistema de Wlademir Köppen, escolheu estações que, "tanto pela situação, como pelos valores dos principais elementos climáticos, fossem bem representativas dos climas em apreço."

Essas estações foram em número de 12 como vemos abaixo, com os respectivos tipos de clima:

ESTAÇÕES	*TIPO CLIMÁTICO*
1) — Rio Negro (São Gabriel)	*Afi*
2) — Belém	*Afi*
3) — Manaus	*Ami*
4) — Taperinha	*Ami*
5) — Clevelândia	*Ami*
6) — Sena Madureira	*Ami*
7) — Boa Vista do Rio Branco	*Awi*
8) — Mato Grosso	*Aw*
9) — Boa Vista do Tocantins	*Awi*
10) — Porto Nacional	*Awi*
11) — Santa Luzia	*Awi*
12) — Santa Rita do Araguaia	*Cwa*

Como Alfredo da Matta, Araújo Lima, Euclides da Cunha, Celso Caldas e Salomão Serebrenick, o Prof. José Carlos Junqueira Schmidt conclui o seu estudo, do qual destacamos os tópicos mais esclarecedores, afirmando que o *clima da Amazônia caracteriza-se pela constância da temperatura elevada e pela abundância das chuvas, donde a exuberância da vegetação verdadeiramente equatorial*

que lá desdobra formando a maior extensão contínua da floresta fechada do mundo."

Não obstante a calamidade das inundações periódicas, para esse autor, e para os que conhecem as possibilidades da Amazônia, **O CLIMA NÃO OFERECE MAIOR OBSTÁCULO AO DESENVOLVMENTO DO SEU PROGRESSO**.

Desfrutando dessas condições ambientais, numerosas tribos indígenas retiravam do solo, da flora e da fauna, interligadas ao clima, na plenitude de sua biocenosis, os mais ricos e variados produtos para sua alimentação.

Vejamos alguns dos mais representativos elementos etnicos e culturais de algumas tribos da Amazônia Brasileira, embora num painel, limitado pela finalidade, senão para que elas, *na sua morte civil*, mereçam, ao menos, a glória imposta pelo seu martirológio sem comparação com o de outros povos ditos primitivos, ainda sobrevivendo à chamada marcha da Civilização.

O Homem

O dono natural de tudo quanto descrevemos (páginas atrás, recorrendo a cientistas especializados, relativamente ao solo, flora, fauna, hidrografia e clima da Amazônia Brasileira) entrou para a História do Brasil, como para a dos demais países das Américas, estigmatizado por um designativo: **O ÍNDIO.**

Resultado de evidente confusão geográfica, também o foi de inadimissível confusão antropológica, sendo culpados desse fato os Descobridores e Povoadores, lusos, espanhóis, italianos, franceses e anglo-saxões.

Mas, ao longo da Conquista das terras americanas e da Redução ou Caça dos seus habitantes, além desse designativo impróprio, os capitães e marujos europeus, para assinalar esse ÍNDIO (tal o fariam, já escravo, muitas vezes, a ferro em brasa) transmitiam de boca em boca os de *bárbaro, selvagem* e *infiel!*

Este erro de caracterização ou de identificação, foi, sem dúvida, mais grave que o outro, pois aqueles homens do Velho Continente nele viram até formas de animais em sua estrutura física e no seu comportamento.

A plenitude física e mental do Camaiurá reflete sua relação com o meio.

13.



Biblioteca Digital Curt Nimuendajú - Coleção Nicolai
www.etnolinguistica.org



Uma atitude expressiva da beleza Camaiurá.

14.

15.

Família Camaiurá na hora da refeição.



Beleza viril do Kuikuro (Alto Xingu).

16.



17.

Jovens Caiapó iniciadas, com escarificação típica.



18. *Uma expressão indefinível.*



Na realidade, porém, tangidos pela ambição do ouro e dos seus produtos utilizáveis, fascinados pelos aspectos da Natureza tropical, pelos frutos das suas árvores e os seres das suas águas, carescendo de braços para o trabalho escravo, excitados pela nudez e aquiescência das mulheres, o estado da mente de todos, aqui aportados, era de deslumbramento, talvez mesmo de alucinação. (**Ver Nota 35**).

Não os cegara, sem dúvida, tudo quanto deparavam e empalmavam, entulhando o bojo das suas naves; não se lhes dilataram os músculos do globo ocular, feridos pela luz dos astros ou pelo brilho das pedrarias; nem eram indivíduos, (tais os psicóticos), incapazes de "distinguir o mundo exterior."

Adauto de Alencar Fernandes, que aprendeu o idioma tupi no convivio de índios, num seringal do Acre, sendo levado (por isso e por sentimento de gratidão à índia que lhe serviu de ama) a compreender e a amar o índio, não nos dá em suas obras uma definição dessa criatura, oriunda do mesmo berço de onde vieram os seus escravisadores e assassinos.

QUE É O ÍNDIO?

A essa pergunta quem acorrerá para nos responder a contento? (**Ver Nota 36**).

Insatisfeitos com várias definições do ser humano, que se entendeu chamar de ÍNDIO, recorremos a autores, ao nosso alcance, tais como Rodrigo Octávio, que se projetou da Corte Suprema de Justiça do Brasil à tribuna da Academia de Direito Internacional, em Haya, deixando-nos, com a sua morte, entre outras obras, a intitulada LES SAUVAGES AMÉRICAINS DEVANT LE DROIT — transunto do curso ali realizado — traduzida posteriormente, pelo Dr. Ruy Albertino Nunes e incorporada à BRASILIANA (vol. 234), com a autorização do Dr. Nicolas Politis, Presidente, então, do *Curatorium;* Angel Rosenblatt, autor da obra LA POBLACIÓN INDIGENA Y LA MESTIZAGE EM AMERICA (2 volumes, de Editorial Nova América, da Argentina) e Cesar Melatti, que recém publicou a obra ÍNDIOS DO BRASIL (Editora de Brasília, Ltda.), e é, atualmente, professor de Antropologia do Instituto de Ciências humanas da Universidade de Brasília (DF).

A obra de Rodrigo Octávio, desde a Introdução ao último capítulo, pode ser considerada não só de alto valor histórico, jurídico e social como de profundo conhecimento de todos os problemas decorrentes da presença de um ser

humano nas selvas e campos do Brasil, e que se quer integrar na Civilização do mundo moderno.

Através das páginas dessa obra a gente depara com um autêntico mestre de Direito Internacional; o que a projeta, porém, para além do nosso tempo, é o alicerce humanístico que lhe foi dado, com vistas, realmente, a contribuir para a solução dos chamados problemas do índio.

Rodrigo Octavio era, sem dúvida, além de eminente jurisconsulto, um legítimo humanista, pois a sua erudição não visava salvar, — tal um conceito de Fernand Robert, em sua obra L'HUMANISME (Essai de définition) — *"dans la tradition humaine, tout ce que peut être sauvé"?*

Ora, considerando os selvagens americanos face ao Direito, não visava ele situá-lo sob a sua defesa e amparo, *como um ser humano,* de uma presença inegável na mesma senda do nosso Destino de nação e de povo?

Missionários teriam conceituado que o índio ou o Selvagem nem tinha Fé, nem Lei, nem Rei.

Então, baseado nas suas pesquisas históricas, Rodrigo Octávio aponta o índio como possuidor de certos rudimentos de fé, debatendo-se entre a superstição e o temor, uma certa ligação espiritual que o prendia ao sol e à lua. Não tinha um Rei, evidentemente, mas tinha um chefe, que era o *morubixaba*, eleito ou escolhido, dadas as suas qualidades físicas e intelectuais e sua integração "numa família das mais consideráveis da região."

"Não se pode contestar (escreveu) de modo absoluto que as tribus não tivessem um Rei... à sua maneira."

E, em relação ao conhecimento e sujeição à Lei admitida pelo ÍNDIO, as conclusões de Rodrigo Octavio são as mesmas.

Além das relações que esse ser humano continha entre os da própria tribu, na sua organização de família, "...os índios obedeciam, senão a princípios rígidos e imperiosos de direito, pelo menos a constumes inveterados de natureza jurídica."

Citando Ernest Glason, que inspirou a Clovis Bevilacqua uma obra intitulada INSTITUIÇÕES E COSTUMES DOS INDÍGENAS AO TEMPO DA CONQUISTA, também cita Gonçalves Dias que, no BRASIL E OCEANIA, se ocupou dos mesmos assuntos.

Ermano Stradelli, através da LEGGENDA DE JURUPARY, de cujo texto nos são apontados elementos para uma

compreensão do que foi, entre os selvagens da Amazônia, a passagem do matriarcado para o patriarcado — poderia ter fornecido a Rodrigo Octavio elementos para uma conclusão sobre o assunto bem diferente da que nos expôs em sua citada obra. (**Ver Nota 37**).

Em contato com tribos diversas do vale do Rio Negro e do vale do Rio Branco, no Estado do Amazonas e no Território Federal de Roraima, tivemos conhecimento da realidade que é, para eles, como um conjunto de leis, as Leis de JURUPARI (Mahsankeró).

JURUPARI estava à frente, como um *Grão Mestre,* da Sociedade Secreta que lhe tomou o nome, cuja estrutura ambicionamos conhecer, em novas pesquisas, entre elementos das tribos, dos vales citados.

Na obra de Rodrigo Octavio se nos mostra, com o realismo de todas as cores inimagináveis, o Drama do índio, nos primeiros dias da Conquista e início do seu Martirológio, que continua, desgraçadamente, na atualidade.

De todo o seu conteúdo ressalta uma definição da personalidade do ÍNDIO: a de um ser humano, incompreendido e sofredor, como outros da sociedade moderna, dita CIVILIZADA.

Angel Rosenblatt, em sua obra LA POBLACIÓN INDIGENA Y EL MESTIZAGE EN AMÉRICA (2 volumes, Editorial Nova, Biblioteca Americanista, Argentina), nos respondeu, como se verá aqui, fugindo à "leyenda negra o de la leyenda cor de rosa", em relação a essa personagem de um drama que se estendeu, ao norte das Américas, desde o Estreito de Berhing à Patagonia, desde o Altiplano andino à Selva amazônica, desde o litoral do Pacífico, com problemas de ordem biológica, política, social, ou *humana,* simplesmente.

Angel Rosenblatt, na Introdução ao I.º volume dessa obra, começa por indagar: "Que poblacion tenia el continente americano al entrar en contacto con el hombre occidental? El problema ha tentado a la fantasia y a la investigación cientifica. Alrededor de cifras imaginarias e hipotéticas han contendido belicosamente los apóstoles de la leyenda negra, los apologistas de um glorioso pasado indigena, los detractores y los defensores del conquistador español y del anglosajón. Las cifras han servido para juzgar una politica pasada, y hasta para hacer vaticinios sobre el porvenir cultural del continente. El P. Las Casa habia visto mais de tres millones de animas en la Española (la

actual isla de Haiti y Santo Domingo) cantidad que fray Tomás de Angel redejo a dos millones, y el geografo Lopes de Velasco a "mas de um millón. El escritor alemán Albert Hume calculaba que Cuba traia em 1511, en el momento de la Conquista, um millón de habitantes, cantidad que outros autores reducen a menos de 100.000."

Em nota de pé de página Rosenblatt cita um trecho do famoso BREVESSIMA RELACION, do Las Casas, na qual esse missionário afirma que, entre 1518 e 1530 num período do doze anos, os conquistadores mataram mais de "quatro cuentos *de animas" a cuchillos y lanzadas y quemandolos vivos mujeres y niños, moços y viejos"*, página 9; *más de 500.000 en las islas de Lucayos*. Página 20; *más de 600.000 animas "y creo que más de um cuento en las islas de Puerto Rico y Jamaica. Éstos y todos los demás dados numéricos son equiparados a los 30.000 rios y arroyos, 12 tan grandes como el Ebro, el Luero y el Guadaquivir, y unos 20-25.000 riquissimos de oro que vió en la vega* de Maguá de la Española."

No Brasil, revendo-se a história das penetrações, devassamento e povoamento dos sertões, no Sul e Centro do país, deparamos com uma afirmativa do General Couto Magalhães, nestes termos: "Sendo a superfície do Brasil de 291 mil léguas quadradas, só o território das três supras mencionadas províncias (Goiás, Mato Grosso e Pará) e a do Amazonas, representam mais da metade, quase dois terços do território do Império, isto é: 182.000 léguas quadradas, onde as populações cristã e a civilização não podem pacificamente penetrar, por causa do obstáculo que lhes opõe cerca de um milhão de selvagens aguerridos e tenazes, que não entendem a nossa língua, e nós não temos meio de ensiná-la, porque ignoramos a deles."

Considere-se bem a importância das cifras acima reveladas pelo general Couto de Magalhães, relativamente às províncias de Goiás, Mato Grosso, Pará e Amazonas.

Quantos índios ali viverão, hoje, das já raras tribos estabelecidas em terras dos Estados por que foram transformadas aquelas províncias?

Rosenblatt, no I.º volume da obra que citamos, linhas atrás, considerando os aspectos demográficos do Brasil, apresenta cifras e dados históricos referentes a índios, que, a partir do ano 1530, foram vendidos como escravos para as naus portuguesas.

Citando Friederici, autor da obra *Charakter der Entdeckung und Eroberung Amerika durch die Europaer* (II Stuttgart, 1936, 152) escreve à página 316: "...dice qûe en dos generaciones, y solo en el território del Rio Negro, (Estado do Amazonas, na atualidade), fueran capturados y vendidos publicamente como escravos, "segun consta en los registros, unos tres millones de indios."

E, na mesma página da obra de Rosenblatt, fomos encontrar este tópico: "El general Rondon cree que en la cuenca amazónica habia más de 10 millones de indios (América *Indigena*, octubre de 1951, pág. 356), cifra sin duda hiperbólica. Steward, (em *Handbook of Ethnology* v. 668-66) *calcula la plobación de las distintas regiones, tribu por tribu, y llega a um total de 1.100.000 indios para el año 1.500* (cifra aproximada a la nuestra.)

Na atualidade Julio Cezar Melatti, Professor de Antropologia do Instituto de Ciências Humanas da Universidade de Brasília, em sua recente obra ÍNDIOS DO BRASIL (Coordenada Editora de Brasília Ltda. 1970), nos apresenta um capítulo intitulado **QUANTOS SÃO OS ÍNDIOS DO BRASIL?**

Nesse capítulo, de início, Cezar Melatti refere a denominação errada que o europeu dera ao Homem, senhor natural das terras e fontes de vida que se chamavam *Psittacorum regio* e *Pindorama,* dos cartógrafos; e apresenta, para o classificar, os critérios seguintes: *racial, legal, cultural, de desenvolvimento econômico* e de *auto-identificação étnica.*

Esses critérios não são originais e já haviam sido expostos, com mais amplitude, por Angel Rosenblatt, *in* LA POBLACIÓN INDIGENA Y EL MESTIZAGE EN AMERICA, a que recorremos.

Os critérios expostos por este autor — após perguntar também a sí mesmo *"Que es hoy um indio?* — foram transcritos das MEMÓRIAS DEL INSTITUTO NACIONAL INDIGENISTA (I, n.º 1, México, 1910) como as entendeu Alfonso Caso, com a definição inicial seguinte: "Es indio el que se siente pertencer a una comunidad indigena, aquela en que predominam elementos somáticos, non europeos, que habla preferentemente uma lengua indigena, que possue en su cultura material y espiritual elementos indigenas en fuerte proporción y que, por último, tiene un sentido social de comunidad aislada dentro de otras

comunidades que la rodean, que la hace distinguirse a la vez de los pueblos blancos y de los mestizos."

Rosenblatt, prosseguindo na sua citação, escreve que Alfonso Caso analiza cuatro critérios: *Biológico*: un conjuncto *preponderante* de rasgos físicos peculiares de la población indigena; 2. *Cultural*: objetivos, ideas, creencias, técnicas de origen indigena con caráter predominante; 3. *Linguistico*: si un hombre habla solo un idioma indigena, es indio: 4. *Psicológico*: sentirse parte de una comunidad. Si coinciden los quatro critérios el indio es puro. Pero a veces non coinciden. El lenguaje es el mejor critério objetivo y la conciencia de pertenecer o no a um grupo indigena es el rasgo más importante desde el punto de vista subjetivo, porque "esta conciencia de grupo no puede existir sino cuando se acepta totalmente la cultura del grupo; cuando se tienen los mismos ideales éticos, estéticos, sociales y politicos del grupo: cuando se participa en las simpatias o antipatias colectivas y se es de buen grado colaborador in sus acciones y reacciones."

Agradou-nos a exposição desses critérios, mas temos de concordar que, como os defendidos por Cesar Melatti, não resistem ao impacto da crítica, aliás bem fundamentada, feita por Angel Rosenblatt en nota (n.º 2, páginas 17).

E, diante desse fato, reindagamos: "Que é um índio?"

Então nos ocorreu à lembrança uma definição de ÍNDIO, lida num interessante e despretencioso trabalho (menção honrosa no Concurso de Monografias, instituído, em 1949, pela Prefeitura Municipal de São Paulo), intitulado *História do Chimarrão e da autoria de Barbosa* Lessa.

Lê-se no VOCABULÁRIO do aludido trabalho: "ÍNDIO... significa, também "Homem". Fulano é índio bien bueno", (isto é) "Fulano é Homem bem bom."

Essa definição, aliás, é comum entre a gente do Rio Grande do Sul, onde ouvimos dizer-se "Es um Indio biejo muy bueno", significando esse conceito: "És um Homem velho muito bom", sendo tal definição confirmada, por exemplo, pela palavra do escritor gaucho Viana Moog, numa consulta que lhe fizemos.

Sendo depreciativa, alí, no Rio Grande do Sul a designação de *macho* (não sabemos porque capricho da semântica, para este ou aquele indivíduo) ao ÍNDIO, a que melhor lhe assenta é, precisamente, a de HOMEM, primitivo, selvagem, bárbaro, infiel, enfim HOMEM.

Mas, voltando-nos à obra de Cesar Melatti a fim de apreciar o Capítulo II.º, páginas 36 a 39, muito admiramos o empenho desse antropólogo em apresentar dados estatísticos a respeito da *atual* população indígena do Brasil, tomados à obra de Darcy Ribeiro.

E isso não apenas porque Darcy Ribeiro buscara esses dados em relatórios oficiais mas porque a maior parte de tais dados evidencia que sempre foram forjados por funcionários do S.P.I. com intuitos *políticos* ou apenas sensacionalistas.

Na história de idêntico órgão paternalista, nos Estados Unidos, ocorreram as mesmas manobras, visando algumas sensibilizar Governos indiferentes à sorte da população indígena ou, simplesmente, a manutenção de Delegacias e Postos, muitos deles *fantasmas*, como alguns municípios da Amazônia, presentemente extintos.

Angel Rosenblatt, num APÊNDICE à obra anteriormente, focalizando a situação demográfica do nosso país, nos proporcionou o exame dos elementos seguintes:

"El censo de 1.º julio de 1950 arrojó 52.645.479 habitantes, frente a 41.236.315 del de 1940 (un aumento de 11.409.164, o sea el 27,67%).

"Roquette Pinto (ENSAIOS DE ANTROPOLOGIA BRASILIANA, São Paulo, 1933, y en la REVISTA DE IMIGRAÇÃO E COLONIZAÇÃO, I, n.º 3, 1940) calculaba 14% de indios civilizados y unos 300.000 indios selvajes que no figuraban nel censo. El professor Ildefonso Escobar dice que en las florestas de Goiás, Mato Grosso, Amazonas, Pará y Marañon existen todavia 200.000 indios en estado primitivo (BOLETIN INDIGENISTA, II.º, N.º 1, pág. 17). En 1.921 Horta Barbosa, director del Servicio de Proteccion de los indios, calculaba 1.250.00 indios.

"El general Cándido Mariano Rondón calculaba 1.500.000. En el censo de 1940 sólo figuran 58.027 hablantes de lengua. Según Charles Wagley (en PROCEEDINGS AND SELECTED PAPER OF THE XXIX th INTERNATIONAL CONGRESS OF AMERICANISTS, I, 224-225), en el Amazonas se puede calcular modernamente un 50% de descendientes de índios los caboclos o mestizos no se consideran *indios* sino brasileños, pues para ellos *indio* es el de la tribu que hace vida selvage y vive casi desnudo (de estos solo quedan unos 30 a 40.000, y viven aislados.) *Darcy Ribeiro* (AMERICAS, marzo de 1954) cree que no hay más de 150.000 hoy en el Brasil (0,3%) si se consideran indios los que viven en sus comunidades; aplicando

un concepto racial resultarian varios millones. Los etnologos brasileños acostumbran calcular 200.000."

Cesar Melatti, referindo-se ao trabalho de autoria de Darcy Ribeiro, datado de 1957, intitulado CULTURAS E LÍNGUAS INDÍGENAS DO BRASIL (in Educação e Ciências sociais, vol. II, n.º 6. Rio de Janeiro, põe em evidência esta conclusão: "A soma de todas as mínimas foi de 68.100 indivíduos e o das máximas de 99.700. Isto significa que a verdadeira população indígena do Brasil deve estar entre estes dois números."

Na atualidade, decorridos quinze anos, essa conclusão não terá mais nenhuma validade, pois a última guerra lançou na Selva amazônica levas e levas dos chamados SOLDADOS DA BORRACHA para atender às exigências dos Aliados. E a descoberta e explotação de novos produtos vegetais e minerais, reclamados pelo comércio internacional, expulsou, a bala, a indiada da tranqüilidade das suas malocas!

Não foi sem evidente gesto de decepção ou de dúvida que Angel Rosenblatt (frente às dificuldades antepostas à busca de dados estatísticos para cálculo de uma população indígena e, também, considerando ser mais fácil obtê-los para um cálculo de população de mestiços) adotou a filosofia seguinte: "...y hai que resignarse a cifras menos hipoteticas."

E esta é a nossa filosofia, em face a cálculos que ainda hoje nos são apresentados como válidos, em relação à agricultura e à pecuária de alguns Estados do Brasil...

Aceitamos, naturalmente, que a ciência estatística tem evoluido aceleradamente, como conceitua George W. Snedecor in MÉTODOS DE ESTATÍSTICA (Acme Agency, Soc. Resp. Ltda, Buenos Aires, 1948), mas temos de convir que ainda (pelo menos em relação à indiada) não estamos em condições de contrariar Afrânio Peixoto quando nos afirma: **"O BRASILEIRO É UM POVO QUE NADA SABE DE SI: NÃO POSSUE ESTATÍSTICAS."**

Quem, como nós viajou mais de quatro décadas pelo interior da Amazônia brasileira e dos países vizinhos, avalia perfeitamente quanto é difícil levantar dados de uma população indígena, em áreas com características fisiográficas apontadas por geólogos, geógrafos e naturalistas que a estudaram nos seus mais diversos aspectos.

E isso para não salientarmos a distribuição dos indígenas e dos civilizados naquelas áreas, indo das margens

de rios, lagos, campos e montanhas, com caminhos que se fecham e se alargam conforme as estações, até o objetivo perdido no dédalo das águas e, além da mata de galeria que as debruam, no interior da Selva.

Nas cabeceiras do rio Bauarana, afluente da margem esquerda do rio Branco (Território Federal de Roraima), quando a elas nos dirigíamos com o explorador inglês William Boyd, contra nós se antepoz uma espécie de muralha chinesa, formada por uma densa associação da palmeira jauari *Astrocaryum jauary Mart*, alastrando-se, sobre terreno pantanoso com a extensão de dezenas de quilômetros e tendo tão grande espessura que só com emprego de dinamite conseguimos abrir um varadouro ao longo do qual atingimos as terras gerais daquele curso dágua.

Imagine-se agora quando uma tribo indígena habita áreas acima de cachoeiras e travessões em rios como o Negro ou o Cotingo (no Estado do Amazonas).

Como recensear tribos de vida nômade como os Caiapó e os Boca Negra, aqueles, indo das margens do Xingu às do Tapajós, e estes, do São Manuel às margens do Madeira?

E, acaso, quem do S.P.I. extinto ou da FUNAI se aventuraria a recensear os Yanoama, que vivem entre o Brasil e a Venezuela, ou os Ingaricó, Taulipang e Macuxi, que vivem entre a Guiana (que foi inglesa) e o Brasil?

A mobilidade de certas tribos tem qualquer coisa de espectral como referem exploradores de produtos da Selva amazônica, naturalistas e garimpeiros, entre aqueles, por exemplo, Joseph Grelier, chefe da Expedição Franco-Venezuelana que em 1951, atingiu as fontes do Alto Rio Orinoco, tendo encontros, os mais inesperados, nos mais inconcebíveis pontos, com indivíduos das tribos Uaicá e Makiritare.

Demais, não obstante o devassamento de áreas amazônicas — de incalculável extensão e complexa fisiografia — por seringueiros, madeireiros e garimpeiros, nós acreditamos na existência de outras assinaladas em mapas constantes da obra de Koch Grünberg com a palavra *Unbekannt,* quer dizer: *desconhecida*.

Porque a Amazônia ainda não foi totalmente descoberta, não obstante a publicidade que anda por aí.

Quem já atravessou, por exemplo, os campos que vão das cabeceiras do rio Tacutu, em terras limitrofes do Território Federal de Roraima, a Óbidos, no Estado do Pará?

De modo que é com certa relutância que aceitamos os cálculos de Darcy Ribeiro e os de Cesar Melatti, embora aceitemos referências como a que aponta a Amazônia (da qual faz parte uma considerável área do Estado do Maranhão, intitulada de *Hiléia maranhense*) como *habitat* da metade (?) da população indígena do Brasil, pois nenhuma outra área, das que conhecemos, em nossas viagens de estudos, oferece contatos apreciáveis de indígenas e suas peculiaridades culturais.

Percorrendo áreas da Amazônia, apontadas como antigos domínios indígenas, tais as do rio Madeira, Purus, Solimões, Rio Negro, Rio Branco, com lagos e igarapés numerosos, nenhum espetáculo mais confrangedor do que o de incontáveis taperas parcialmente carbonizadas e cobertas de plantas escandentes e de parasitas.

Pelo rio Negro acima, subindo-o em lancha desde Barcelos, um prático nos ia apontando antigas sedes de seringais, vilarejos e aldeias de índios que tiveram vida histórica e comercial, umas no período colonial, outras em pleno *rush* da borracha.

E o mesmo poderemos ver no Uaupés e nos afluentes desse rio, que ainda se não despovoou totalmente dada a presença das Missões Salesianas e de alguns comerciantes de piassaba, madeireiros e castanheiros, o mesmo se verificando no Tiquié e Papori.

Algumas dessas sedes de povoados, vilas, aldeias ou malocas, desde o século XVI, foram arrasadas pelos predadores de índios, e, ao longo da Conquista dos vales do Madeira, rio Negro e rio Branco, se alastraram molestias trazidas pelos europeus, tais como a varíola, a tuberculose, a lepra e as ditas "de origem inconfessável" tão destroçadoras de populações.

Enquanto o elemento negro não foi introduzido na Província do Amazonas (e isso se deu em proporção insignificante) o que se verifica através do processo de mestiçagem, de um lado, e, de outro, a proporção impressionante da escravização dos Indígenas ali) o Vale do rio Negro, muito mais que o do rio Branco, atingiu excepcional desenvolvimento econômico-social, graças ao trabalho da indiada.

Cesar Melatti empregando a expressão **GRUPO TRIBAL**, de preferência à de tribo, adotada por Darcy Ribeiro, afirma que a Amazônia "abriga 94 grupos tribais, com uma população de 43.050 a 62.050 indivíduos. E faz mais esta

afirmação". "Se considerarmos a população indígena por Estados, em primeiro lugar vem o Amazonas, com 33 grupos tribais (de 13.250 a 19.300 indivíduos."

Ora, desses grupos tribais escolhemos apenas aqueles que, visitando-lhes remanescentes das respectivas famílias, nos mostraram, em suas atividades de subsistência, os mais ilustrativos aspectos da culinária indígena, e vão aqui enumerados, todos da área cultural *norte amazônica*.

TRIBOS:	FAMÍLIAS
Macuxi	Caribe
Uapixana	Caribe
Taulipang	"
Maiongong	"
Xirianá	Xirianá
Uaicá	"
Ingaricó	?
Tariano	Tucano
Cobeua	"
Tucano	"
Macu	Macu
Pirá-tapuia (Uaikena)?	?
Tucuna	Tupi-guarani
Uitoto	?
Yagua	?
Parintintin	Tupi-guarani
Maué	"

Como em nossa obra, MOROGUÊTÁ-UM DECAMERON INDÍGENA, adotamos na presente a divisão de áreas culturais da autoria do etnólogo Eduardo Galvão, Chefe da Seção de Antropologia do Museu Paraense Emilio Goeldi, embora ele a reconheça incompleta. E, na enumeração acima, incluimos as tribos Yagua e Uitoto, conquanto oriundas, como a dos Tucuna, do triângulo Peru-Brasil-Colômbia, pois se fixaram na rio Solimões (margem direita, abaixo de Benjamim Constant) os primeiros referidos, e os segundos no mesmo rio, no município de São Paulo de Olivença, desde o igarapé de Jundiatuba até Tonantins, num território que Curt Nimuendaju diz: "... comprised the jungle centers off the left bank of the Amazon-Solimões from 71.º15' (Ilha Peruaté) 68.º40'W. longitude."

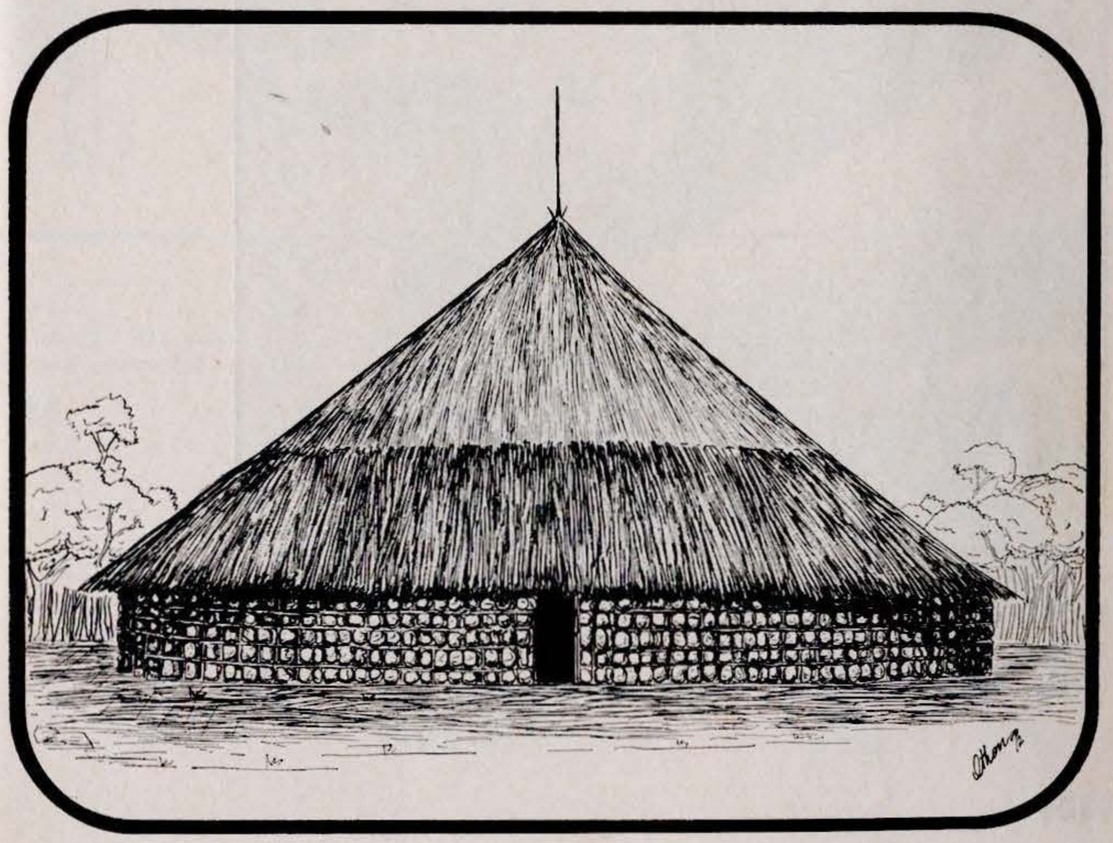
No capítulo a seguir vamos expor vários aspectos da Cultura material de algumas das principais tribos acima enumeradas.

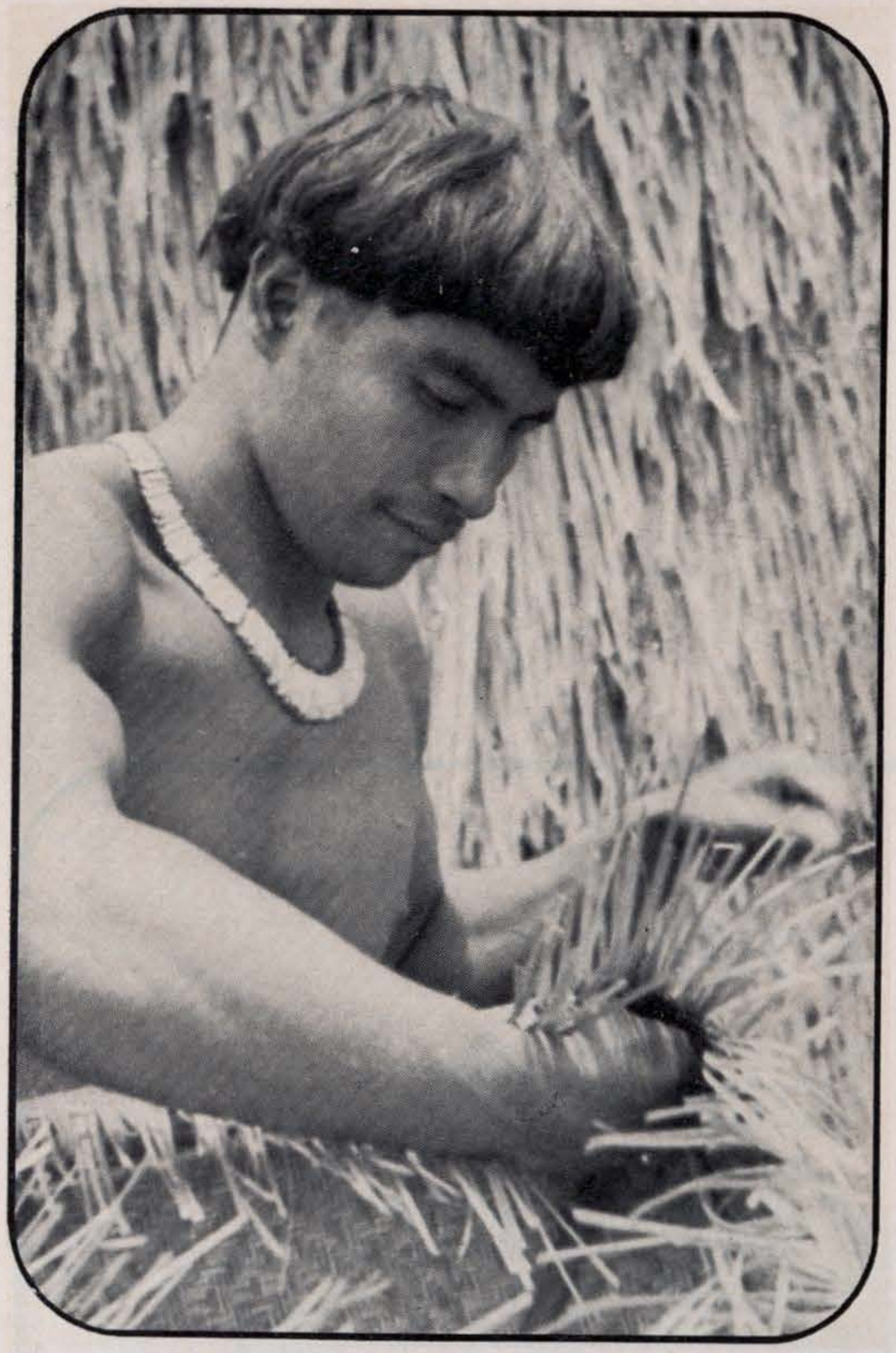
Cultura Material

A Habitação

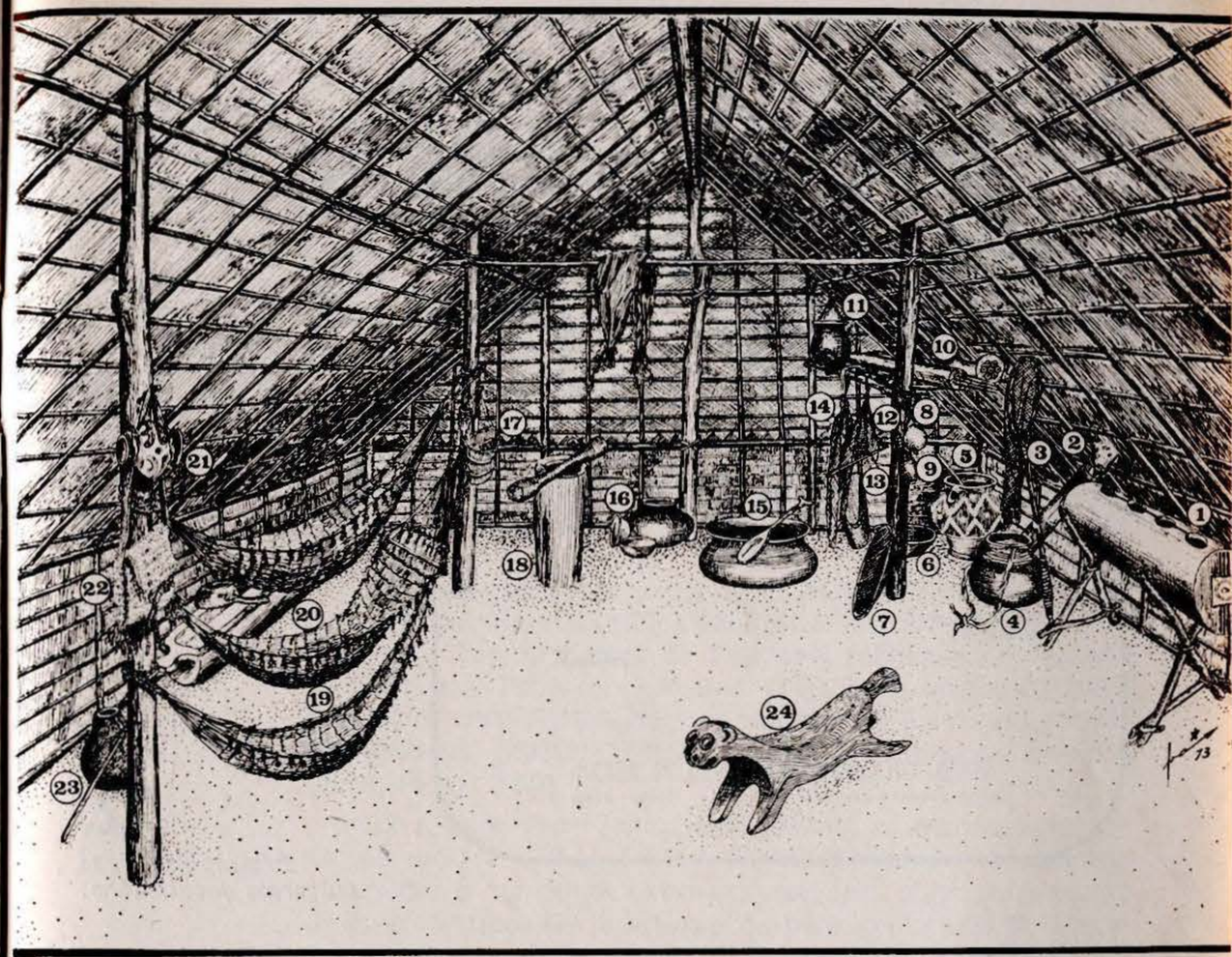
19.

Uma casa redonda.





20. *Indio tecendo palha para cobertura de uma casa.*



Interior de uma casa comunal.

21.

1 — Trocano
2 — Uaricana
3 — Rede de Pesca
4 — Panela para transporte de líquidos
5 — Pote para fermentação de bebidas
6 — Tijela
7 — Peneira
8 — Porongo para transporte de água
9 — Maracá
10 — Carcaz
11 — Pote para conservação de CAAPI ou AYUASCA
12 — Rupichel
13 — Covo
14 — Tipiti
15 — Panelão, para massa de mandioca, e palheta
16 — Potes e tijelas
17 — Balaio
18 — Pilão
19 — Conjunto de redes
20 — Cocho
21 — Vasilha de barro para conservar mel
22 — Bolsa para caçadas
23 — Porongo para conduzir água
24 — Banco



22.

Principais áreas culturais focalizadas.

Vamos ocupar-nos, preliminarmente, de alguns aspectos da cultura material das tribos habitando as áreas (I e IV), respectivamente NORTE-AMAZÔNICA e TAPAJÓS-MADEIRA.

Essas áreas culturais, respeitada a classificação que devemos ao etnólogo Eduardo Galvão, estão situadas nos limites geográficos, físicos e políticos do Território Federal de Roraima e do Estado do Amazonas, extremando com os da Guiana, Peru, Bolívia, Venezuela, Colômbia e com os Estados do Pará, Mato Grosso e Acre, bem como com o Território Federal de Rondônia.

É evidente que não nos esqueceremos, ao adotarmos a redação deste capítulo, de outros tantos aspectos da antropologia física, que são próprios das tribos atrás relacionadas e daqueles que, igualmente, mais se enquadram num plano de estudo de antropologia social.

Como já salientamos, desde a INTRODUÇÃO da presente obra, a sua finalidade é o desdobramento de um panorama da ALIMENTAÇÃO INDÍGENA na AMAZÔNIA BRASILEIRA, embora, aqui e ali, entendamos referir-nos a outras áreas culturais no Brasil e de países sul-americanos que com este se limitam.

Poderíamos, recordando-nos da referência que George Montandon faz ao sistema econômico de Eduard Hahn, tratar primeiro das atividades que levam o indígena à *coleta*, à chamada *agricultura de subsistência*, em seguida à caça e à pesca.

Tendo-se em vista, entretanto, tribos sedentárias, mais de agricultores do que de guerreiros ou nômades, de guerrilheiros e agricultores como os Parintintin, notabilizando-se os Maué pelo plantio do guaranazeiro, nós o salientaremos, adiante, entre os demais aspectos da cultura material.

Um geógrafo, com a projeção universal das suas pesquisas e teorias, ALBERT DEMANGEON, apresentou ao I.º Congresso Internacional de Folklore, realizado em Agosto de 1937, em Paris, um ESSAI D'UNE CLASSIFICATION DES MAISONS RURALES, reunido depois ao volume PROBLÈMES DE GÈOGRAPHIE HUMAINE (Librairie Armand Colin, Paris, 1952).

Há muitos anos lemos esse ensaio, só comparável aos de seu mestre VIDAL DE LA BLACHE, jamais esquecendo descrições e conceitos expressos naquela obra para situar os diversos tipos de habitação na paisagem rural da França, não apenas pela variedade e importância do material neles empregado, mas porque, contemplando-a, "temos o direito de pensar que muitas vezes é o homem que cria a paisagem", afirmava Demangeon.

E ainda mais: "De todos os elementos que compõem essa paisagem artificial, nada há mais vivo que a habitação do camponês, a casa de campo; ela representa o que há de permanente e de pessoal no estabelecimento do homem; ai abriga ele seus bens, suas colheitas, seus utensílios, seus animais, seu lar, sua família; tendo-a concebido para seu uso quotidiano ele a fez de acordo com o seu gosto e suas necessidades; é uma obra saída de suas mãos, toda adaptada à sua existência, quase dotada de vida por causa de sua familiaridade, uma espécie de criatura. Ela é a expressão, modelada pelos séculos, da vida rural."

Viajando-se o vale do Rio Negro ou o vale do Rio Branco logo depararemos com a habitação, a casa indígena, tendo algo dessa **"ESPÉCIE DE CRIATURA"**, como diria Demangeon, definindo e classificando as habitações rurais do seu país, "não segundo os materiais nelas empregados, mas segundo seu plano interno, segundo as relações que elas estabelecem entre os homens e as coisas, isto é segundo a função agrícola".

É claro que o indígena não está relacionado ali, especificamente, com a função agrícola mas com as coisas e a paisagem que lhe estão em redor da habitação por ele próprio construída, com o seu interior, etc.

E isso há séculos acontece com os indivíduos das tribos Macuxi, Uapixana e Ingaricó, em suas casas redondas, levantadas nos campos e serras do Território Federal de Roraima, no Alto Rio Cotingo, à sombra da serra do Uêtêpêi, ou levantadas à margem do Alto Uraricuera, nos domínios dos Xirianá.

Também o mesmo foi verificado quando visitamos a casa dos índios Tucuna, descrita por Curt Nimuendaju, como "*apparently circular* ou atualmente tendo sempre *"a small rectangular central section, with a semicircular roof bay at each end."*

Além das particularidades que o emprego de material tomado à floresta em redor, — como a madeira chamada acapú, preferida para as duas séries de suportes verticais, e as ripas do tronco da palmeira *paxiuba* e da cobertura, telhado de folhas da palmeira *caranã* — a casa tucuna, quando quadrangular, possui divisões internas e um *jirau*, a que seus moradores tem acesso por meio de uma escada, usando-se ali, tanto como nas divisões inferiores, mosquiteiros contra as nuvens de mosquitos e outros insetos abundantes na região.

Uma cozinha é construída a regular distância dessa habitação que, já hoje, não é comunal, mas feita para abrigar uma família; uma casa para produção de farinha pode estar sob o mesmo teto de uma barraca de duas águas, como nos foi dado ver acima do Igarapé de Belém, entre os índios Tucuna.

Numa casa redonda — a do tuixaua Johnes, que nos hospedou alguns dias, quando viajamos até o Alto rio Cotingo — com o comprimento, a altura e as disposições internas, semelhantes às dos Taulipang, se abrigavam mais de dez famílias. A cozinha e a casa-de-farinha, porém, ficavam à distância, de modo que o vento não levasse fagulhas até à grande casa redonda, um tanto velha. Uma outra, em construção, teria dimensões capazes de permitir, no seu interior, a dança da *parichara* ou as evoluções processionais da *Areruia* (Aleluia), introduzida por pastores protestantes, vindo de Georgetown, para missionar em terras do Território Federal de Roraima.

No vale do Rio Negro, em terras banhadas pelo Tiquié ou pelo Içana, estivemos noutras casas de diferente tipo arquitetônico, tal a representada na figura n.º 1 — prancha 50 — que aparece no volume III.º da obra de Dr. Theodor Koch Grünberg VOM ROROIMA ZUM ORINOCO.

No primeiro dos afluentes citados vimos uma casa de grandes dimensões, mas nenhuma como a da *Maloca do Cigarro*, com mais de 15 metros de comprimento, senão mais, e oito ou nove de altura, habitada por índios Tarianas, talvez a mesma a que se refere o Marechal Boanerges Lopes de Sousa.

É verdade que muitos dos construtores dessas casas, quer no vale do Rio Negro, quer no Vale do Rio Branco, sofreram influência de seringueiros e castanheiros, fazendeiros e garimpeiros que lá tiveram atividades ou se fixaram, mesmo; mas, também, já tivemos o ensejo de referir que uma filha do paraense Sebastião Diniz — (planejador da primeira estrada Manaus-Caracarai) de grande disposição para administrar sua fazenda e nela construir currais e moradias, adotou nessas a habilidade arquitetônica dos índios da região.

Algumas das construções dos índios, já antes mesmo de as descrever o Dr. Theodor Koch Grünberg, fotografando-as (ver vol. III.º, pranchas 4 e XXI), mostravam nas paredes o emprego de adobes e ripas, material comumente encontrado noutras casas de semicivilizados, fazendeiros ou agregados.

As casas dos índios Maué, quadrangulares, de duas águas, quer no Araticum, quer no Maué-Açu, ao tempo em que lá estivemos, revelavam, externa e internamente, a influência dos semicivilizados, e tinham vasta área para a **DANÇA DA TOCANDIRA**, na iniciação dos jovens, dança também denominada VEAPERIA, na qual se submetem à ferroada de centenas de formigas, cientificamente denominadas *Cryptocarum atratum*.

Próxima à casa — com cozinha ao fundo desta, casa de farinha, forno para torração de bastões ou pães de guaraná — há uma outra, destinada a abrigar as mulheres menstruadas, costume que Ruth Benedict, por exemplo, viu entre indivíduos de algumas tribos da Colômbia. Essa casa tinha o nome de *Mêhuát Hariagat*.

Guerrilheiros temíveis — mas mantendo grandes roças nas áreas do Rio Madeira, que dominaram até o ano de 1921 — os Parintintin tinham casas assim descritas por Curt Nimuendaju *in* OS ÍNDIOS PARINTINTIN DO RIO MADEIRA (Extrato do *Journal de la Societé des Américanistes de Paris, Nouvelle Série,* t. XVI, 1924, p. 210-278):

"Nunca visitei nenhuma aldeia habitada, mas vi três abandonadas. A primeira se compunha de 4 casas espalhadas irregularmente numa capoeira de dois anos, na margem esquerda do Alto Maicy. A casa maior, que podia estar em abandono há dois ou três meses, cobria uma área de 6 x 8 m. A cumieira estava a 3 m ou mais acima do chão. A ordem dos esteios demonstra a fig. 8. Os esteios finos das carreiras exteriores formavam uma espécie de varanda de ambos os lados da casa. Os grossos tinham um diâmetro de 10 cm, mais ou menos, tendo a ponta entalhada em forma de forquilha. A coberta era de panos tecidos de ubim e de palha de uauaçú, consertado em alguns pontos ligeiramente com folhas de sororoca. Não havia indícios de paredes, mas umas travessas grossas, fortemente amarradas, ligavam irregularmente os esteios. Provavelmente tinham servido de armadores de redes. Na capoeira, nos fundos do posto havia, outra casa semelhante, porém maior, e, num alto, sobre a margem esquerda do Maicy-Mirim, pouco abaixo do posto, se levanta a tapera da *Maloca Bonita,* no meio de uma capoeira grande. O comprimento desta casa era de 20 m e a altura de 6 m. Na construção dos seus ranchos de caçada ocupam os Parintintin, o mais que possível, árvores vivas como esteios, ainda que com isto fique irregular a forma do rancho. Típicos são os ranchinhos armados entre duas árvores, como demonstra a fig. 9. Todas as suas habitações, mesmo as provisórias, tem bastante altura para um homem ficar em pé dentro delas. Em nenhuma ví um

giráu: os cestos e mais utensílios estão pendurados em pequenas travessas e forquilhas que pendem da armação da casa. A fogueira é sempre dentro da habitação. Já perto do Madeira ví um abrigo de índios, ligeiramente feito, amarrando-se as folhas de uma palmeira sem tronco, sem cortá-las, de maneira que formavam uma espécie de guarita."

No vocabulário Parintintin, constando da página 262 a 266 e no vocabulário Kawahib-Tupy, às páginas 267 a 274, Curt Nimuendaju não incluiu as palavras que designam as diferentes peças utilizadas na armação de uma casa; nós, entre os moradores do lugar *Paulo*, no *Seringal Três Casas* (Município de Humaitá, Estado do Amazonas), recolhemos os seguintes:

caibros — **Ikan**
esteios — **okatá**
tacaniça — **icupiá**
cumeeira — **iapép**
cobertura — **ipira**

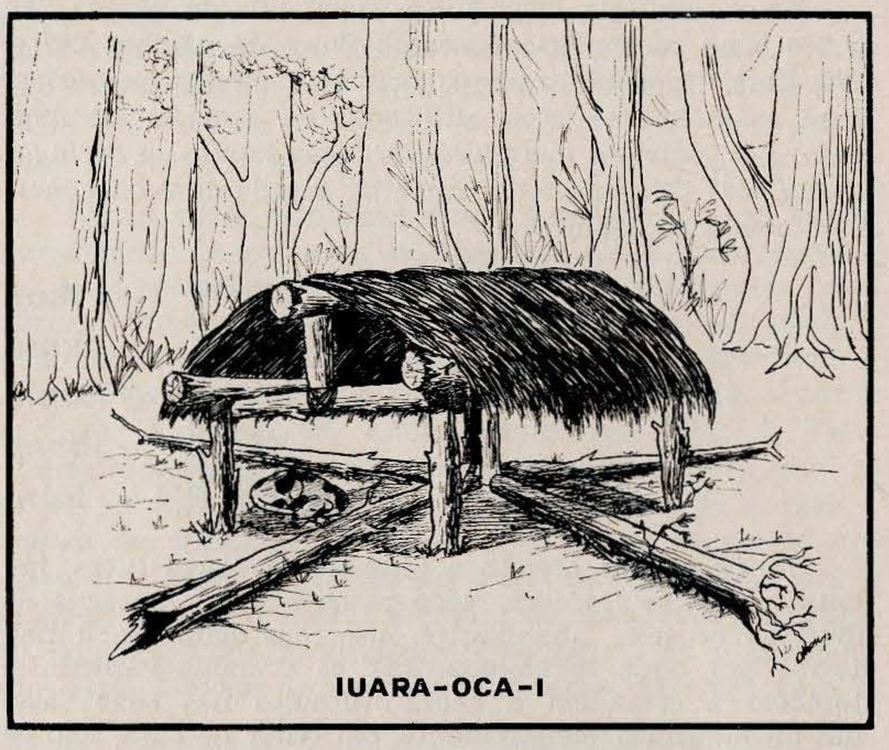
Tendo grande afeição a animais silvestres (aves, jabotís, pequenos roedores, como pacas e cotias, macacos, de diversas espécies, abundantes nos seus domínios e nas terras por onde incursionavam) os Cauaiua-Parintintin também a estendem a cães, utilizados nas suas caçadas ou mantidos, simplesmente, em redor de casa, não os tolerando no interior da mesma, (explicaram-nos) porque eram portadores de pulgas e carrapatos, infestando-lhe o chão com a praga do *bicho-de-pé*.

Mas para os abrigar da chuva e aquece-los, durante as noites úmidas, de inverno, os Parintintin construiam, no meio do terreiro, uma pequena choça, de duas águas, cobertas de folhas de palmeiras, dispondo 4 troncos, ao longo do chão, com a extremidade em braza, visando o centro, tal como vemos na figura n.º 18. **(Ver Nota 38)**.

Os Parintintin, (assim como utilizavam fojos, em cujo interior dispunham lâminas de taquaras, para que neles caíssem intrusos, descuidados, ou inimigos), abriam no interior da habitação, ao pé de um esteio central, um fojo,

cuja boca era dissimulada sob folhas de *pariri* ou de bananeira *sororoca*, na superfície das quais espalhavam areia.

E assim procediam, também, para evitar que ladrões famintos, da própria tribo, se apossassem de pedaços de carne de caça, peixe, milho, cará, batata-doce, banana, conservadas em grande cestos, para sustento coletivo ou da família habitando naquela casa.



IUARA-OCA-I

23.
Casa de cachorro.

Sob o controle do tuixaua Paririmã mulheres solteiras ou viúvas, de procedimento irregular, nos seus contatos com homens, habitavam casas isoladas, à margem dos igarapés e dos lagos do território por eles ocupado.

Com o nome indígena de *tapiri* ou *papiri* (nheengatu) utilizamos em nossas viagens pela Amazônia uma habitação provisória, que pode ser feita no largo espaço de duas *sapopemas* (raízes chatas, dispostas lateralmente na base de certas árvores das matas) mas o tipo comum não é tão sumariamente arranjado.

Ermano Stradelli, *in* VOCABULÁRIO NHEENGATÚ-PORTUGUÊS, página 587, descreve essa habitação: **"PAPIRI, TAPIRI** — abrigo provisório feito de uma ligeira cobertura de folhas de palmeira armada sobre esteios, que servem de armadura para as maqueiras, debaixo da qual pode agazalhar-se, ao amparo da chuva, um número determinanado de pessoas. *Papiri* é como dizem no Rio Negro e Baixo Amazonas; *Tapiri,* no Solimões onde se ouve também *Taperi*. O *papiri,* embora o seu character essencialmente provisório, pode servir de agasalho por dias, semanas e mezes, e por esta matta a fora ha indigenas, que a mor parte do anno só vivem em *papiri,* levantado à pressa no lugar onde amadurece a fructa ou se encontra a caça de que gostam, sendo que muitas vezes as utilizam por annos sucessivos da mesma armação, só com o trabalho de cobri-la de novo."

Esse tipo de abrigo também é levantado, pelos indígenas e pelos civilizados, por ocasião da *viração de tartarugas* e outros quelônios, nas praias dos rios da Amazônia.

Na sua rusticidade e provisoriedade o *tapiri* atende à fantasia de um casal de indígenas, necessitando de silêncio e de sombra para se unirem nupcialmente.

Com o nome de *uirá-suáia* (cauda de ave), para o indígena, e de *rabo-de-mutum,* para o neo-civilizado, ambos, querendo abrigar-se da chuva, unem duas folhas de palmeira e as amarram à base de um tronco de árvore, acocorando-se ali, sob as mesmas, enquanto cai a chuva, com o volume e a intensidade de um aguaceiro.

Nas áreas culturais I e IV, que percorremos, nunca nos foi dado ver que, tanto nas casas comunais como nas particulares, enterrassem o cadáver de indivíduos ali falecidos. O costume geral era, por exemplo, no Vale do Rio Negro, acomodar o cadáver sobre uma plataforma e a cobrir com folhas de palmeiras ou ramos de arbustos; no Vale do Rio Branco o cadáver era enterrado, em pleno campo, erguendo-se-lhe sobre a sepultura um abrigo feito de esteios verdes, pondo-se, sobre este, uma cobertura de folhas.

Nalguns mitos por nós recolhidos, por exemplo, nessas áreas, é confirmado esse uso, falando-se em *Casa-dos-Mortos*.

Seres mitológicos, no mundo subterrâneo e no mundo celeste, habitavam casas semelhantes às levantadas pelos índios.

O Urubu-Rei tinha casa no Céu, lemos numa lenda contada por Nimuendaju, e, igualmente, no Céu vivia a formosa Aretana com a sua família; nos mitos de Metáre

— que nós recolhemos, como Nimuendaju, entre os Tucuna — caindo ele de uma árvore, afundou pela terra adentro e foi encontrar-se com cegos e anões que ali moravam e, também, com uma nação de homens que não tinham anus.

Antepassados, de indígenas, habitando as áreas referidas acima, estariam presentes no interior de suas casas ou próximo, conforme lhes ouvimos referir.

E isso acontecia com os gregos e os romanos, segundo salientam os historiadores desses povos, Jacob Burckhardt e Fustel de Coulanges, em suas obras HISTORIA DE LA CULTURA GRIEGA e THE ANCIENT CITY.

Daí, mais do que a força política, unificadora desses indígenas, é a dos seus antepassados que os mantém harmoniosamente em suas casas redondas, na paisagem campestre do Vale do Rio Branco, ou na paisagem selvática do Vale do Rio Negro.

Para atender às exigências das cerimônias tradicionais, com que se festeja a entrada de uma jovem em puberdade, i.e. quando ela se apresenta com o primeiro fluxo catamenial, segundo Curt Nimuendaju (na longa, minuciosa, interessante descrição, constante de sua obra THE TUKUNA, traduzida do alemão para o inglês por William Hohenthal, tendo Robert H. Lowie como prefaciador) lemos: "Tão logo uma jovem sente o primeiro mênstruo ela se liberta de todos os seus ornamentos e, se a mãe está ausente, pendura-os em casa, de maneira a serem vistos, imediatamente, assim queira; ela, então, se esconde numa moita próxima da casa. Ao chegar sua mãe logo compreende o que aconteceu, vendo os ornamentos, e vai procurar sua filha que responde ao chamado materno atritando um pedaço de pau seco contra outro. Em redor da cama da jovem, que quase sempre fica no teto da casa, a mãe levanta um tabique feito de esteira de colmo de *urucuri,* ao qual a jovem é conduzida logo que desce a noite."

A jovem é mantida em reclusão e passa a ser tratada como VAREKI ou, na expressão dos néo-brasileiros, como **MOÇA-NOVA,** completamente invisível e inaudível para todos, excepto para a mãe e o tio do pai, embora não se requeira nenhuma dieta. **(Ver Nota 39)**.

Curt Nimuendaju acrescenta: "Existem as mais fantásticas e inexatas notícias a respeito desta fase de reclusão."

Uma citação, tomada à obra de Bates THE NATURALIST ON THE AMAZON (página 400, da edição que possuimos e 406 na que Nimuendaju possuía) é a seguinte: "Os Tucunas têm um singular costume, em comum com os Collina e Mahués, de tratar uma jovem, no seu primeiro fluxo catamenial, como se cometesse algum crime. Eles a levam para o girau sob o fumacento e sujo teto, conservando-a ali sujeita, à magra dieta, algumas vezes todo um mês. Ouvi dizer que uma pobre jovem teria morrido em consequência desse tratamento."

Nimuendaju nega que a plataforma esteja cheia de fumaça, "porque os Tucuna não usam a habitação para cozinhar, e não é também suja como o resto da mesma. Nenhuma dieta é prescrita; e, se acontece que uma jovem morra durante a reclusão, sua morte não foi devida a algum causa ali surgida."

Nós não tivemos a oportunidade de ver uma jovem *Vareki* senão no Igarapé de Belém (Município de São Paulo de Olivença, Estado do Amazonas); a reclusão tinha lugar numa espécie de biombo, de pequena área, feito de casca de tauary, com menos de três metros de altura e três de circunferência, em cuja face externa se estendiam pinturas estranhas, de indecifrável simbolismo, umas grotescas, outras alusivas a figuras antropomorfas, canoas e aviões. As tintas, utilizadas nessas pinturas, eram, na maioria, vegetais, e outras obtidas de *tauás* coloridos.

As cerimônias relativas a essa *Festa da Moça Nova,* quando ela deixa o biombo ou "curral", como o chamam, geralmente, duram vários dias, sendo anunciadas pelo toque repetido das *uaricanas,* que enchem a solidão das matas e das árvores de uma profunda tristeza.

Na construção de suas casas comunais ou particulares tivemos a oportunidade de verificar a higidez dos tipos humanos, responsáveis por semelhante tarefa, quer se tratasse da tribo dos Macuxi, quer se tratasse da tribo dos Ingaricó, no Território Federal de Roraima, quer das tribos dos Maué e Parintintin, na área cultural Tapajós--Madeira, quer das tribos dos Tucano, Tariana, Baré e Pirá-Tapuia, do Vale do Rio Negro.

O transporte, tanto a pé como em canoa, do material extraído da solidão dos campos, do interior das matas ou, então, das margens dos rios e igarapés, sempre foi motivo de admiração para nós, porque comprovava a inteligência, a habilidade, a robustez dos indivíduos incumbidos dessa tarefa, tão exaustiva e perigosa quanto a de arrastar embarcações nas cachoeiras e corredeiras e, também, nos varadouros.

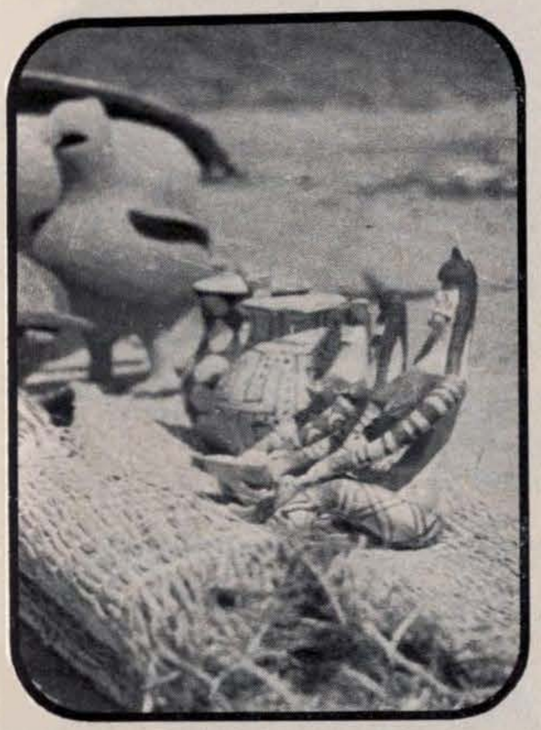
E não menor admiração experimentamos ao seguir os movimentos precisos, uniformes e desassombrados dos construtores e dos seus ajudantes, levantando a estrutura das vastas casas-redondas, quadrangulares ou retangulares onde passariam a viver com seus familiares, companheiros e chefes, nelas mantendo a unidade tribal, com diretrizes herdadas dos antepassados, visto que, já o afirmou o internacionalista Del Vecchio, o homem é um "ser ontologicamente social."

Nessas casas comunais, como frisamos, não se encontram cozinhas; estas são construídas à distância, do mesmo material, mas de duas águas, quase sempre sem paredes laterais, enquanto as comunais as tem, apresentando uma entrada que defronta o nascente e uma saída defrontando o poente.

Encontramos ali fornos (iapanas), moquéns, tipitis, ralos, peneiras, alguidares, panelas, potes, cestos de diversos tipos e tamanhos e côchos para bebidas.

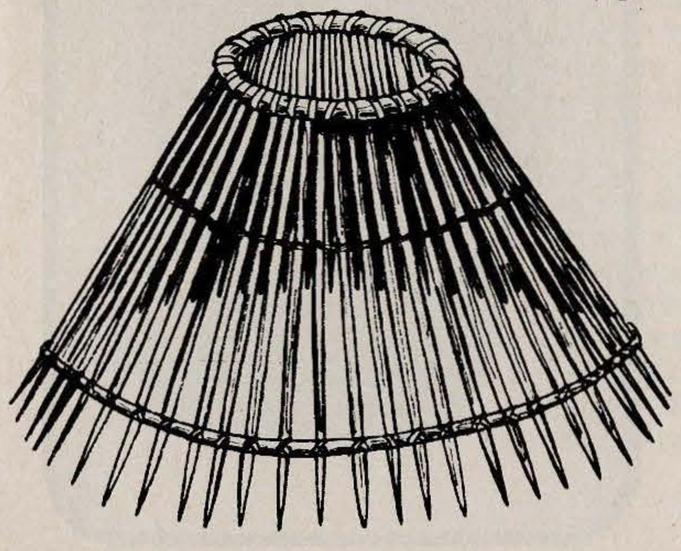
Alguns fornos, por exemplo, (nos rios Negro, Uaupés, Içana) mostram desenhos geométricos nas paredes, tendo forma circular o prato de argila vidrada, próprio para torração da farinha e para assar beijus. Nalgumas povoações indígenas já são comuns os fornos com tachos de cobre.

Utensílios



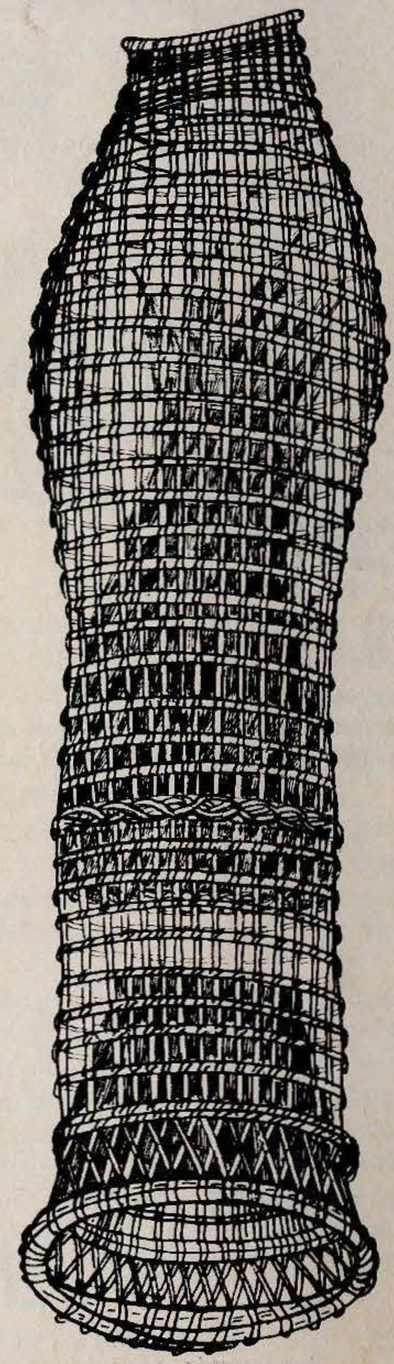
Cerâmica dos índios Carajá.

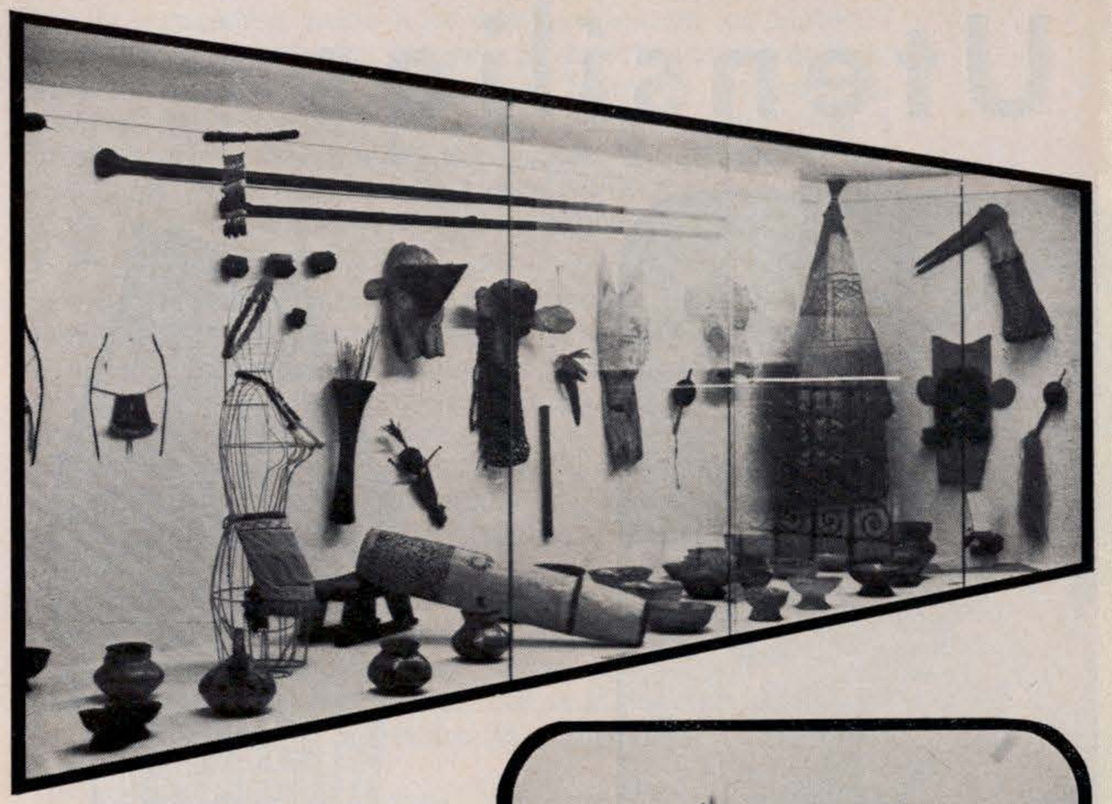
24.



25.

Covos e jíquis.





26.

Instrumentos, máscaras e cerâmica no Museu do Índio (FUNAI).



27.

Jamaxi — para transporte individual de produtos da roça etc.

No clichê n.º 21, que oferece à vista o interior de uma casa comunal, podemos apontar os utensílios geralmente nela enocntrados, enquanto outros só são vistos na cozinha, cautelosamente construída à parte da estrutura daquela.

Já na ilustração n.º 63 vemos, num ângulo de cozinha tucuna, no Igarapé de Belém, (município de São Paulo de Olivença, Estado do Amazonas), alguns utensílios, panelas, potes, etc. e uma índia numa das suas atividades de dona de casa.

Esses utensílios, ora pendem do teto e das paredes, ora se encontram espalhados pelo chão, ora suspensos de caibros e esteios.

Na maioria das habitações coletivas, da área IV, vimos redes armadas sobre uma pequena fogueira, sempre alimentada pela mulher, para atenuar a umidade ou o frio, e redes suspensas, igualmente, de caibros e esteios. Essas redes são tecidas de fibras de buriti ou de algodão, e, se em uso, superpostas, ficando o marido ou companheiro no último plano, os filhos logo abaixo, e a mulher no primeiro plano, quase rente ao chão. **(ver ilustração n.º 21)**.

Noutras casas, sobre grabatos ou simples catres, montados em tocos de três palmos de altura, com ripas de paxiuba, dispostas longitudinal e transversalmente, vimos panos ou mantas de casca de embauba, amolecidas, a golpes de pedrouços, após alguns dias de imersão na água.

Armas de caça e de pesca, arcos, flechas, sarabatanas, covos e rupichéis, uma ou outra espingarda ou rifle, podem ser vistas pendentes das paredes ou encostadas a um canto da casa, prontas a ser utilizadas.

Nas habitações dos indígenas, localizadas às margens do Solimões ou no interior de suas terras, são frequentes as redes de algodão, bem trançadas, na confecção das quais se empregam fios, de diferentes cores, fabricados em São Paulo, Ceará e Maranhão.

Na IV área, isto é, nos limites do Rio Negro, Uaupés, Içana e Querari, as mulheres indígenas tecem redes magníficas, principalmente de tucum, ostentando, além de desenhos em tinta preta e vermelha, varandas decoradas com penas e plumulas multicores de pássaros e aves.

Essa arte plumária é peculiar a outras áreas culturais, habitadas pelos índios *Kaapor* e *Boróro*, estudadas por Darcy Ribeiro e Berta E. Ribeiro, in *Arte Plumária dos Índios Kaapor* (Editora Civilização Brasileira, Rio de Ja-

neiro, 1957) e in *Enciclopédia Boróro,* da autoria de César Albisetti e Angelo Jayme Venturelli (Publicação n.º 1, do *Museu Regional Dom Bosco*, em Campo Grande, Mato Grosso, 1962).

Na missão São Miguel, dos Padres Salesianos (Iauaretê Cachoeira, Estado do Amazonas) as jovens indígenas, que ali estudam, continuam a tecer esse tipo de rede, com fibras da palmeira buriti, decorando-as com o mesmo gosto artístico dos seus antepassados.

Esteiras, tanto na área cultural n.º I como na n.º IV, são tecidas com o farto material que o mundo das palmeiras proporciona à indiada; entre os índios Maué vimos pequenas esteiras, feitas com talas de arumã e conhecidas pela denominação de **TUPÉ**.

Essas esteiras apresentam figuras geométricas, em preto, principalmente, sendo utilizadas para o repouso, à falta de rede ou de catre e, também, como mesa, estendidas no chão.

Os Tucuna, situados em terras do Município amazonense de São Paulo de Olivença, dormem em redes e, também, em estrados de ripas da palmeira paxiuba, que cobrem com largas e macias mantas ou panos de *tururi,* da cor de vinho, tonalidade obtida do suco de um vegetal.

Bates divulgou uma imagem insustentável contra os índios Mura, dizendo-os, além de ladrões, tão preguiçosos que dormiam encostados a uma corda: "The Muras have a bad reputation all over this part of the Amazons, the semi-civilised Indians being quite as severe upon them as the white settlers."

Bates, entretanto, achava que havia exagero no apontar-lhes tais defeitos.

Muitos desses defeitos devem ter sido imaginados por pessoas que nunca tiveram um contato direto e prolongado com indivíduos dessa tribo, descendentes, possivelmente, da nobre família Tupi.

Em nossas viagens, pelo baixo-Purus e pelo arquipélago dos Autazes, tivemos oportunidade de registrar, principalmente, a habilidade dos Mura como remadores, pescadores e caçadores, habilidade aproveitada nos lagos Ayapuá e Piraiauara pelo patriarca Lourenço Nicolau de Melo e sua esposa Felicidade Robert de Melo, proprietários de seringais e castanhais das terras onde aqueles lagos oferecem uma riquíssima fauna, dela sobressaindo, pela abundância e valor econômico, o peixe-boi e o pirarucu.

Não eram os Mura, de nenhum modo, um ramo podre daquela família indígena, dominadora dos territórios banhados pelos rios Purus, Negro e Urubu.

Podemos admitir que, um ou outro indivíduo, desfibrado moralmente pela cocainomania, associando a coca ao rapé de paricá, désse a viajantes uma impressão tão desmoralizadora como a recebida por Bates, porém nunca a totalidade de uma tribo, banida, talvez, do alti-plano andino para a Planície amazônica e desbaratada pela escravidão vermelha.

Nas áreas culturais I e IV, que estamos focalizando, as vasilhas e recipientes, utilizados na cozinha indígena, merecem apreciação especial, pois muitas das suas peças oferecem formas e cores que levaram os estudiosos a incluí-los como realizações de uma verdadeira arte plástica.

É evidente que as oleiras ou ceramistas, dos dias de hoje, não se comparam àquelas que nos legaram o maravilhoso acervo de **LOUÇAS DE ARGILA,** de Marajó e de Santarém, exposto no Museu Paraense Emílio Goeldi, no Museu Nacional, no Museu Ypiranga e nalguns Museus estrangeiros.

Não cabe aqui, de certo, uma descrição da técnica empregada pelas oleiras das áreas culturais que visitamos ou onde nos demoramos, por algum tempo, mas vale a pena salientar que só entre os Tucuna, do Município amazonense de São Paulo de Clivença, ainda as vimos produzir belas peças da sua tradicional cerâmica.

Curt Nimuendaju se interessou pela arte das oleiras Tucuna, o que está evidente em sua cozinha e não lhe é, porém, exclusiva, visto que alguns homens a realizam com perfeição.

O solo do território habitado pelos Tucuna proporciona às oleiras uma argila própria para aquela atividade, pois é de boa qualidade, sendo encontrada em todos os igarapés, com mais ou menos frequência, e nos lamaçais e base dos barrancos que se estendem pelas margens do rio.

A essa atividade das oleiras Tucuna estão ligadas duas lendas: a primeira se relaciona com a figura mítica do monstro DYE'VAE, senhor dos depósitos de argila, personificado no ARCO-IRIS, e a segunda relacionada com

a proibição de uma mulher grávida extrair argila daqueles depósitos naturais.

A argila, que se apresenta de cor amarela, passará à cor preta, quando misturada à cinza de *caraipé,* obtida de pedaços da madeira cientificamente denominada *Liconia scabra* Hook, madeira rica em silicato.

Segundo Stradelli — que anota o verbete, em seu VOCABULÁRIO — a mistura do barro, empregado pelas oleiras, com a cinza desse vegetal, impede que a louça rache, ao ser levada ao fogo.

Minúcias da técnica nos são dadas por Nimuendaju, de maneira muito clara e interessante.

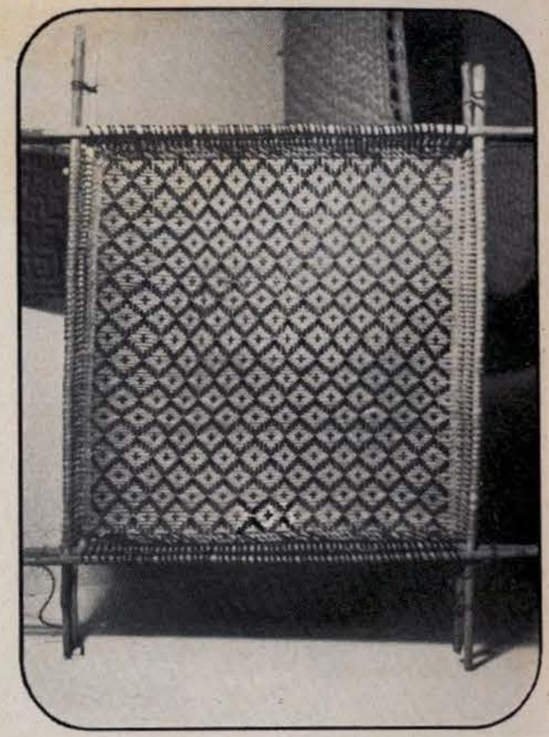
A oleira inicia o trabalho assentando o material sobre uma táboa em cuja superfície estende antes uma folha da liana, chamada, em língua tucuna, ECIPATI, sendo uma Menispermácea; por isso, na base de toda louça, ficam impressas as nervuras daquela folha. O trabalho é iniciado com um pouco da argila a que se deu forma de torsal, dali se elevando a obra em vista. A louça é posta com a parte superior sobre a fogueira, acesa no terreiro, e pedaços de lenha seca não devem cobrí-la completamente para que se obtenha resultado satisfatório, como tivemos oportunidade de verificar.

Heloisa Alberto Torres, numa conferência realizada na Escola Nacional de Belas Artes, no Rio de Janeiro (1929) sobre a cerâmica de Marajó, à página 9, elucida "o método mais frequente do fabrico de potes, entre os aborígines do Brasil, é o clássico *processo de enrolamento*. O artífice faz cilindros de barro que vai dispondo, em espiral, para formar o fundo do vaso: em seguida, pela superposição dos rolos, constroi as suas paredes. É quando se quebram os vasos que se documenta bem essa técnica, dando-se a separação dos rolos e ficando bem sensível, nas paredes do vaso, o sulco que, por gravidade, o rolo superior cavou no inferior. Em Marajó pode-se verificar que tal era o processo empregado. O todo é alisado externa e internamente por meio de qualquer utensílio de face polida como sejam conchas, cascas de cocos e pedrinhas."

Tivemos a oportunidade, em viagem pelo Rio Negro e pelo Rio Branco, de conhecer uma pedra vermelha, de polegada e meia de comprimento e meia polegada de largura, que os garimpeiros chamam *fígado-de-pato,* e, dada a forma e coloração, é a **ITACUÃ,** descrita por Stradelli, servindo para alisar vasilhas de barro; Nimuendajú

Um tipo de peneira

28.



29. *Moquém com peixes de lago.*





30.

Cerâmica da Ilha de Marajó (Palmitary)

refere que, entre os Tucuna, o polimento daquelas peças da cerâmica indígena é feito com o caroço petreo (*seed stone*) da fruta da palmeira *Inajá Maximiliana Regia Mart.*

No ornato dessas vasilhas as oleiras empregam sempre um mineral branco e cinzento, como base; os desenhos em vermelho, entretanto, são feitos com a massa do urucú *Bixa orellana* L., de frutos vermelhos e frutos amarelos, os mais ricos em tinta, segundo descrição de Paul Le Cointe. Os desenhos com a polpa do urucú vermelho, levada a louça ao fogo, se tornam castanhos, lemos na descrição de Nimuendaju.

Sobre a beleza dessas peças da cerâmica indígena, por exemplo, devidas às oleiras ou ceramistas de Marajó, se

expendeu Nordenskiöld e Palmatary lhe dedicou quinze anos de análise, dando-nos o primeiro a obra ARS AMERICANA (L'archéologie du bassin de l'Amazone, Paris, 1930, e a segunda THE POTTERY OF MARAJÓ ISLAND, Philadelphia, 1950.

Um grande jornalista brasileiro, da equipe organizada por Assis Chateaubriand, FREDERICO BARATA, incumbindo-se de estudar a Arqueologia da Amazônia, salienta ter sido Eland Nordenskiöld o primeiro "a estabelecer, modernamente, comparações da cerâmica de Marajó com a de áreas outras, baseando-se em semelhanças tipológicas", "fixando idéias originais sobre a difusão de estilos e sobre a questão das influências peruanas e da América Central nas culturas indígenas do Amazonas."

Frederico Barata dissentiu da tese de Heloisa Alberto Torres, relativamente à *origem plectogênica dos motivos da cerâmica,* tese afirmativa de que "a arte de Marajó se desenvolveu independente da cerâmica e como uma resultante da educação técnica, obtida pelo indígena, de maneira surpreendente, na arte do trançado. Confessando que se guiou nas suas observações pelos notáveis estudos que, sobre a arte do trançado ou cestaria, levou a efeito o professor Max Schmidt, aplicou a Marajó as conclusões generalizadas do grande mestre da etnologia moderna, entre as quais sobressaem a influência, na evolução da arte, do tipo da matéria empregada, e a origem plectogênica dos padrões. O artista marajoara teria transplantado para a cerâmica, fiel e escrupulosamente, os motivos ornamentais criados na estearia, vislumbrando-se nas próprias formas das grandes urnas as dos cestos, apenas com as linhas mais suavizadas pelas propriedades que a matéria plástica naturalmente fornece e o material rígido dos trançados não podia proporcionar. Não aceita Heloisa Alberto Torres a hipótese de que tenham sido os Aruaque os produtores da bela cerâmica, acreditando, de preferência, que se limitassem a introduzir na ilha o conhecimento da arte de cozer o barro. Marajó teria sido o ponto de convergência de vários grupos, alguns peritos no trançado, e que, em maior ou menor medida, tomaram parte no grande surto artístico. Entre esses grupos pelo menos dois acha que podem ser suspeitados: os Tupinambá e os Sacaca."

Muitos séculos após ter o Dr. Alexandre Rodrigues Ferreira registrado, *in* VIAGEM PHILOSOPHICA (cuja pu-

blicação agora foi realizada pelo Conselho Federal de Cultura do Brasil), viajando através das mais diversas áreas da Ilha de Marajó, interpelamos descendentes dos *Sacacas,* alguns com mais de meio século de idade, a respeito dos indígenas a quem se deve as peças encontradas nos *mounds* do Pacoval, em Fazendas das famílias Lobato, Boulhosa e Acatáuassu Nunes. Também interpelamos remadores e vaqueiros, e, entre eles, pagés famosos que se espalham pela calha do rio Amazonas acima. Deles só obtivemos a informação de que haviam ali chegado dos confins do *azulão,* denominação que os marajoaras e amapaenses sempre empregaram para o Mar-Atlântico, principalmente se são pescadores ou embarcadiços.

Não temos a veleidade de contestar o sábio naturalista baiano, no que poderia um daqueles depoimentos servir de base, dar validade à tese, de Heloisa Alberto Torres, tão interessante quanto aceitável, mesmo quando ela não tivesse de recorrer à autoridade científica de Max Schmidt.

Vimos, linhas atrás, que Nimuendaju, descrevendo a técnica iniciada pela ceramista Tucuna, referiu a utilização de uma folha da Menispermácea chamada ECIPATI.

Aquela folha serviria apenas, umedecida antes, para melhor se ligar à madeira em que se iriam enrolando torçais ou rolos de barro, de argila plástica, conforme os ensinamentos de oleiras imemoriais? E não estaria ligada a uma prática mágica, sobretudo quando sabemos que a tribo dos Sacaca (como a dos Apairandê, do vale do Rio Madeira), se distinguira, desde os primeiros instantes da penetração da grande Ilha de Marajó, por sua fama de feiticeiros, de pagés? E tudo isso não estaria interligado à **ARTE DO TRANÇADO,** de tamanha importância para Max Schmidt e para Heloisa Alberto Torres?

Helen C. Palmatary foi reconhecida por Frederico Barata como autora "do mais completo estudo tipológico, já realizado da cerâmica marajoara", esclarecendo que, "Após classificar todo o material pacientemente observado, sumariza suas pesquisas, relacionando os pontos de contato que poude determinar entre a área arqueológica amazônica e outras áreas do Continente = América do Sul, Antilhas, Panamá, América-Central, Meso-América e zona dos *mounds* no sul dos Estados Unidos. Com esses dados logrou confeccionar um mapa de correlações, no qual indica as filiações culturais entre as duas importantes

áreas arqueológicas do Baixo-Amazonas (Tapajós e Marajó) e outras da América do Norte e do Sul."

Gastão Cruls, embora sendo mais um romancista que um étnografo, colaborou na obra AS ARTES PLÁSTICAS DO BRASIL (cujas linhas estruturais ali foram traçadas pela inquietadora sensibilidade de Rodrigo Melo Franco de Andrade) e nos deu os mais lúcidos conceitos sobre as manifestações artísticas dos ameríndios, nestes tópicos:

"Ora, até entre as tribos mais atrasadas apuram-se qualidades propícias às melhores manifestações artísticas, pois que, além da acuidade visual e dos dons de observação que se lhes pedem para o exercício das atividades na caça e na pesca, a nenhum dos seus componentes se dispensará o perfeito acabamento do trabalho a que se entregam, e este sempre visando à eficiência das armas e utensílios que para tal fim lhes são necessários. E assim não será de espantar que até entre eles se encontrem preocupações artísticas, manifestações de maior ou de menor gosto na confecção de qualquer dos rudimentares artefatos que lhes caiba executar, e que se traem, desde logo, quer na escolha do material empregado ou no arranjo das suas partes, quer na harmonia das suas linhas e desenhos, ou no atilado discernimento de cores e de tons."

Voltando-nos para o trabalho de Frederico Barata, (cuja memória já recebeu, afinal, da Direção do Museu Paraense Emilio Goeldi, a homenagem que sua ligação, intelectual e artística, grangeou mesmo enquanto vivo) vemos que ele pôs em evidência a figura da arqueóloga norte-americana Betty J. Meggers, a dela nos diz: "...logrou determinar a distribuição e sequência cronológica da louça marajoara, assinalando importantes conexões e concluindo por especificar as características dos dois centros de cultura que considera os mais importantes do vale amazônico, um situado em Marajó e outro com seus núcleos em Santarém."

Não sabemos se mereceram consideração das arqueólogas, aqui citadas, as duas urnas, entregues por nós, a pedido de Manoel de Souza Lobo, proprietário do Seringal Três Casas, no Rio Madeira, Estado do Amazonas, à Direção do Instituto Geográfico e Histórico de Manaus.

Visitando os Museus de Lima, Cuzco e La Paz, naturalmente interessados pela riqueza da cerâmica dos Incas,

encontramos algumas peças com as formas, as cores e o estilo das que foram oferecidas ao Museu daquele Instituto.

Eram urnas funerárias de crianças, sem nenhuma dúvida, e teriam sido encontradas nas margens do Ipixuna, Município de Humaitá, Estado do Amazonas, urnas bem diversas das peças da cerâmica tucuna que conhecemos e foram descritas por Nimuendaju. Tinham, porém, desenhos e tons que podemos indicar em louças devidas a indígenas do rio Ucayale, habitando entre a cidade de Pucalpa e Iquitos, na República do Perú.

As duas peças tinham a forma da que aparece, na página 381, com as indicações: d.PE-B-2.Ht.48 cm, da obra de Helen C. Palmatary.

Viajando pelo rio Içana, afluente do Rio Negro (Estado do Amazonas) vimos vários pratos e tijelas, de louça vidrada, com desenhos idênticos aos daquelas produzidas pelos *Campas* do Ucayale!

Mas... deixemos aqui para arqueólogos a interpretação da notícia que entendemos expor neste capítulo, *tout en passant*.

Potes, jarras, igaçabas, panelas, pratos, com as mais elegantes formas e as cores mais agradáveis, foram encontrados nas habitações dos Tucuna do rio Solimões, entre Tabatinga e o Igarapé São Jerônimo.

Nalgumas dessas peças da cerâmica Tucuna, vimos, como Nimuendaju, figuras humanas e de animais, umas transpostas da realidade do ambiente, da vida quotidiana da ceramista, e outras do mundo mitológico e do mundo onírico.

Vivendo cercados pela Selva, com indivíduos vegetais que entram na sua dieta, na sua medicina doméstica e nos seus mitos e estórias, as ceramistas tucunas os representam no bojo das suas jarras, potes, e fundo de pratos, levando-nos as imagens destas a considerar que, na cerâmica de Marajó e na do Tapajós, nenhuma louça os apresentava.

Nas grandes jarras destinadas a bebidas fermentadas — e Nimuendaju salientou a particularidade — sapos, rãs e camaleões nos dão a impressão de trepar pela parte externa do bojo da vasilha.

A ceramista, graciosa e intencionalmente, sem dúvida, quiz dar a entender que o conteúdo é tão acessível e saboroso que até os répteis não lhe podem fugir à tentação e ao apelo simbólicos.

No interior das casas coletivas são encontrados cochos, de madeira inódora, nos quais se conservam bebidas tradicionais, destinadas a festas de diferentes finalidades, principalmente bio-sociais.

Mas, nas casas ou habitações de pequena família, as vasilhas, destinadas a contê-las, são sempre de argila.

Uma espécie vegetal, de grande importância para os indígenas, qualquer que seja a tribo, é a conhecida pela denominação de cuieira ou, cientificamente, *Crescentia Cujete* L., da família da Bignoniáceas.

Dos seus frutos fazem-se diversas vasilhas, desde pequenos cuités para se absorver goles de *caapi* ou *ayuasca* até baldes para conduzir água, guardar sementes, apetrechos de pesca, anzóis, iscas e fumo.

A técnica utilizada pelos indígenas, para o preparo das cuias foi descrita pelo naturalista Dr. Alexandre Rodrigues Ferreira, numa das suas *Memórias*.

Retirada a polpa espessa do fruto, de forma globular, atingindo, segundo Paul Le Cointe, mais de 25 cm de diâmetro, a casca, de regular espessura e dureza, conforme se deseje aproveitá-la, é partida ao meio, pondo-lhe a secar as duas partes, para se revestir o interior com a resina do *cumatê*, da família das Myrtaceas, depois de misturada com urina.

Ganham assim, aquelas metades, uma cor preta, brilhante; se as cascas não são revestidas, interna e externamente, por essa tinta, são chamadas **CUIA-PITINGA**, isto é, grosseira, tosca, em língua nheengatu; as cuias pintadas, na mesma língua, são chamadas *cuias-pininga*, isto é, cuias-pintadas.

Caboclos de Santarém, no Estado do Pará, partindo das lições dos indígenas, naturalmente, passaram a *fabricar* esses recipientes, dos tipos aqui referidos, chegando a dar a essa atividade as proporções de uma verdadeira indústria, com desenhos e pinturas que vão das linhas mais primitivas às mais belas e originais.

Circulam em Santarém, principalmente no porto dessa cidade paraense, vendedoras de cuias, apresentando estas, na parte externa, paisagens amazônicas, reprodu-

ções de templos, representações de aves e flores com dizeres intencionais, ao redor dos quais gravam nomes de pessoas ou datas comemorativas.

Desse modo, da simplicidade de uma vasilha apenas, tipicamente indígena, surgiu uma arte popular, com formas de compoteiras, cofres, etc.

Essas vasilhas são individuais e utilizadas comumente pelas vendedoras de *assai* e de *tacacá*, bebidas também populares, em Manaus e Belém, como é o *chimarrão* dos gauchos.

Nenhuma outra vasilha pode substituir uma cuia, quando desejamos tomar tacacá.

Essa bebida se compõe de tucupi, tapioca, jambú, postos a cozinhar, de preferência, em panela de barro, juntando-se-lhes peixe, apimentando tudo com a ardente malagueta ou, melhor, com a perfumada murupi.

Em Belém e em Manaus, bem como noutras cidades, costumam associar, a esse complexo, camarões secos, do Maranhão.

É um alimento sabiamente imaginado, pois se o tucupi e a pimenta irritam a mucosa da boca ou do tubo intestinal, a tapioca e o jambú a refrescam.

A cuia, além disso, conserva essa bebida bem quente.

Com a utilidade dos frutos da cuieira, para conservação de mel, latex, óleos e resinas, se encontram entre os indígenas da Amazônia, em todas as áreas culturais que elegemos no intuito de ilustrar o presente trabalho, também podem ser apresentados os frutos de uma cucurbitácea (a *Lagenária vulgaris*), conhecida, no Rio Grande do Sul, pelo nome de *porongo,* do qual ali fazem a cuia apropriada a conter o mate-chimarrão.

Suas formas. entre os indígenas, podem variar. desde a cuia e o *cuité,* o *porongo,* até àquela parte de um instrumento indígena, de sopro, chamado *cuerpo de cabaza,* na obra de Carlos Vega LOS INSTRUMENTOS MUSICALES (aborigines e criolos).

Pequenos frutos, dessa cucurbitácea, são transformados, depois de secarem-lhe a casca, em pios e ocarinas, sendo usados pendentes de um colar, enfeitados de penas de pássaros; os maiores tomam formas interessantes, segundo o capricho de quem os estrangula ou alonga, ainda verdes.

Entre os Ingaricó, do Alto Rio Cotingo, na maloca do tuixáua Johnes vimos vários tipos dos frutos dessa cucurbitácea transformados em recipientes. Não eram pintados.

Através dos tópicos anteriores, a respeito da cerâmica indígena, vimos a importância da arte do trançado, na apreciação da tese de Heloisa Alberto Torres, inspirada por um conceito de Max Schmidt, conforme a apresentou Frederico Barata.

A abundância de psittacideos, de várias espécies e colorido, revoando sobre a cabeça do marinheiro e do povoador luso, e disso tendo notícia, teria levado algum cartógrafo satírico a apelidar o Brasil PSITTACORUM REGIUM; e um outro, visitando-lhe as brenhas, a chamá-lo **PINDORAMA,** face à exuberância e utilidade das palmeiras, as "princesas do Reino Vegetal", segundo Humboldt, citado por Record & Hess in TIMBER OF THE NEW WORLD, que nessa obra, acrescentam o seguinte: "... and they may indeed be regarded as one of nature's greatest gifts to man, particularly in the tropicas, where they grow most abundantly and luxuriantly. People appreciate them not only for their beauty and shade, but also for the varied and valuable products they yield. The roots, trunks, leaves, flowers, and fruits variously supply food, drink, medicine, or means as providing shelter as well as such technical products as tannins, dyes, sugar, waxes, oils, fats, fiber, timber ivory substitute and other materials of more or less importance."

No *Index of Americans palms,* continuam os dois autores, "Dahlgren relaciona, como de certa validade, 87 gêneros e 1.200 espécies de palmeiras."

O notável botânico brasileiro João Barbosa Rodrigues não poderia, por essas e outras razões, deixar de descrevê-las nessa monumental e incomparável obra que é o SERTUM PALMARUM BRASILIENSUM, alongando-se no registrar um dos fenômenos mais empolgantes da fisiologia das palmeiras: LES NOCES DES PALMIERS.

Aqui, porém, só nos ocuparemos da utilidade dessa espécie como produtora de fibras, deixando para o capítulo sobre as atividades de subsistência, quanto os indígenas retiram como alimento visto que, ao tratarmos dos tipos

de suas habitações, já apontamos as que lhes fornecem material para sua estrutura e, ao mesmo tempo, para a tecelagem de redes, principalmente.

Na tecelagem, os indígenas, habitantes das áreas culturais I e IV, aproveitavam as fibras do algodão, e também, o faziam, de maneira mais ampla, com as fibras de palmeiras, desde atilhos, como braçadeiras, jarreteiras, colares e ligaduras da emplumação das flechas, até aquela atividade das tecelãs de redes.

Mas, se à fibra da palmeira buriti *Mauritia flexuosa* L. davam preferência, quando teciam redes e tipoias na arte do trançado, como lhe aproveitavam as folhas para cobertura de suas casas comunais, também elegiam várias espécies de plantas, escandentes e sarmentosas, apelidadas *ambé* ou *imbé*, em nheengatu, ou simplesmente *cipó*.

Com as fibras da palmeira piassaba, pendentes dos pecíolos das folhas, fabricavam vassouras, pequenos cestos, de formas e tamanhos delicados, sendo que com elas também fabricavam cabos.

Na espartaria e cordoaria elegem o *cipó-de-poita* e o *cipó-titica* — um da família das Bignoniáceas e outro da família das Aráceas; o primeiro é utilizado na espartaria e na cordoaria e o segundo é próprio para a confecção de paneiros, cestos, com os nomes mais pitorescos, tais os registrados, num verbete, por Ermano Stradelli: *Panacú, Uaturá, Urasucanga, Iamasi, Uy-rerú, Pacará, Coromondu, Uru, Picuá, Matiri*.

Essas denominações, em língua nheengatu, quando não se lhes referem à forma, certo é que se referem à utilidade tais como Stradelli as registra.

Vejamos assim:

PANACU: grande paneiro, muitas vezes elegantemente tecido, com tampa ou sem ela, que serve para guardar e carregar objetos de uso;

UATURÁ: casta de paneiro mais alto do que largo, feito de *cipó uambé,* fortemente trançado, destinado ao transporte e para os mistéres da roça, com três aselhas ou casas, uma no fundo e duas no alto, por onde passa a *tipoi* que permite carregá-lo suspenso às costas, seja preso à testa, como costumam as mulheres, seja preso ao alto do peito, como é costume dos homens;

URASUCANGA: Paneiro solidamente tecido de cipó, geralmente de *uambé,* achatado de um lado, e que deve apoiar-se sobre as costas, e munido de uma *tipoi* de envira que o abrange desde o fundo, passando por uma asa ai praticada e por duas outras asas praticadas no ato, de modo a permitir carregá-lo, passando a *tipoi* sobre a testa ou peito. O *urasucanga* tanto pode ser fechado como aberto, o que é mais comum, ao lado contrário àquele que apoia sobre as costas, e serve especialmente para o indígena carregar rede de dormir e os poucos terens de uso diário, sendo que, quando aberto, é munido de um cipó suplementar que serve para fechá-lo depois de cheio. Tradicionalmente quem carrega o *urasucanga* é a mulher; este uso é ainda hoje vivo entre os silvícolas e veio da necessidade de serem os homens sempre prontos e desembaraçados de qualquer impecilho para acudir à defesa, contra qualquer ataque;

IAMASI: casta de paneiro, próprio para ser levado às costas por meio de atilhos, e em que o indígena carrega seus terens;

UY-IRERÚ: paneiro para farinha;

PACARÁ: paneiro, com tampa, em forma de bau;

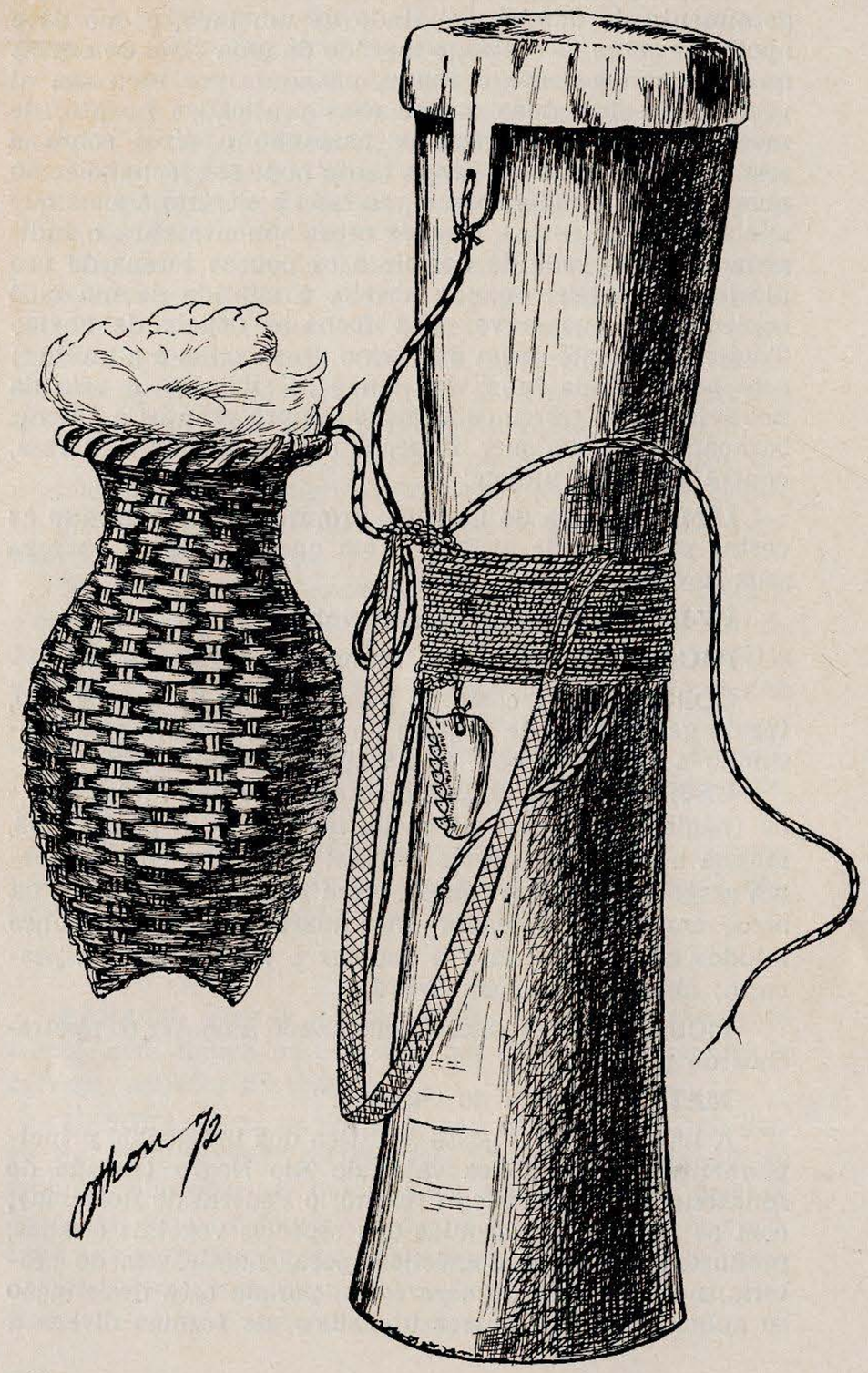
COROMONDU: casta de paneiro, mais ou menos alto, tecido geralmente de faquias de arumã, com tampa, destinado a servir de baú, nas viagens (Solimões);

URÚ: (paneiro) bojudo e geralmente não muito grande (página 280); mas Stradelli, no verbete à página 708, amplia a definição, nestes termos: "Pequeno cofo de forma arredondada, com tampa, e um pouco mais estreito na boca, em que o pescador traz guardados os apetrechos miudos necessários para o que der e vier durante a pescaria; chamado também *Urutú;*

PICUÁ: pequeno paneiro, destinado a conter os apetrechos do pescador;

MATIRI: paneiro do caçador."

A habilidade e o gosto artístico dos indígenas, principalmente, habitando os vales do Rio Negro (Estado do Amazonas) e Rio Branco (Território Federal de Roraima), com as fibras e as fasquias das espécies vegetais citadas, produzem, para uso doméstico, peças admiráveis de cesteria, nós diríamos de *espartaria,* porque esta designação se aplica melhor a outros utensílios, de formas diversas,



como abanos, peneiras, charões, tais os representados na foto n.º 27 nas quais acomodam frutas ou beijús. Toda a originalidade e beleza dessas peças estão no trançado da sua parte côncava ou na superfície quadrangular da peneira, todo em preto, sobre as faquias de cor vermelha, numa admirável combinação de figuras geométricas, algumas delas representando rosáceas e até mesmo figuras de animais, principalmente símios, quelônios e batráquios.

A cerâmica proporciona uma utilidade incalculável para conter líquidos, iguarias cozidas e assados de carne, de aves, peixes e quadrúpedes; a carne de animais aquáticos ou silvestres, quando em grande quantidade, é levada ao moquém, em cestos, de dimensões e material variando de acordo com a necessidade.

Essa peça, o MOQUÉM, de grande importância na vida dos indígenas, pode ser representada pela figura de um tendal, de ripas espaçadas e atravessadas, de madeira verde, mantida sobre estacas do mesmo material, em número de quatro, com forquilhas à extremidade, à boa altura do chão sob o qual arderá uma fogueira, mais de brasas do que de achas ou gravetos, que produzem labaredas.

Stradelli define essa peça simplesmente, senão mais rigorosamente, no verbete seguinte: "MOCAEN — Girau de varas soltas, conservado à altura conveniente em cima do fogo para nele secarem com a exposição, ao calor moderado, carnes de peixes, pássaros ou quadrúpedes. É o meio indígena de conservarem as carnes por muito tempo."

À armação, que chamamos de tendal, Stradelli dá o nome nhengatu de *Mocaentáua* e assim o define: "A armação é feita de um girau, sustentado por meio de paus fincados no chão, e as necessárias travessas à altura conveniente para as carnes nele colocadas receberem o calor do fogo e secarem sem queimar."

Com essa denominação, noutro verbete interessante, Stradelli esclarece: "MOCAENTAUA — Constelação que compreende parte de Orion e de Sírius. O mocaentaua é feito do cinto de Orion e as estrelas que lhe formam o busto, sendo que a impugnatura da espada é o *aracú*,

31. *Tipo de carcaz para conservação de setas usadas nas zarabatanas.*

que está a cozinhar. Sírius, Betelgeuse, Rigel, Bellatrix e Mintaka, são as *lontras* que estão para furtar o peixe do *mocaen*."

Não possuiam os indígenas mesas para se reunirem de roda e fazer as suas refeições, mas possuiam bancos, de madeira leve, de uma só peça, representando geralmente um macaco; e o que lhe seria o lombo era escavado, de modo a conter as nádegas.

Davam a toda superfície da peça um polimento sobre tonalidade vermelha, raiando-a de preto, e a chamavam **UAPICASÁUA** e, também, *Uapicatya*.

Posta uma ou várias panelas, frente a um indivíduo ou no meio de vários, sentados nesses bancos, cada um ia, com o auxílio de um pedaço de beijú, retirando um naco de carne de caça ou de peixe, embebido de caldo ou de molho de tucupi, quando não da ardente pasta de *arubé*.

No moquém levantado no terreiro da aldeia ou à beira de um rio, igarapé ou lago, cada indivíduo ia retirando o pedaço ou a peça que lhe apetecia, acocorando-se-lhe próximo ou movendo-se de um lado para outro, como se diz, entre os civilizados, à *maneira americana*.

Para suporte das panelas, feito de barro, os índios tinham o *itácurua* e, à falta dele, um conjunto de pedras — o *poiá*.

Atividades para a Subsistência

A Coleta

A primeira dessas atividades, segundo a referência que já fizemos ao sistema econômico de Eduard Hahn é a **coleta**, pois visa não só os frutos do mundo vegetal, mas ovos de aves e pássaros, quelônios e outros répteis, bem como bulbos, rizomas, tubérculos e larvas de insetos, e, até mesmo, moluscos dágua doce, gasterópodes, ali encontrados como os *itãs* e *aruás*.

Rodolpho Von Ihering diz dos itãs: "nome que na Amazônia e no Nordeste se dá às conchas dos moluscos bivalvos."

Contrariando a opinião de José Veríssimo, Ihering observa que não se trata de mexilhões, que são dágua salgada, mas sim moluscos dágua doce; e do aruá ou aruã diz tratar-se de caracóis da água doce. Incluimos entre as NOTAS, ao fim desta obra, os verbetes que Ihering lhes dedicou e são bastante curiosos.

Nessa atividade preliminar do indígena sobressaem a mulher e as crianças de ambos os sexos, mas nisso se empenham homens, também, sem que rompam com as exigências do status definido para cada sexo.

A riqueza em frutos, das mais variadas espécies da flora amazônica, em certas das suas áreas, é indescritível, alguns sendo mais abundantes no inverno e outros no verão.

Os Frutos Silvestres

Apreciemos a lista dos verbetes organizados por Paul Le Cointe, em sua obra ÁRVORES E PLANTAS ÚTEIS (Indígenas e Aclimadas) — Série 5 BRASILIANA — Vol. 251 — Companhia Editora Nacional, 1947 — através dos quais vemos a opulência de frutos silvestres, sementes, raízes, bulbos, túberas, etc. etc. que, em grande parte, entram na alimentação dos indígenas:

ABACAXI: Da família das Bromeliáceas, variedade de *Pyramidalis* Arruda Camara. Comestível.

ABIU: Da família das Sapotáceas, do gênero Lucuma. Dentre os enumerados por Paul Le Cointe o *Lucuma paraensis* Standl é muito apreciado.

AJARAI: Da família das Sapotáceas *Glycoxyion Pedicellatum* Ducke. Frutos comestíveis. Das matas e campinas.

AJURU: Da família das Rosáceas, *Licania Heteromorpha*. Beny. Fruta comestível, de algumas espécies. Também chamada *Macucu*.

AMAPA: Da família das Apocináceas, *Parahancornia* Amapá (Hub) Ducke. O fruto é da grossura de uma maçã, regular, roxo escuro quando maduro; a pele contém um suco branco leitoso, pegajoso; a polpa é doce, comestível, saborosa. Das matas de terra firme.

AMENDOIM: Indígena: Da família das Leguminosas papilonáceas, Arachis *Nambyquarae* Hoehne. Grãos comestíveis. Cultivada.

ANANÁS: Da famíia das Bromeliáceas, *Ananas Sativus* Schult. Fruto grande e saboroso e um dos melhores do mundo. Pode pesar até dois quilos. Cultivado.

ARAÇÁ: Da família das Mirtáceas. Conhece-se o Araçá comum, do Pará — *Britoa Acida Berg;* Araçá do Campo, *Psidium Araçá* Raddi; Araçá de Anta, da família das Melastomáceas, *Bellucia Imperialis* Sald. e Cong. O fruto é uma baga amarela, comestível, bastante saborosa. Capoeiras velhas.

ARATICUM DO BREJO: Da família das Anonáceas, *Anona glabra* L. O fruto parece-se com a "jaca do Pará" ou graviola.

ARATICUM DO MATO: Da família das Anonáceas, *Anona Longifolia* Aubl. Fruto da grossura de uma maçã, com epiderme fina cobrindo uma carne vermelha, delicada, viscosa, de gosto excelente.

ARIÁ: Da família das Marantáceas, *Maranta Lutea* Jacq. O rizoma, de pequenos tubérculos em forma de peras brancas, muito apreciados depois de cozidos.

BACUPARI: Da família das Gutiferáceas, *Rheedia Macrophylla* (Mart) Fruto amarelo, liso, da grossura de um pequeno ovo de galinha: polpa mais ácida do que a do Bacuri. E outras espécies do mesmo gênero *Rheedia*, com frutos lisos ou ásperos, todos comestíveis.

BACURI: Da família das Leguminosas cesalpina, *Schizolobium Excelsum* Vogel. Frutos grandes, redondos, da grossura de uma laranja, a pele, grossa, é resinosa, mas a polpa branca, que envolve as sementes, é agri-doce, perfumada, de gosto agradável, utilizada para fabricar doces, compotas, xaropes e sorvetes saborosos. A árvore é frondosa, magnífica, quando coberta de flores róseas ou raramente brancas.

BACURI-PARI: Da família das Gutiferáceas, *Rheedia* aff. *Acuminata* Planch. e Tr. Frutos menores do que os da *RH macrophyla;* pele coriácea; a polpa comestível, azeda.

BALATA VERDADEIRA: Da família das Sapotáceas, *Mimusops Bidentata* DC. O latex é absorvido como leite condensado.

BANANEIRAS COMESTÍVES: Paul Le Cointe relaciona as seguintes: *Musa Sapientium* (L. Banana figo); Banana maçã ou branca, Banana Prata, Banana Inajá, Banana São Thomé; Banana Roxa; Banana Sapo; Banana Fifi; *Musa Paradisiaca* L; Banana Pacova; Banana Pacovi; *Musa Cavendishii* Lamb = *M. Sinensis* Sweet. Banana anã; Banana nanica.

BIRIBÁ: Da família das Anonáceas, *Rollinia* aff. *Orthopetala* DC. Fruto do tamanho de uma laranja, de cor castanho-claro, de aparência escamosa, polpa branca, comestível, acidulada, agradável.

BIRIBÁ-RANA: Da família das Anonáceas, *Duguetia Spixiana* Mart. Fruto comestível.

CABEÇA DE URUBU: Da família das Esterculiáceas, *Theobroma Obovatun* Bern. Fruto pequeno, ovoide, de casca delgada e quebradiça, polpa comestível, doce mas sem aroma.

CACAUEIRO: Da família das Esterculiáceas, *Theobroma Cacao* L. O fruto tem a forma de um pepino, polpa doce.

CACAU AZUL: Da família das Esterculiáceas, *Theobroma Spruceanum* Bern. Polpa escasssa, comestível, doce, mas sem aroma.

CACAU BRANCO: Da família das Flacortiáceas, *Carpotrocha Longifolia*. Benth. Fruto; cápsula globosa, alada e branca, contendo numerosas sementes.

CACAU-RANA: Da família das Esterculiáceas, *Theobroma Microcarpum* Bern. As sementes de qualidade superior para fabricação de chocolate. Polpa do fruto comestível.

CACAU-I: Da família das Esterculiáceas, *Theobroma Speciosum* Spreng. As sementes dão excelente chocolate. Polpa comestível, doce mas sem aroma

CAJU ou CAJUEIRO: Da família das Anacardiáceas, *Anacardium Occidentale* L. O fruto é o que se chama vulgarmente *castanha;* contém uma amêndoa de gosto adocicado, agradável, comestível (torrado). O pedúnculo do fruto, hipertrofiado, em forma de pera, amarelo ou vermelho, considerado pelo povo como o verdadeiro fruto, é esponjoso, muito sumarento, doce e adstringente, comestível e serve para preparar bebidas fermentadas.

CAJU-AÇU: Da família das Anacardiáceas, *Anacardium Spruceanum* Engl. Frutos muito azedos, mas não comestíveis.

CAJU-I: Da família das Anacardiáceas, *Anacardium Microcarpum* Duck. Frutos pequenos, azedos, tornando-se doce, quando bem maduros, próprio para a fabricação do *vinho de caju*.

CAMAPÚ: Da família das Solanáceas, *Physalis Púbescens* L. Fruto comestível depois de cozido, podendo então substituir o tomate.

CANA DE AÇÚCAR: Da família das Gramineas, *Soccharum Officinarum* Lin. Origin, da Ásia meridional; importada no Pará em 1667 (da Ilha da Madeira).

CANA DE MACACO: Da família das Zingiberáceas, *Costus Ciliatus* Miq. O suco da haste nova é mucilaginoso e ácido; misturado com água e açúcar é usado como limonada refrigerante.

CARURU DAS CACHOEIRAS: Da família das Podostomáceas, *Mourera fluviatilis* Aubl. Os índios secam a

planta ao sol, queimam-na e lavam as cinzas na água; a lexivia, coada, é evaporada no fogo; o resíduo é um sal grosseiro que usam sem outra purificação.

CASTANHA SAPUCAIA: Da família das Lecitidáceas, *Lecythis Paraensis* Hub. O fruto (ouriço) é uma cápsula lenhosa, quase esférica, de 18 a 22 cm de diâmetros, fechado por uma tampa discente: contém de 35 a 40 nozes, cujas amêndoas são comestíveis, muito apreciadas.

CASTANHA VERDADEIRA: Da família das Lecitidáceas, *Bertholletia Excelsa* H.B.K. É uma árvore de porte magnífico, de dimensões notáveis, como grossura do tronco até 4 m de diâmetro e altura até de 50 m. Flores de outubro a dezembro. Frutos um ano depois de janeiro a abril. O fruto é esférico, de 11 a 14 cm de diâmetro com o peso de 0,700 kg a 1,500 kg, contendo numa casca lenhosa, muito dura, 12 a 22 nozes ou *castanha,* angulosas, cujas amêndoas são comestíveis, saborosas; 1 hectol. em casca é igual a 50 quilos de castanha descascada de valor alimentício bastante elevado como o de outras amêndoas nozes, amêndoas, avelãs).

CAUCHO: Da família das Moráceas, *Castilloa Ulei Warb*. Nas matas grandes, como a *Bertholletia Excelsa*. Os frutos pequenos, encarnados, doces, são comestíveis, procurados pela caça.

CAXINGUBA: Da família das Moráceas, FICUS *Pharmacosycea Anthelminthica* Mart. A amêndoa do fruto, assada e pelada é comestível.

CEDRO BRANCO: Da família das Anacardiáceas, *Poupartia Amazônica* Duck. Frutos (drupas) achatados, pentágonos de 5 cm de diamêtro amarelos, comestíveis, de gosto ácido e cheiro de taperebá.

CEREJEIRA DO PARÁ: Da família das Malpighiáceas, *Malpighia Punicifolia* L. Frutos da aparência de cerejas, escarlates, de 2 cm de diâmetro, comestíveis, aromáticos, mas laxativos em dose considerável; bons para confeitos, compotas, geleias.

CHUPA: Da família das Lecitidáceas, *Gustavia* Speciosa DC. Fruto comestível; dizem que depois de ter comido frutos de chupa a pele torna-se amarela, voltando à cor natural após dois dias, sem provocar incômodo.

CHURU: Da família das Lecitidáceas, *Allantoma Lineata* (Berg) Myers: Fruto: pixidio lenhoso, cilíndrico, de 10 a 15 cm de comprimento e 5 a 6 cm de diâmetro, munido de tampa; sementes comestíveis.

CIPÓ D'ÁGUA: Da família das Dileniáceas, *Doliocarpus Rollandri* Gmel. Cortando rapidamente pedaços (0.50 m a 1,00 m) dos grossos sarmentos e virando-os para cima de um recipiente qualquer, obtém-se em abundância uma água fresca, clara e de gosto agradável. Os frutos são venenosos.

CORAÇÃO DE BOI: Da família das Anonacéas, *Anona reticulata* L. Frutos globulosus, de casca amarelo-castanho ou amarelado, massa branca ou avermelhada, de sabor e perfume menos agradável do que a ata, um pouco enjoativo. *Araticum,* também o chamam.

CUBIU: Da família das Solanacéas, *Solanum sessiliflorum* Dun. Os frutos são bagas polposas; servem para fazer conservas e doces.

CUMARU: Da família das Leguminosas cesalpina. *Comarouna* (ou *Dipterix*) *Trifoliata,* Ducke. O pericarpo do fruto é adocicado, comestível.

CUNURI: Da família das Euforbiáceas, *Cunuria Spruceana*. Baill. Os frutos são parecidos com os da seringueira; as amêndoas frescas são amargas e tidas como venenosas; os índios as comem cozidas (Ducke).

CUPUA-Í: Da família das Esterculiáceas, *Theobroma Subincanum* M. Fruto de 10 cm a 6 cm casca espessa, ligeiramente tomentosa: serve para doces e compotas, como o cupu-açu, mas sem perfume. Sementes comestíveis, inferiores às do cacau.

CUPU-AÇU: Da família das Esterculiáceas, *Theobroma Grandeflorum* (Spreng) Schum. Frutos elípticos, grandes (24/12 cm), pesando de 1 a 1,5 kg. Casca dura, lenhosa, de cor castanho-escuro aveludada. A polpa, que envolve as sementes, é abundante e exala, quando madura, um aroma agradável: serve para preparar deliciosos refrescos, sorvetes, compotas. Com as sementes pode-se fazer chocolate.

CURAUÁ: Da família das Bromeliáceas, *Ananas Sativus* Schult. var. O fruto é um pequeno ananás (tem 8/5,5 cm) amarelo, quando maduro, cheiroso, mas duro e pouco sucoso. Na ponta do fruto, e não na base, os filhos em número de 20 a 25, formam um volumoso *bouquet*.

CURUMI: Da família das Tiliáceas, *Muntingia Calábura* L. Características: quebrando-se violentamente um pedaço da casca, as fibras parecem uma verdadeira renda

de seda, muito curiosa. Frutos comestíveis (bagos vermelhos e doces).

CUTITIRIBÁ: Da família das Sapotáceas, *Lucuma Rivicoa* Gaertn. Frutos de cor verde, comestíveis: a massa interna parece com gema de ovo, é adocicada, saborosa, de cheiro forte. Taturuba (E. do Maranhão).

GINJA: Da família das Mirtáceas, *Eugenia* sp. Frutos vermelhos, bonitos mas pouco saborosos.

GOIABEIRA: Da família das Mirtáceas, *Psidium Guayava* (L) Raddi. Frutos abundantes, da grossura de um limão, amarelos.

GOIABEIRA PRETA: Da família das Rubiáceas, *Amaioua Guianensis* Aubl. Frutos grandes, comestíveis, sem valor.

GUAJURÚ: Da família das Rodáceas, *Chrysobalanus Icaco* L. Frutos bem pequenos: bem maduros são comestíveis e saborosos mas adstringentes: servem para fazer doces (polpa pouco abundante).

GUARANÁ: Da família das Sapindáceas, *Paullinia Cupana* H.B.K. (do sul da Venezuela e do Rio Negro). *P. Sorbilis* Mart. As sementes torradas e piladas, postas nágua e misturado o pó que se vê, proporcionam excelente bebida.

INGÁ: Da família das Leguminosas. mim., *Ingá* esp. div. A polpa, que envolve as sementes, é muitas vezes aromática, doce e comestível.

INGÁ: Da família das Leguminosas Mim., *Ingá marginata* Willd. A polpa dos frutos é comestível.

INGÁ-AÇU: Da família das Leguminosas Mim., *Ingá Ginamomea* Benth. Fruto grande, comestível, doce.

INGÁ-CHICHI: Da família das Leguminosas mim., *Ingá Heteroghylla* Wild. Folhas e frutos pequenos.

INGÁ-CIPÓ: Da família das Leg. mim. *Ingá Edulos* Mart. É a espécie mais frequente, cultivada no Pará. A polpa que envolve as sementes é doce, saborosa.

INHAME: Da família das Diascoráceas, *Dioscórea Piperifolia* Willd. Rizomas tuberculosos, alimentares depois de cocção.

INHAME BRANCO: Da família das Aroideas, *Colocasia Antiquorum* Schott. Rizoma globuloso, constituindo um excelente alimento sem sabor particular. As folhas são também comestíveis, substituindo os "espinafres".

ITUÁ-AÇU: Da família Gnetáceas, *Gnetum Urens* Blume. É um dos cipós de caçador: os pedaços do tronco,

cortados rapidamente e virados, a extremidade superior para baixo, dão água. O fruto ovoide, alongado, contém uma amêndoa comestível depois de assada. No interior da casca do fruto tem uma camada de pelos picantes que se evitará de tocar.

JAPURÁ: Da família das Voquisiáceas, *Erisma Japurá* Spruce. Com a polpa do fruto os índios do Rio Negro (e não as sementes, como diz Le Cointe) preparam uma massa para temperar o peixe.

JENIPAPO: Da família das Rubiáceas, *Genipa americana* L. Fruto redondo, um pouco alongado, 10 a 12 cm, cor pardo-amarelado, poeirenta; polpa esponjosa, acre e doce, suculenta — comestível em compotas, sorvetes; com ele preparam-se vinho, licor e refresco.

JENIPAPO-DO-CAMPO: Da família das Rubiáceas, *Tocoyena Formosa* (Cham) Schum. Frutos comestíveis, de sabor só comparável ao do puruy (Alibertia).

JUÁ: Da família das Solanáceas, *Solanum Toxicarium* Lam. Frutos pequenos, vermelhos, adocicados, comestíveis.

JUNCO MIUDO: Da família das Ciperáceas, *Cyperus Gracilescens* R. Rizomas comestíveis.

JURUMU ou **GIRUMU:** Da família das Cucurbitáceas, *Cucurbita Maxima* Duch. O fruto é uma espécie de abóbora, de carne vermelha ou amarela, mais ou menos adocicada; come-se cozida.

JUTAI-AÇU: Da família das Leguminosas caesalpina, *Hymenaea Courbaril* L. A polpa do fruto é seca, comestível, farinhosa, adocicada.

LICANIA: Da família das Rosáceas, *Licania Incania* Aubl, o fruto é uma baga da grossura de uma azeitona branca, pintadinha de encarnado; polpa branca, adocicada, filandrosa, bastante apreciada.

MACAXEIRA: Da família das Euforbiáceas, *Manihot Falmata* Muell. Arg. — *Manihot Aypi* Pohl. Os tubérculos podem ser comidos assados, cozidos ou fritos, como batata.

MAIRÁ: Da família das Icacináceas, *Humirianthera* Duckei Hub. e H. Rupestris Ducke. O rizoma é um tubérculo (de 20 a 40 cm, com 40 cm de diâmetro) donde se pode extrair até 16 kg de amido; este amido, lavado diversas vezes por decantação, pode servir para a alimentação. A raiz contém um princípio venenoso que as lava-

gens eliminam. O fruto, da grossura de um ovo de galinha, também dá amido.

MAMORANA: Da família das Bombáceas, *Bombax Aquaticum* (aubl) Schum — *Carolinea Principes* L. *Pachira Aquatica* Aubl. As sementes são comestíveis, principalmente, quando verdes, assadas ou cozidas.

MAMORANA GRANDE: Da família das Bombax, *Bombax Spruceana* (Desne) Ducke. *Pachira Insignis Schum.* (em parte). As amêndoas são comestíveis depois de assadas ou cozidas; as folhas também, depois de cozidas.

MANDIOCA: Da família das Euforbiáceas, *Manihot Utilissima* Pohl. Os tubérculos, muito volumosos, contém um suco venenoso, mas o princípio tóxico é um glocoside cianogenético, a Manihotoxina, agindo somente pelo ácido cianídrico que produz e que, sendo volatíl, desaparece pela torrefação. Com estes tubérculos ralados prepara-se a farinha de mandioca, precioso alimento em todas as regiões tropicais; deles extrai-se a fécula (tapioca); os renovos da planta são comestíveis (maniçoba): a farinha fermentada dá um álcool, o *cauim*.

MANDIOCA-AÇU: Da família da Icacináceas, *Huhirianthera* Rupestras Duck. A raiz é um enorme tubérculo amiláceo como a do *H. Duckei*, ou Mairi.

MAPATI: Da família das Moráceas, *Pouroma Cecropiaefolia* Mart. Os frutos são doces, acídulos, mucilaginosos; fermentados dão uma bebida vinhosa. Sinônimos: *Cucura. Imbauba mansa, Imbauba de vinho, Purumá.*

MARACUJÁ: Da família das Passifloráceas, *Passiflora Laurifolia* L. Fruto quase esférico, da grossura de um ovo de galinha, amarelo ou avermelhado, comestível — contém grande número de pequenas sementes envolvidas numa polpa pardo esverdeado, gelatinosa, acidulada, doce, de aroma agradável. Fruto refrigerante, bom para convalescenças.

MARACUJÁ GRANDE ou **COMPRIDO:** *Passiflora Alata* Ait. Fruto do tamanho de um ovo de ganso, comestível, muito apreciado, amarelo, oval (8 a 12 cm).

MARACUJÁ PEROBA: Da família das Passifloráceas, *Passiflora Edulis* Sims. Fruto esférico, de 5 a 7 cm de diâmetro, amarelo claro, de polpa amarelada, ácida, perfumada, utilizada para preparar sorvetes e refrescos saborosos.

MARI-MARI DA VÁRZEA: Da família das Leguminosas caesalp, *Cassia Leiandra* Benth. O fruto é uma vagem comprida até 80 cm, quase cilíndrica, que contém grande número de sementes chatas, envolvidas numa polpa verde, comestíveis.

MASSARANDUBA: Da família das Sapotáceas, *Mimusopa Huberi* Ducke — *Manilkare Huberi* (Ducke) A. Chev. Frutos globosos, amarelo-violáceo, de 3 cm de diâmetro, polpa doce e saborosa, mas suco pegajoso. O latex é notável. Misturado com mel de abelhas ou com chá, pode ser tomado como alimento: é útil nos casos de tuberculose.

MENDUBI: Da família das Leguminosas pap., *Arachis Hypogea* L. As sementes são comestíveis (torradas).

MILHO: Da família das Gramineas, *Zea Mais* L. Uma das plantas mais preciosas para a alimentação. As sementes são reunidas em volumosas espigas; diversas vriedades: amarela, branca, ou roxa, contém uma massa farinácea, muito nutriente.

MURICI: Da família das Malpighiáceas, *Byrsonima Verbascifolia* Rich. Os frutos são comestíveis, agri-doces, com propriedades laxativas.

MURICI DO CAMPO: Da família das Malpighiáceas, *Byrsonima Grassifolia* H.B.K. Os frutos são comestíveis, agri-doces, de sabor agradável; é considerado pelos índios alimento de poupança e de reserva, inofensivo.

OITISEIRO: Da família das Rosáceas, *Licania* (Moquilea) *Tomentosa*. Fruto comestível.

PAJURÁ: Da famíila das Rosáceas, *Parinarium Montanum* Aubl. Frutos elípticos, de 8 a 15 cm de diâmetro, pardacentos, caroço bilocular, comestíveis, polpa espessa, saborosa, envolvendo o caroço grosso e rugoso; a amêndoa é também comestível. Os frutos caídos, fermentam depressa.

PAU DOCE: Da família das Sapotáceas, *Glycoxion Huberi* Ducke. Frutos doces e comestíveis.

PARINARI: Da família das Rosáceas, *Couepia crysocalyx* Benth. Frutos comestíveis.

PARIRI: Da família das Sapotáceas, *Lucuma Pariry* Ducke. Fruto comestível, ovoide, verde, da grossura de uma bela laranja, carnudo; a polpa, quase branca, vira ao violáceo na luz; é muito ácida mas, adicionada de

açúcar, torna-se saborosa. Dizem que o parir leva cerca de 60 anos para frutificar.

PARTASANA: Da família das Tifáceas, *Typhadomingensis* Pers. Rizoma alimentar.

PIQUIÁ: Da família das Cariocaráceas, *Caryocar Villosum*. O fruto, da grossura de uma laranja grande, tem uma casca acinzentada, espessa e carnuda, análoga a casca verde da noz; esta casca envolve uma a três bagas em forma de rim, compostas de uma polpa butirosa, amarela, de 3 a 10 cm de espessura, aderente a um caroço lenhoso, muito duro, que contém uma amêndoa comestível excelente.

A massa lenhosa do caroço é formada pela aglomeração de inúmeros espinhos, delgados e agudos, malmente soldados entre eles, com as pontas viradas para o centro, que o choque desagrega e cujo contato deve ser evitado quando se quebra o fruto para extrair a amêndoa.

PITOMBA: Da família das Sapindáceas, *Talisia Esculenta* Rad. O arilo das sementes é doce.

PIXIRICA: Da família das Melastomáceas, *Clidemia Hirta*. Dom. Frutos doces, comestíveis.

PURUI GRANDE: Da família das Rubiáceas, *Thieleodoxa Sorbillis* (Hub) Duck — *Alibertia Sorbilis* Hub. Fruto grande, globoso, comestível. Cultiva-se.

PURUI GRANDE: Da família das Rubiáceas, *Duroia Macrophylla* Hub. — *Amaioua Monteiroi* Standl. Fruto: baga da grossura de uma laranja, de cor castanho escuro, contendo uma polpa escura, acidulada, comestível, bastante agradável, lembrando o tamarindo.

PURUI GRANDE: Da família das Rubiáceas, *Thieleodoxa Verticulata* Duck e *Thieleodoxa Stipularis* Ducke. Frutos comestíveis. Cultiva-se.

PURUI PEQUENO: Da família das Rubiáceas, *Alibertia Edulis* A. Rich. Frutos comestíveis, de polpa parda, saborosa.

PURUNGA: Da família das Cucurbitáceas, *Lagenaria Vulgaris* Serr. A polpa dos frutos é comestível.

QUIA AÇU: Da família das Solanáceas, *Capsicum annum* L. Diversas variedades, vulgarmente dividem-se doces e picantes. O fruto é vermelho vivo quando maduro; tem de 6a 10 cm de comprimento e 4 a 6 de diâmetro. Condimento e legume; come-se verde, cru (em salada) ou frito com carne assada.

SORVA: Da família das Apocináceas, *Couma Guianensis* Aubl. Frutos comestíveis, pequenos e medianos.

SORVA GRANDE: Da família das Apocináceas, *Couma Macrocarpa* Barb. Rodr. Fruto da grossura de um limão, comestível, o suco é pegajoso, mas a polpa é doce e agradável.

SORVA PEQUENA: Da família das Apocináceas, *Couma Utilis* (Mart) Muell. Arg. O fruto é comestível, saboroso, do tamanho de uma cereja, de cor castanha, quando maduro; a pele tem um suco viscoso. O latex é potável, doce.

SUAÇU REÇÀ (Olho de veado) Fruto de cor roxa, comestível, de sabor delicado.

TAPERIBÁ: Da família das Anacardiáceas, *Spondias* Lutea L. Fruto ovoide, da grossura de uma pequena ameixa, amarelo, perfumado, ácido, de sabor agradável, próprio para limonadas e sorvetes, pela fermentação e destilação dá um álcool de bom gosto, aromatizado, com o qual se fabrica um excelente licor.

TAPERIBÁ CEDRO: Da família das Anacardiáceas, *Poupartia Amazônica* Ducke. Fruto pentágono achatado, comestível, ácido, lembrando o taperibá comum pela cor, cheiro e o sabor.

TAPERIBÁ DO SERTÃO: Da família das Anacardiáceas, *Spondias Dulcis* Forest. Rrutos em cachos, da grossura de um limão, amarelo, polpa acidulada, aromática. Come-se cru ou em compota.

UACU: Da família das *Leguminosas papilonáceas* Spruce. O óleo das sementes é comestível; as sementes podem ser comidas assadas ou cozidas.

UAUPÉ: Da família das Ninfeáceas, *Victoria Regia* Lind. As sementes dão uma fécula comestível; comem-se assadas. A batata é apreciada pelos indígenas.

UCHI CURUA: Da família das Humiriáceas, *Saccoglo lottis Verrucosa* Ducke. Fruto redondo, irregular, da grossura de uma tangerina, verde escuro. Polpa untuosa, de sabor agradável, algumas vezes um pouco amarga cheia de granulações duras.

UCHI PUCU: Da família das Humiráceas, *Saccoglotis Uchi Hub*. Fruto ovoide, verde amarelado, pouco carnudo com caroço volumoso. A polpa é muito aromática, doce oleosa, mas de gosto agradável. Safra de maio a julho.

UCUQUI: Da família das Nictagináceas, Neea. Fruto do tamanho de um abacate, com polpa comestível, depois de fervida ou em mingau, mas que corta os lábios quando cru.

UMARI: Da família das Poraqueibas, *Poraqueiba Paraenses Ducke*. Fruto drupa, oblonga, do tamanho de um ovo pequeno, comestível, um pouco enjoativo.

UMARI: Da família das Poraqueibas, *Poraqueiba Sericea* Tul. Fruto comestível como o do B. Amazonas, porém maior, da grossura de um ovo regular; o caroço grande é envolvido de uma camada delgada de polpa oleosa, adocicada.

UMIRI: Da família das Humariáceas, *Humiria Floribunda* Mart. Frutos pequenos, pretos, resinosos, adocicados, comestíveis; os melhores são das árvores pequenas das campinas.

Palmeiras

AÇAI: Da família das Palmáceas, *Euterpe Olerácea* Mart. Frutos da grossura de uma cereja, violáceos, quase negros. Com eles prepara-se uma bebida chamada vinho de açai. Esta palmeira dá frutos todo ano, mas principalmente em maio e durante a estação seca. Dá bom palmito.

AÇAI-MIRIM: Da família das Palmáceas, *Euterpe Precatória* Mart. Frutos pretos arroxeados, de 15 cm de diâmetro. Bom palmito.

BACABA: Da família das Palmáceas, *Oenocarpus Distichus* Mart. Frutos maiores e mais carnudos do que os do açai, de cor purpureo violáceo; prepara-se com eles uma bebida (emulsão) leitosa, nutritiva, de gosto agradável. Excelente palmito.

BACABA-I: Da família das Palmáceas, *Oenocarpus Minor* Mart. Dá bom vinho e bom palmito.

BACABA-I: Da família das Palmáceas, *Oenocarpus Multicaulis* Spruce. Frutos menores do que os do *patauá,* mas maiores do que os da bacaba; faz-se com ele uma bebida análoga à da bacaba.

CARANÁ-I: Da família das Palmacéas, *Mauritia Aculeata* H.B.K. Os frutos são comestíveis; a polpa é amargosa e com ela os indígenas preparam um refresco.

CARUÁ-PIXUNA: Da família das Palmáceas *Attales Pixuna — Attalea Spectabilis* — Mart. var. *Polyandra* Drud; — *Orbygnia Pixuna* Barbosa Rodrigues. Amêndoas comestíveis.

CARUÁ PIRANGA: Da família das Palmáceas *Attalea Spectabilis* Mart. var, típica Drud. Amêndoas comestíveis.

INAJÁ: Da família das Palmáceas, *Maximiliana Regis* Mart. Excelente e volumoso palmito, um pouco adocicado, lembrando alcachofra.

INAJÁ-I: Da famíia das Palmáceas, *Cocoos Inajá-I* (Wall), Trail *Maximiliana Inajá,* Spt. — *Syagrus Inajá* (Spruce) Becc. Amêndoas comestíveis.

IÚ: Da família das Palmáceas, *Astrocaryum Acaules* Mart. Frutos comestíveis, de sabor adocicado.

IÚ-I: Da família das Palmáceas, *Bactris Arundinácea* Trail. Fruto drupáceo, comestível.

MARAJÁ AÇU: Da família das Palmáceas. *Bactris Marajá* Mart. Pyrenoglyphis Marajá (Mart) Burret. Frutos da grossura de uvas, de cor preta, arroxeado, polpa branca e mucilaginosa, comestível. Com estes frutos prepara-se uma bebida apreciada.

MARAJÁ PIRANGA: Da família das Palmáceas. *Bactris Piranga* Trail. Frutos (em fevereiro) comestíveis, doces e acidulados.

MARIPÁ: Da família das Palmáceas, *Maximiliana Maripá* Dr. Fruto de 8 cm/ 3 cm com amêndoas comestíces e acidulados.

MIRITI: Da família das Palmáceas, *Mauritia flexuosa* L.f. A polpa seca dos frutos dá 8 a 9% de óleo vermelho comestível. Dos troncos e dos espádices ainda novos extrai-se um líquido açucarado. Nos troncos derrubados encontram-se as larvas de "Calandra Palmarum", de 10 a 12 cm de comprimento brancas, que, cozidas ou assadas nas brasas, servem de alimento para os indígenas. A medula do tronco dá um *sagu,* o "Ipuranã" dos indígenas. Enormes cachos de frutos, redondos (de fevereiro a junho) de 4 a 6 cm de diâmetro, cor castanho-avermelhado, lustrosos, parecendo cobertos de escamas, são sempre encon-

trados em campos úmidos; a polpa desses frutos é comestível e serve para fazer doces; desfeita nágua essa polpa proporciona excelente refresco, se açucarado.

MUCAJÁ: Da família das Palmáceas, *Acrocomia Sclerocarpa* Mart. Frutos arredondados de 4 a 5 cm de diâmetro, de cor verde claro; a polpa é amarelo-pálida, mucilaginosa, comestível; dela extrai-se uma gordura branca comestível.

PATAUÁ ou **BATAUÁ:** Da família das Palmáceas, *Oenocarpus Batauá* Mart. — *Jassenia Batauá* (Mart) Burrel. Com a polpa dos frutos faz-se uma bebida (yuressé) bastante apreciada.

PUPUNHA: Da família das Palmáceas, *Guillielma Speciosa* Mart. *Guilielma gasipaes* (H.B.K.) Bailey. O fruto cozido é comestível, de gosto agradável, muito nutritivo. As amêndoas dão azeite comestível.

PUPUNHA: Da família das Palmáceas, *Guilielma Speciosa,* var. Ochrachea Barb. Rodr. Frutos de cor amarelo-ocre.

PUPUNHA MARAJÁ: Da família das Palmáceas, *Guilielma Speciosa,* var. Flava Barb. Rodr. pequenos frutos de cor amarela-verde claro.

PUPUNHA PIRANGA: Da família das Palmáceas, *Guilielma Speciosa* Mart. var. Coccinea Barb. Rodr. Frutos de cor vermelho-vivo.

PUPUNHARANA: Da família das Palmáceas, *Cocos Speciosa* Barb. Rodr.

TUCUMÃ: Da família das Palmáceas, *Astrocaryum Vulgare* Mart. Frutos maduros, de fevereiro a junho. A polpa dos frutos é butirosa, de cor amarelo vermelho, comestível; serve para preparar uma bebida: o vinho de tucumã.

TUCUMÃ-AÇU: Da família das Palmáceas, *Astrocaryum Principes* Barb. Rodr. A polpa dos frutos é comestível (março-abril).

TUCUMÃ-AÇU: Da família das Palmáceas, *Astrocaryum Macrocarpum* Hum. A polpa dos frutos é comestível; os frutos são mais carnudos que os do tucumã comum, mas as amêndoas são mais duras, de consistência quase córnea, é menos oleoginosa.

UÁ-UAÇU: Da família das palmáceas, *Orbygnia Speciosa* (Mart.) Barb. Rodr. *Attalea Speciosa Mart.* O palmito, volumoso, é um dos mais apreciado, mesmo cru.

URUCURI: Da família das Palmáceas, *Attalea Excelsa* Mart. Scheelea Martiana. Burr. O caroço do fruto é coberto de uma camada butirosa, amarelada, comestível (*beurre de maripá,* da Guiana francesa). Bom palmito.

Legumes

PEPINO DO MATO: Da família das Apocináceas, *Ambelania Tenuiflora* Mull. Arg. Fruto da forma e do tamanho de um pepino amarelo, carnudo, toda a massa contém um suco leitoso e viscoso; a polpa é doce e um pouco ácida. Comestível. Deve-se tirar a pele e deixar o fruto macerar um momento n'água antes de comê-lo. Também costuma-se batê-lo com um pauzinho para sair o leite.

PIMENTA MALAGUETA: Da família das Solanáceas, *Capsicum Pendulum* Vell. Fruto fusiforme de 1,5 cm de comprimento, vermelho vivo, quando maduro, suco muito acre. É a pimenta mais empregada como condimento.

PIMENTA OLHO-DE-PEIXE: Fruto pequeno, globuloso, vermelho, lustroso.

PIMENTA DE CHEIRO: Um pouco alongada, como um pião, amarelo, muito aromática.

PIMENTA JOSEFA: Roxa, e, depois, vermelha, quando completamente madura, mais alongada ainda do que a pimenta de cheiro.

PIMENTA MURUPI: Comprida de 4 a 5 cm engilhada, amarela. Aroma especial.

PIMENTA MATA FRADE: Pequena, arredondada violácea.

PIMENTA ROSA: Pequena, de cor rósea.

PIMENTA CHUMBINHO: De cor cinzenta, do tamanho de um chumbo grosso.

PIMENTA CAMAPÚ: Globosa, um pouco achatada, amarela.

PIMENTA CAJURANA:

PIMENTA CAÇARI:

PIMENTA MURUCI:

PIMENTA OLHO DE POMBO:

PIMENTA COMARI: *Capsicum baccatum.*

Tomamos, como se viu, à obra ÁRVORES E PLANTAS ÚTEIS, da autoria de Paul Le Cointe, a extensa mas justificável transcrição de verbetes que ali nos mostram a riqueza da Flora da Amazônia, no que respeita à variedade de frutos, tuberas, bulbos, tuberculos, sementes aproveitadas na alimentação dos silvícolas dessa região.

Em seus escritos, com a autoridade de quem, viajando-a como botânico, lhe analisou os aspectos mais expressivos e os definiu taxonomicamente, de maneira incontestável, já Richard Spruce se pronunciara a respeito daquela riqueza, nestes termos: "Fruits remarkable for their size, beauty, or grotesqueness, are perhaps more frequently than handsome flowers".

E logo, também, como a prevenir-nos contra a fascinante beleza de alguns daqueles frutos, nos informaria: "A long list might be made of plants having an edible pulp to the fruit, although the seeds and every other part om the plant may be virulently poisonous".

A outros autores, nossos contemporâneos, como Paul Le Cointe, dedicados ao estudo da Natureza amazônica, poderíamos haver recorrido para uma transcrição subsidiária e indispensável à redação deste capítulo: a, por exemplo, F. C. Hoehne, que nos deixou uma bibliografia botânica do século XVI, ao focalizar a Botânica e a Agricultura, em nosso país; e a A. de J. Sampaio, apreciando, no vol. 238, da BRASILIANA, *A alimentação sertaneja e do interior da Amazônia.*

Acontece, entretanto, que nenhum desses dois autores aqui citados, visou salientar a importância daquela riqueza como o fêz Le Cointe, numa obra de feição quase didática, acessível não só à consulta de especialistas, mas do povo, tal se verifica recorrendo à obra ÁRVORES E PLANTAS ÚTEIS vol. 251, da BRASILIANA.

Aliás, nós não conhecemos, em nosso país, nenhuma outra obra, com essa finalidade de enumerar e esclarecer o valor das espécies vegetais no que concerne à alimentação humana e à dos animais na região amazônica.

No entanto, se nos voltarmos para um país como a Colômbia, ali vamos econtrar o Padre Dr. Perez Albelaez, autor da obra PLANTAS ÚTEIS DE COLOMBIA, que, no justo conceito de Alfonso Palacio Ruedas, *ha hecho de las plantas un motivo de su vida.*

Enrique Perez Albelaez escreveu essa obra para atender a um imperativo da vida econômica do seu país, explicando-nos: "En 1935 publiqué el primo tomo de PLANTAS ÚTEIS. Luego, en úna lista provisional, enumeré las plantas útiles de Colombia, dando su determinación scientifica entonces posible, sus nombres vulgares y su classificación en el sistema de Engler".

E, mais adiante, achou oportuno acrescentar: "Asi esta obra servirá para determinar qué especies merecem protección, cuáles puedem ser base de un cultivo, a que, en fin, el pais puede esperar de su flora decir cuales que ellos son similares a los adhmilales (?), ya en el comercio mundial y que, mediante la conveniente propaganda y adaptación, pudieram tener pedido y justo precio."

Outra não foi a intenção de Paul Le Cointe ao escrever uma obra sobre as árvores e as plantas úteis da Amazônia, verificando-se, através de suas páginas — em obra tão preciosa e tão necessitada de urgente reedição — que, ele, igualmente, como o Padre Dr. Enrique Perez Arbelaez, sempre se esforçou em dar "a sciencia y a la naturaleza un sentido humano."

Um exame analítico dos verbetes transcritos, além de uma exposição valiosa das particularidades morfológicas e alimentares dos frutos típicos da Amazônia, mostrará que eles, de fato, entravam substancialmente na dieta dos indígenas, habitantes das suas terras, matas, campos e campinas.

Coletados porém, no verão ou no inverno, nem sempre bastavam àqueles silvícolas como alimento preferido, mas apenas subisidiário.

Espécies vegetais, como as palmeiras, podiam assegurar-lhes o consumo dos seus frutos, comidos *in natura,* durante várias estações quando, com a polpa deles, preparavam seus *vinhos,* tais como os dos assaizeiros e bacabeiras.

Uma pupunheira, entretanto, tinha a generosa dádiva dos seus frutos (tão ricos em vitaminas como aqueles) limitada pelo tempo.

E mesmo quando esses indivíduos vegetais exibiam o porte da Massarandubeira, e de outros, com igual porte e igual fisiologia, fornecendo aos silvícolas (como *une vache d'abondance*) excelente e agradabilíssimo leite, alguns deles tinham sua florescência e frutificação, tal a Castanheira, dependendo da ação limitadora do tempo: sua florescência ocorre de outubro a dezembro, mas seus frutos,

considerados **CARNE VEGETAL**, só aparecem um ano depois, de janeiro a abril.

Não apuramos, em nossas pesquisas se, entre as tribos do Estado do Amazonas, adotariam elas a previdência de conservar em paióis os frutos, livres dos ouriços ou ainda no interior destes, para assim assegurarem uma reserva de alimento que outros indivíduos vegetais não tinham condições de proporcionar.

A Massarandubeira, segundo nos asseveraram, inexplicavelmente, como ocorre com as vacas (e o apelido da mesma é *cow-tree*) esconde o leite... e daí nem sempre poder a indiada contar com a sua generosidade.

Na sua atividade coletora o Homem da Selva amazônica teria de ser levado a recorrer, então, mais às tuberas e tubérculos, rizomas e palmitos, para equilibrar a sua dieta, senão para a garantir toleravelmente.

Os índios Waráo que habitam terras venezuelanas e, também, são encontrados em terras amazônicas, fabricam com a polpa dos frutos da palmeira *moriche* (*Mauritia flexuosa* L.) um queijo.

Trata-se da nossa *miriti*?

Para Johannes Wilbert uma das mais importantes fontes da alimentação dos Waráo é constituída "pela médula del tronco de la palma moriche. A pesar de la amplia distribuición de esa palma en los tropicos y subtropicos, unicamente los Waráo han aprendido a utilizar su medula feculenta como alimento, lo cual probablemente aprendieron después de su llegada al Delta; en esta forma, pasó a ser habitable esta zona, la cual es de hecho uno de los nichos marginales de los indios suramericanos que ofrece mayores posibilidades de supervivencia a base de sus proprios recursos. Con toda razon, la palma moriche es conocida como el "arbol de la vida", de los Waráo pré-agricultores. En efecto, non solo hecen uso de más de diez parte diferentes da la palma y han desarrollado un tipo de arboricultura muy eficiente, sino que consideran la medula como el unico alimento proprio del hombre y, más aun, digno de ser oferecido a Dios en sacrificio. Servida con pescado la fécula del moriche recibe el nombre de *nahora-witu*, es decir, *la verdadera comida*, que puede ser conseguida durante grande parte del año y ha suplido a los Waráo una dieta abundante y bastante bien balanceada durante siglos."

Nas lendas coletadas por Johannes Wilbert — publicadas pelo *Latin American Center-University of California* — (Los Angeles 1969), chamaram nossa atenção os tópicos referentes à fabricação de um *queijo* com a medula da palmeira moriche.

Na intitulada EL ARQUERO "BUEN BRAZO", páginas 32-35, salientaremos aqui, traduzindo-os do espanhol, os trechos seguintes: "A metade dos Waráo ficou no céu. Os que ficaram disseram: — Voces desceram com facilidade, porém a nós é impossível chegar. Faremos o possível para lhes amarrarmos os braços, a fim de que não sejais demasiados felizes. Isso disseram os Waráo que ficaram no céu. Porém os que haviam chegado à terra encontraram muita comida, muita *yuruma*, muito *queijo de moriche*, muitos pescadinhos do *morichal* e muitissimas frutas de *moriche*. Os índios eram felizes na terra. Havia comida em abundância. Cortando apenas um moriche adulto podiam retirar dele até um cesto repleto de *yuruma*."

Também do fruto da palmeira tucumã os indígenas e, já hoje, os civilizados de toda a Amazônia, lhe comem a polpa ou, amassando-a, a guardam em paneiros; e, quando o querem, preparam refrescos, adoçando-os com mel ou açúcar. E, da mesma forma, lhe fervem o suco, incorporam a ele pedaços de carne de animais selvagens e levam tudo ao fogo cozinhando como acharem conveniente.

A essa comida chamam **QUIINHAPIRA**, em nheengatu: *quii* significa pimenta, e *pirá*, no mesmo idioma, significa peixe.

Ainda hoje, tanto nos mercados de Belém, como nos de São Luiz, vemos à venda também, pequenos paneiros, de fibra de arumã, contendo a massa da polpa dos frutos do buriti, que, desfeita nágua e açucarada, representa excelente refresco.

Extremamente oleaginoso, o fruto de buriti, entretanto, faz grande carga sobre o fígado de quem o consome em excesso e frequentemente.

Também os índios comem as larvas de *Calandra palmarum*, de 10 a 12 cm de comprimento, conforme se lê no verbete que devemos a Le Cointe, assadas ou, melhor, ligeiramente fritas, acompanhadas de farinha d'água.

E essa prática, a nosso ver, é menos repugnante que a de um *gourmet* alemão, deixando apodrecer um queijo e, a goladas de cerveja, comer pedaços do mesmo com bicho e tudo...

Não obstante quanto aqui acabamos de expor, nada sabemos, precisamente, da fabricação de um queijo, de frutos de palmeiras ou de outro vejetal da Selva amazônica. No entanto os indígenas do rio Negro, no Estado do Amazonas, fazem um queijo da polpa do fruto do JAPURÁ *Erisma Japurá* Spruce, da família das Voquisiáceas, cuja abundância levou a dar-se a um afluente do Rio Solimões esse designativo. Ele não é apenas um tempero, como o diz Le Cointe, mas um *queijo,* tal qual o do moriche, na extensão do consumo que dele fazem naquela área cultural.

Colhida uma boa porção dos frutos do Japurá, a polpa toda é cozida em panelões de barro, rapidamente, depois é levada ao moquém, donde a retiram já se derretendo, para, embrulhada em folhas de bananeira sororoca, ser enterrada, nas proximidades de casa.

Alguns dias depois dali é retirada, visto já ter atingido um grau conveniente de fermentação, ganhando aquele cheiro (sic) dos queijos franceses e italianos, sabidamente ácidos.

É verdade que, pondo pedaços desse queijo numa panela, lhes incorporam nacos de peixe ou de carne de caça mas, também, o comem como qualquer queijo de fabricação ou industrialização da gente tida como civilizada.

Além de tudo o que aqui foi exposto, merece um comentário, a nosso ver, indispensável: é que nem sempre foram as áreas, habitadas pelos nossos indígenas da Amazônia Brasileira, uma Canaã bíblica ou paraíso Waráo, com árvores da beleza mítica e utilidade da IGDRAZIL, celebrada pelo gênio de Carlyle.

Ali naquele Paraiso Verde, a FOME irrompia também, a FOME com a sua extensão de calamidade universal.

A tradição, que nós recolhemos e que também foi recolhida por outros investigadores, sendo transcrita e divulgada, depois, em livros do valor dos que devemos ao Dr. Theodor Koch Grünberg e a Curt Nimuendaju, a tradição, repetimos, nos poz diante dos olhos uma inquietadora realidade: alí os silvícolas padeciam fome!

Mas, com a opulência da vegetação da chamada Floresta pluvial?

Sim, com toda aquela vegetação, representativa da sua Flora, e, do mesmo modo, da sua Fauna como veremos.

Releia-se, por exemplo, todo o ciclo de mitos, estórias e lendas de MACUNAIMA — o HERÓI SEM NENHUM CARACTER — e o veremos defrontando-se com o problema da FOME, até da falta de um fruto como o da BANANEIRA, que era, com o seu tronco, como uma coluna imensurável sustentando o firmamento, sob cuja abóbada, nos limites dos campos e savanas do Território Federal de Roraima, moravam os Taulipangue e os seus Vizinhos.

Agricultura

Dentre tantos e variados frutos, bulbos, sementes, drupas, raízes, túberas etc., da Floresta pluvial da Amazônia, premidos, de certo, pelos problemas aí salientados, em que momento da transição das atividades da coleta para as da pré-agricultura, os silvícolas, teriam elegido a **MANDIOCA AMARGA,** paradoxalmente, de preferência à **MANDIOCA DOCE,** situando-a à base de sua alimentação, eis uma indagação que nos ocorre, mal iniciamos os tópicos deste novo capítulo.

E logo outras indagações nos ocorrem, também, seja relativamente à escolha de determinada faixa do solo aonde lhe plantariam as hastes, *de manicujo* ou *de mergulho,* seja quanto à estação mais apropriada a essa técnica e à duração do tempo em que elas ali ficariam ganhando forma, peso e substância

Depois, como lhes arrancariam as raízes utilíssimas (o nome científico dessa planta é *Manihot utilissima* Gohl), cautelosamente lhe libertando todo o suco do terrível tóxico, que é o ácido cianídrico, para lhe transformar a massa em *farinha d'água e tapioca,* ora em espessos e redondos *beijús,* ora noutros, frágeis como porcelana e alvíssimas como a neve, na expressão de Jean de Lery, ora nesse inebriante e saboroso *vinho* conhecido pelo sonoro nome indígena de *cauim*?

E, para o sucesso dessas operações, foi necessário que se inventassem amplos e pesados ralos, recipientes de argila e de casca da cuieira, com capacidade e formas estranhas, cofos, cestas, peneiras, de lindo trançado e mais lindos desenhos, e, finalmente, um aparelho chamado *tipiti*!

O TIPITI, descreve-o um cientista baiano, o Dr. Alfredo da Mata, da estirpe de Alexandre Rodrigues Ferreira, Pirajá da Silva e Arthur Neiva, neste verbete: "TIPITI — (Reg.) — Aparelho de compressão e expressão, fabricado de talas de *aruman,* em feitio tubular e extremidades afuniladas, a terminarem em alças. Presa a uma delas, em certa altura, colocada a substância dentro do tubo, procede-se à expressão, distendendo-se, gradual e fortemente, na alça inferior empregada a força manual ou pesos em série crescente. Ótimo para o preparo da massa úmida da mandioca, para a farinha branca e a de suruhi. Muito usado em místeres domésticos e pequenas indústrias. Amazônia. Do tupi *tipi* — expremer, *ti* + sumo, líquido."

Esse conjunto, tão variado e eficiente, de vasilhame em palha, argila e casca da cuieira, ostentando, no bojo, figuras zoomorfas e desenhos geométricos, duma inquietante intenção artística e esotérica, todo esse vasilhame, a nosso ver, por si só, constitui um sólido argumento em favor do conceito, outrora tão discutido, do autotonismo da MANDIOCA e das suas variedades nas Américas, contra o que lhes davam como origem o Continente africano.

E isso para não se falar na técnica da produção dos tipos de farinha que os indígenas brasileiros lhe retiravam da massa.

Para chegar a essa audaciosa conclusão, de princípio, recorremos, à Mitologia indígena, da tribo Maué, colhendo, através de um episódio da LENDA DO TIMBÓ e da PRIMEIRA ÁGUA, a informação de que a planta da Mandioca teria sido formada do corpo de IVEROI, mulher do sapo Ó-ÓC, graças a seus tios, ao vê-la morta pelas artes mágicas dos feiticeiros MURICARIUA.

A tapioca, entretanto, teria sido feita, pelos tios de IVEROI, do corpo do filho que ela guardava nas entranhas, ao ser morta.

Não satisfeitos, recorremos à PORANDUBA AMAZÔNICA, da autoria do naturalista João Barbosa Rodrigues, que, na lenda intitulada MOYTIMA UIPURANGAUA ou Origem da Plantação, nos conta como nasceram todas as

plantas e, assim, entre elas, a Mandioca, e não apenas as que se originaram dos ossos do YACURUTU.

Os índios Mura, que narraram a Barbosa Rodrigues essa lenda, não referiram nenhum nome de mulher, mas a planta teria nascido do corpo da irmã do YACURUTU, afogado pela Tartaruga, a serviço de feiticeiros.

Continuando insatisfeitos, recorremos à obra RONDÔNIA de Roquette Pinto, ali enocntrando a lenda, recolhida pelo Marechal Candido Mariano Rondon, entre os Pareci da Aldeia Queimada, (*Kêterêkô*), em terras matogrossenses.

Do corpo da índia ATIÔLO ou MANI, teria nascido a MANDIOCA, fato idêntico ao que os narradores das lendas e estórias maué atribuiriam ao episódio da trágica morte de IVEROI.

Recorremos, também, à obra UAUPÉS, da autoria de Frederico Rondon, na qual os índios Baré atribuem a origem da MANDIOCA, ao corpo de uma criança, filho bonito de um pecado de amor, e, consequentemente, morta em expiação.

Ora, conquanto os mitos e as tradições dos nossos indígenas nem tudo possam explicar a pesquizadores insatisfeitos, nada justifica que as desprezemos, visto que, para se manter a unidade política, social e econômica de um povo sempre não faltará quem delas se sirva, emprestando-lhes conteúdo e nomes, de discutível valor realístico.

Empreendemos, portanto, uma pesquisa não somente na área do Ficcionismo, mas na que nos oferece a Ciência. E conseguimos saber, entre outras verdades, que, em relação ao autotonismo da Mandioca em terras das Américas, e em relação aos problemas decorrentes do seu plantio, da utilização das suas raízes como produto alimentar, já se manifestara, entre outros, exuberantemente, Carlos Borges Schmidt, numa obra intitulada PÃO DA TERRA, cognome que Anchieta lhe dera, ao missionar entre indígenas de Piratininga.

Essa obra, 1.º Prêmio ao 11.º Concurso MARIO DE ANDRADE, de monografias sobre o folclore nacional, instituido em 1956, pela Discoteca Pública Municipal, de São Paulo, satisfez plenamente nossa curiosidade; e é ao seu texto como à nossa experiência pessoal, e à leitura de outros autores, entre eles Mário Ypiranga Monteiro, que recorreremos ao longo destas páginas.

Já o botânico teuto-paulista Frederico C. Hoehne, em sua obra BOTÂNICA E AGRICULTURA NO SÉCULO XVI, nos satisfizera a insaciedade de conhecimentos, no que concerne à pré-história da Botânica e da Agricultura no Brasil, apreciando os depoimentos de Anchieta, Manoel da Nobrega, Thevet, Lery, Pero Magalhães de Gandavo, Gabriel Soares de Sousa, Frei Vicente do Salvador e Sebastião da Rocha Pita.

Na referida monografia, Carlos Borges Schmidt se preocupou, como nós, com as chamadas PLANTAS MÍTICAS, das quais Martius dera a definição seguinte: "Míticas, porque, num ou noutro povo, se acha um mito mais ou menos formado sobre o modo por que foram descobertas e primitivamente aplicadas no uso doméstico e médico."

E, recorrendo ainda ao sábio alemão, Borges Schmidt proporciona à consideração o trecho seguinte: "Nenhum conhecimento seguro explica onde o aborígene brasileiro as encontrou, nem quando e como, pela primeira vez, delas se utilizou. São mais ou menos cuidadosamente cultivadas por toda parte; quando muito, encontradas em estado rústico aqui e ali, mas nunca e em parte alguma, em estado silvestre. A respeito dessas plantas devemos admitir que provieram do Paraíso, tal qual as plantas úteis européias, ou, se esta expressão causar escândalo, que foram pouco a pouco espalhadas pelos aborígenes da América, depois de trazidas das regiões onde outrora se achavam domiciliados os primitivos povos americanos, em estado da mais elevada moral e cultura; e onde, em colossais obras arquitetônicas, deixaram os vestígios parciais de uma civilização atualmente extinta."

Martius, acrescenta mais Borges Schmidt, "nota ainda o fato de quase todas as plantas míticas brasileiras — a mandioca amarga e a mandioca doce, o milho, várias espécies de batatas, o cará, a taioba, o amendoim, o mamoeiro, a bananeira, a goiabeira, o cajueiro, a pimenta, a cabaceira, o algodoeiro, o urucuseiro, o pinhão branco, etc. — terem sido conhecidas e usadas também nas Antilhas, pelos Caribe, enquanto algumas delas o foram além dessas duas regiões, na América do Norte, no México e no Chile, na época em que Colombo aportou pela primeira vez em terras Americanas."

Em relação à faixa de solo, apropriada ao plantio da Mandioca, é ainda Borges Schmidt que nos satisfaz plena-

mente a indagação que, como a anterior, nos ocorrera no início dos tópicos que vimos desenvolvendo, embora a nossa experiência sobre o assunto, em terras da Amazônia Brasileira, nos autorizasse a falar sem o apoio deste ou daquele autor.

Mas, nós conviramos, — assim tivemos em mão a obra de Borges Schimidt — que, para o homenagear, não bastava *lê-lo mas citá-lo,* atendendo ao fato de que a situação de um autor, que verse assuntos da importância dos apresentados em suas obras, é sempre limitada a seu meio ou circunscrita a um pequeno número de leitores neles interessados.

Entre as imposições ecológicas que a Mandioca faz a quem a quer plantar e utilizar, em primeiro plano, está a da **TERRA BOA**.

A rusticidade dessa planta lhe permite extender-se, dentro das *linhas ideais dos trópicos* e mesmo além delas, assim o afirma o autor em pauta.

E, na simplicidade de um humorista lido, talvez, tanto em Lucrecio como em modernos mestres de agronomia, Borges Schmidt conceitua que "a terra para a Mandioca é a terra dos *3 ff*: fôfa, fresca e fértil."

"Planta cuja produção principal se encontra nas raízes, que devem atingir grandes proporções, como de fato alcançam, a mandioca exige um solo que possua as condições acima, capaz de ceder ao impulso de seu crescimento. Prefere, assim sendo, os solos arenosos ou onde a areia predomina e bem revolvidos. Quanto mais, melhor. Terras que não preencham, parcialmente, essas condições não deixam de prestar também ao seu cultivo. As terras de matas recém-derrubadas, as terras roxas apuradas, umas e outras, pelas previsões excelentes de matéria orgânica que contém, mesmo quando argilosas, prestam-se excelentemente para o cultivo da mandioca. Terras roxas, misturadas a vermelhas, arenosas, são muito boas para aquela cultura.

"Até mesmo nas terras fracas, de campos e sapésais, nas de samambaias e nas de cerrados, a mandioca produz. Evidentemente que não com os mesmos resultados verificados nas terras de boa qualidade. Parece mesmo que a mandioca não prospera é nos solos úmidos, em geral excessivamente ácidos, também."

Dona de tão grande destino e de tamanha pletora de vida, essa planta, entre tantos benefícios dados aos indígenas, teria de contribuir para o empobrecimento de suas terras, arrancando o máximo de elementos nutritivos que suas bocas exigiam.

"A mandioca — afirma Borges Schmidt — é considerada planta esgotante, daí aquela sua capacidade de produzir, embora pouco, em terras onde muitas outras plantas jamais viçariam. É por essa razão capaz, também, de empobrecer fortemente qualquer solo, uma vez que submetido sistematicamente ao seu cultivo. Os entendidos pretendem explicar o fato da mandioca muito bem se adaptar às terras de qualidade inferior pela simples razão de nestas ser relativamente alto o teor de potássio. Tal fato ocorreria, justificadamente, em maioria dos solos brasileiros. A análise das cinzas da mandioca pode explicar, razoavelmente, essa predileção pelo potássio. As cinzas da mandioca encerram, na sua composição, quase cinquenta por cento de sais de potássio. Em face das elevadas colheitas, que podem se obter por unidade de superfície, não será difícil aquilatar da capacidade de empobrecimento de solos em que à mandioca pode ser atribuida. Principalmente no que diz respeito àquele elemento dominante. O potássio desempenha, no desenvolvimento das plantas de raízes ou tubérculos, importante função, importante que é pela formação destes. Os hidratos de carbono — dos quais o amido para o nosso caso é o mais importante — não poderiam se formar sem o concurso do potássio."

Nossas viagens através da Amazônia Brasileira e das que lhe são limitrofes, tais como a peruana, boliviana e colombiana, nos permitiram observar que as áreas de solo, escolhidas pelos indígenas, tanto como pelos pseudos-civilizados, na atualidade, para o plantio da Mandioca e das suas variedades, são as várzeas altas, refrescadas e adubadas pelas enchentes, bem assim os terrenos da mata ciliar, a cavaleiro destas e dos repiquetes.

As várzeas altas oferecem à Mandioca todas as condições sintetizadas naqueles *3 ff,* indicados por Borges Schmidt, porque cedo perdem a umidade, que é excessiva nas várzeas conservadas muitos meses sob o lençol d'água das enchentes.

No interior da mata ciliar, cujo terreno é coberto por uma delgada capa de humo, e, embora nele não predomine a areia, a Mandioca encontra as mesmas condições expressas na fórmula pitoresca acima citada. E as suas raízes ganham proporções e formas tão admiráveis quanto estra-

nhas, se asemelhando a pesados testículos e membros de sêres mitológicos, donde, talvez, se originasse o costume popular de a apresentar a Macaxeira como um falo vegetal.

À folhagem dessa planta utilíssima, que é a Mandioca, recorrem os índios Maué, para sombrear os pequenos pés do Guaranázeiro, nos seus primeiros dias de vida, e o mesmo costumam fazer os indígenas, do Vale do rio Negro, quando plantam os delicados pés de IPADU, a *Erythroxilum coca* Lamk.

Muito embora (como se viu, através de Borges Schmidt) não seja a Mandioca uma planta que reclame a assistência dispensada ao Guaranázeiro e ao Ipadu, por exemplo, o mesmo não se pode dizer em relação ao fabrico dos seus produtos: a farinha d'água, a surui e a tapioca.

Em sua obra, THEZOURO DESCOBERTO NO MÁXIMO RIO AMAZONAS, o Padre João Daniel, citando o adágio popular *Planta-me no pó e de mim não tenha dó,* caracterizou bem a rusticidade da Mandioca — estendendo-se sob os céus dos trópicos, com tal galanteria (usemos um vocábulo típico do seu estilo) e tal generosidade, também, — e se enquadrou entre os melhores e mais abalizados descritores das operações necessárias ao preparo das farinhas.

Ao tempo em que João Daniel andava pela Amazônia observou que ali "Das raízes da Mandioca se fazem quatro castas de farinha principalmente. "A 1.ª e mais mimosa e estimada é a farinha de água que equivale v.g. ao mais mimoso pão de trigo no seu tanto. A 2.ª é a farinha sêca, que equivale à brôa. A 3.ª é a Carimã muito fina. A 4.ª é a farinha Tapioca, que equivale, digo, é o mimo e beijinho da farinha. Das duas primeiras espécies se faz muita diversidade de outras farinhas, mais ou menos mimosas conforme a vontade de cada um, e alguma é tal que se come. É regalo para o que também vai muita na qualidade da planta, além do benefício das "farinheiras."

As operações para o preparo dessas farinhas, nas malocas das tribos indígenas, visitadas nas áreas culturais I. e IV., e, do mesmo modo, nos povoados e vilas habitadas por mestiços (caracterizando-se estes mais como resultado de cruzamento de nordestinos do que de estrangeiros) se iniciam na alegria dos putiruns, na intimidade palradora e movimentada de mulheres e homens, na **CASA DE FARI-**

NHA. Ali se acham amplos fornos, com tachos de cobre, já agora, mas, ainda ao tempo do regime colonial, os fornos eram de argila, simplesmente, e, primitivamente, só utilizavam a superfície de larga pedra de quartzo, montada num tripé.

Entre os Xirianá do alto rio Uraricuera, no Território de Roraima, vimos um largo disco de argila, com ligeiro rebordo, utilizado como tacho de forno para o preparo de beijús, e igualmente, para se assar pedaços de carne de caça.

Os primeiros movimentos para o preparo das farinhas são antecedidos de: manter-se, por alguns dias, as raízes da planta imersas n'água de velho casco de *montaria*, meio alagada, ou numa depressão da margem do rio ou igarapé, próximo à maloca ou povoado, visando-se, com isso tornar-lhe a casca das raízes de fácil remoção à faca ou à mão.

Só depois dessa operação é que o mulherio se incumbe de ralar os tubérculos da planta, utilizando ralos de dimensões e formas várias, sendo bastante típicos os que se encontram entre os Maiongong do rio Uraricuera, no Território Federal de Roraima.

Noutra operação, a seguir, a massa da Mandioca tem de passar pelo *tipiti* para aquela *compressão* e *expressão* já descritas por Alfredo da Mata páginas atrás.

A massa, assim obtida, (livre do sumo que se aproveitará, naturalmente, para o precioso *tucupi*) passará por uma peneira, sendo recolhida num cofo e dali levada ao tacho do forno alimentado por vivo fogo.

Movimentando o rodo e a metade de uma cuia pitinga, para espalhar a massa e atirá-la, de quando em quando, ritimicamente, para o ar, a fim de evitar que se aglutine em bolões e, ao mesmo tempo, para a arejar, todo aquele mulherio indígena realiza uma das mais importantes operações da farinhada, a UY-MUNHANGAUA, da gente do rio Negro.

Como numa tela, de cores ardentes e movimentos de bailado, o poeta Raul Bopp fixaria a cena amazônica da farinhada:

Casão das farinhadas grandes
Mulheres trabalham nos ralos
mastigando os cachimbos
Chia a caroeira nos tachos
mandioca-puba pelos tipitis

Aí na *Casa-de-farinha* (que, em certas malocas, é encontrada no mesmo ambiente da *Casa comunal* e, noutras, à distância desta, reunida toda a produção da *farinha d'água, surui, tapioca e carimã*) não cessa a atividade da mulher indígena ou mestiça desta.

É que ela, além de fabricar o chamado *PÃO-da-terra* ou *Pão-comum ou Pão-de-pobre,* também fabricará o *Pão-de-guerra* ou *Miapé.*

Esse *Pão-de-guerra,* que encontramos em terras do Rio Urubu, no município de Itacoatiára, Estado do Amazonas, tinha aspecto pouco convidativo de um alimento, mas, sim, de um matacão, esverdeado, superficialmente, por uma camada de fungos e algas ressequidas. No entanto, quando lhe comemos uma talhada, esquecidos de que o criara a logística de guerreiros indígenas, nós o sentimos delicado e saboroso como o *Pão Pullmann* da Guanabara.

Em contraste com esses tipos de pães, de aparência muitas vezes grosseira, aquele mulherio fabricará, para o consumo dos seus familiares, **BEIJUS** e mais **BEIJUS,** preferentemente de forma circular, com os mais adequados e singulares nomes, em dialeto indígena.

O Padre João Daniel a respeito deles se estendeu em carinhosas louvações, como Santa Rita Durão o faria em relação aos nossos frutos.

Esse missionário, assim, nos informa que: "Fazem também uns bolos espalmados a que chamam beijus, de duas espécies: uns chamam *Beijus-su* (deveria ser *assu*) e são de farinha seca, tão delgados como papelão, para mimo e se fazem de farinha seca depois de sair da prensa; e antes de ir ao forno a socam em pilão, e depois vai ao forno onde, ao mesmo tempo que vai aquecendo, a vão unindo, até sair os Beijus maiores ou menores...)

Sente-se que João Daniel, nessa *notícia* dos beijus, fez uma *pequena confusão,* como Frei Vicente do Salvador o fez, segundo Hoehne, em relação à chamada *farinha-de-guerra,* pois o *Beiju-cica* e não o *Beiju-assu* é que, levado ao forno, vai tomando a forma de um cartucho, leve, delgado, branco, gostoso se, ainda quente, lhe passarmos um pouco de manteiga.

Mas atente-se (antes de considerar o leitor a lista que vamos dar aqui, das espécies ou *castas* (uma expressão comum ao Padre João Daniel e a Ermano Stradelli) ao verbete dedicado em nossa obra MORONGUETÁ-UM DECAMERON INDÍGENA (1.º vol., página 111): BEIJUS:

Segundo Barbosa Rodrigues que, no VOCABULÁRIO INDÍGENA (Complemento da PORANDUBA AMAZONENSE. ED. 1894) enumerou onze tipos, são os beijus, em geral, bolos feitos de massa ou de polvilho de mandioca puba ou de massa de mandioca fresca. Obedecendo à técnica tradicional da cozinha indígena, esses beijus são comidos como pão, entre os civilizados, isoladamente, ou acompanhados, deste ou aquele quitute, de carnes de caça ou de peixes, "chamando-se *beiju-açu* o feito de mandioca peneirada sobre o forno, onde se torra; *beiju-cica,* espécie de folheado, feito de massa de mandioca e torrado; *beiju-curua, feito* de massa de mandioca fresca, sobre o forno quente e depois cortado aí mesmo e torrado; *beiju-curua,* feito de massa de mandioca com sal, castanha ralada, e assado ao forno, envolto em folha de bananeira: *beiju-membéca,* isto é, *beiju mole; beiju-peteca,* feito de massa de mandioca-puba com castanha e gordura. São compridos, pequenos, moles e cozidos ao forno; *beiju-pixuna,* que é grande, escuro, dura muito menos e serve para alimento em viagem; *beiju-poqueca,* feito somente de massa de mandioca com sal e embrulhado, em folha de bananeira, para assar ao forno; *beiju-teica,* feito de polvilho fresco de mandioca, sem ser puba, peneirado sobre o forno, misturado com a massa da farinha d'água. São flexíveis e elásticos; *beiju-tikan,* feito de massa de mandioca puba, socada e seca; *beiju-tininga,* quebradiço, que é feito de polvilho, peneirado, de mandioca puba, depois de torrada ao fogo e socada em pilão. É muito durável; *beiju-tipioca,* feito de polvilho peneirado sobre o forno quente e depois torrado."

O vocábulo *puba,* que aparece na descrição feita por Barbosa Rodrigues de vários tipos de beijus, vem do *tupi* e, segundo o Pe. A. Lemos Barbosa *in* VOCABULÁRIO TUPI-PORTUGUÊS, quer dizer mole, maduro, podre. Mas o Dr. Alfredo da Mata informa que *puba* quer dizer "azedo por fermentação. "E evoca a autoridade de Batista Caetano que diz provir esse vocábulo do tupi *pur* — fermentar, apodrecer e *bae,* sufixo de parte, ativo — a que fermenta, apodrece.

Em nossas viagens às malocas do Território Federal de Roraima tivemos oportunidade de comer um outro tipo de beiju, a que se associava carne de caça (preferentemente de cutia ou de paca) torrada e pilada antes, de modo a misturar-se, quase homogeneamente, com a massa de mandioca que, levada ao forno, se converte em beiju,

de forma circular, com certa espessura, mas um tanto quebradiço.

À falta de colher, pedaços desse beiju — e o mesmo pode ser feito com outros tipos de beijus — servem para "pescar" nas panelas de barro, o peixinho ou o naco de carne, no molho, ardente e saboroso, da tamorida. E isso robustece nossa afirmativa expressa linhas atrás.

Mario Ypiranga Monteiro — historiador amazonense, folclorista e pesquisador do INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA, em seu estudo, (Prêmio SILVIO ROMERO 1962), intitulado ALIMENTOS PREPARADOS À BASE DE MANDIOCA (*Revista Brasileira de Folclore* (Ano III, n.º 5, janeiro/abril 1963) — pode ampliar a relação dada por Barbosa Rodrigues, a respeito dos BEIJUS, nestes termos: BEIJUS: — "Espécie de bolo chato, com forma mais comum de disco, variando para meia-lua, losangular. É, depois da farinha, o alimento mais decantado pelos cronistas de todas as épocas, que, todavia, nem sempre distinguiram as castas. Não só no Brasil, mas em muitas regiões da América pré-colombiana era ele conhecido. É confeccionado com a massa da mandioca puba e que foi ralada. Das várias castas e formas conhecidas e referidas damos a relação e a receita, e, em apêndice, duas fotos."

Examinamos alguns verbetes registrados por Mario Ypiranga e achamos que complementam, pela descrição mais minuciosa, os verbetes anteriores; e aqui os apresentamos:

BEIJU CURUCAUA: chato, grande, feito de tapioca granulada, a que se adiciona castanha de caju ralada ou tocari;

BEIJU AÇU ou **CATIMPUERA:** (vide bebida do mesmo nome) é o maior e em forma discoide e mais bem tratado no *iapuna*. Até o permitem tostar um pouco e depois, mofar, pois é dele que se preparam as estimulantes bebidas reservadas às funçanatas: *cauim, caxiri*, etc. Não é muito cuidado por isso mesmo, e fazem-no até de farinha grosseira;

BEIJU PUQUECA: é um tipo especial de beiju com sal e pimenta, envolvida a massa em folhas de pacova — sororoca (bananeira). Só então é levada ao *iapuna;*

BEIJU CURUBA: quase semelhante ao curucaua, porém menos empolado e misturado à massa com castanha de caju, quebrada ou tocari;

BEIJU CICA: o menor e o mais delicado entre a casta dos beijus, apresentando a forma losangular ou semilunar. A tapioca de que é feita é pisada, depois de ralada a mandioca (que não é puba) e peneirada. Até no torrar se exigem cuidados especiais para que não toste. Deste conhecemos ainda duas subvariedades: uma feita de farinha amarela e a outra mais tenra, solúvel na boca, de massa alvíssima e porosa. Esta é conhecida em certas regiões (Lages) por "orelha de macaco", em razão da sua forma semi-circular e chata. Ambas são fofas como pastéis e levíssimas. A estas castas de beijus pode-se adicionar leite de *tocari*:

BEIJU MEMBECA: é um beiju mole em forma de disco, sem ser torrado. Vai ao *iapuna* apenas para que a massa aglutine bem;

BEIJU TININ ou BRANCO: preparado pelos mesmos processos, sob a condição especial de não ir ao *iapuna*, mas ao sol para secar e endurecer;

BEIJU CARIMÃ: segundo Ermano Stradelli (VOCABULÁRIO, 402) é "uma casta de beiju com que se prepara o *caxiri* para a festa da puberdade das moças (moça nova) e que dá o nome ao ritual;

BEIJU TEICA: feito de massa da tapioca;

BEIJUCABÁ: variedade de beijus abonado por A. de J. Sampaio, sem mais detalhes.

BEIJU MARAPATÁ: idêntico na fabricação da farinha da mandioca, somente que é levado a assar sobre cinza quente, protegido por folhas de pacova-sororoca (bananeira);

BEIJU ENRODILHADO: tipo comum, apenas que enrolado, invés de dobrado em dois;

BEIJU CAMBRAIA: casta de beiju alvíssimo e tenro, quase transparente, feito como pastel, bem caprichado, feito com a massa de tapioca e torrado levemente.

Nessa lista, organizada por Mario Ypiranga, não há referência à incorporação de carnes de animais aos beijus

(principalmente de caça como aparece em nossa lista); e o Dr. Alfredo da Mata, porém, num verbete constando do seu VOCABULÁRIO AMAZONENSE, página 215, define *Marapatá*: (Reg.) — Beiju em folha de bananeira e assado em cinza quente (Stradelli) ou rescaldo, contendo ou não banha de tartaruga e pedacinhos de castanha."

Mario Ypiranga, nalguns dos seus verbetes, como se verificará, faz referência à incorporação da castanha de caju ralada e à do Pará e Maranhão, dita *tocari,* em língua indígena; e esse registro é muito importante, porque, assim faezndo, a mulher ampliava os valores organoléticos da mandioca.

O fruto do caju (*Anacardium Occidentale* L., da família das Anacardiáceas) tem propriedades extraordinárias ou *virtude,* não só na massa do pedúnculo, no suco deste, mas, principalmente, na castanha, que se come assada, e, já hoje, acompanha os aperitivos da *gente bem.*

Os indígenas comiam-lhe a fruta ao natural e a sua castanha assada.

Do suco faziam um dos seus *vinhos*, mas, além disso, (considerando o cajueiro de extraordinária importância, logo, dada a coincidência de florescer e frutificar ao tempo de copiosas chuvas), lhe atribuíram a função de um autêntico, de um rigoroso calendário vegetal.

Na Amazônia toda gente aprecia o fruto do cajueiro, comendo-lhe o pedúnculo, tomando o suco deste como refresco e comendo-lhe a castanha assada; ralando-a ou pilando-a, também a adicionam a certos quitutes mais da culinária africana do que da dos mestiços dos tipos raciais alí vivendo.

Para estes, como para outros do Nordeste, o suco do fruto do cajueiro, engarrafado, ganhando um pouco de fermentação, é considerado depurativo poderoso contra a sífilis, enquanto a massa do pericarpo da castanha, segundo o informa Paul Le Cointe, "' aplicada contra as dermatoses rebeldes, eczemas, úlceras, lupo e mesmo lepra..."

E o mesmo autor amplia a informação, dizendo que ao caju se atribue *a virtude de dar memória aos que a perdem.*

A castanha assada, que é apresentada comercialmente nas principais cidades do Brasil, há muito vem sendo consumida como afrodisíaco, acreditando-se que é um incomparável tônico sexual.

Quanto à castanha do Pará ou do Maranhão *Bertholletia excelsa* H.B.K., da família das Lecitidáceas, vários cientistas, especializados em bio-energética, tanto no Brasil como no estrangeiro, teriam reconhecido, através da palavra do Prof. Dr. Josué de Castro, a soma de propriedades nutritivas que ela contém. **(Ver Nota 40).**

Numa conferência realizada por êsse nosso ilustre patrício, a 8 de março de 1939, na Reitoria da Universidade de Nápoles, discorrendo proficientemente sobre o problema da Alimentação, no que concerne ao valor biológico das albuminas, assim se pronunciou ele: "Le albumine di origine vegetale, in generale, sono considerate come albumine incomplete, di basso valore biologico: dei cereale piú conosciuti presentano l'essenza di vari amino-acidi insostituibili nela crescita dell, individuo, come la lisina, l'argilina, l'istidina, la cristina e a proina, o l'essenza di amino-acidi insostibuibili nel mantenimento dell'equilibrio, come el triptofano, la tirosina, la feninalalina e gli acidi aspartico e glutamminico. Esistono tutavia nelle regioni tropicalí alimenti di origine vegetale che contengono albumini complete, di altissimo valore biologico: tra questi citiamo ad esempio, *la castagna del Pará,* conosciuta in Europa col nome di *noce del Brasile*, cha fa parte dell'alimentazione abituale dell'estremo nord del nostro Paese, la quale possiede una albumina contenente tutti gli aminoacidi della carne e in proporzione equivaente. II fatto é tanto significativo che il prof. Botazzi ha battezzato tale alimento con il nome di *carne vegetale*. D'altro lato, se studiamo i cereali usati nell'alimento degli indigeni tropicali, vediamo che essi contengono albumine di molto piú alto valore biologico di quelle dei cereali europei, ad eccezione del fromento."

Como se vê, os nossos indígenas, associando a castanha do Pará ou do Maranhão, a sua preciosa *tocari,* estariam complementando um dos seus alimentos, de grande significação em sua fisiologia, pois a mandioca é um alimento pobre em proteínas, cálcio, ferro e fósforo.

Ora, na castanha do Pará, *carne vegetal,* eles haviam encontrado, sem nenhuma orientação científica, uma das maneiras mais aconselhadas, pelos nutrólogos, de enriquecimento da mandioca, aumentando-lhe a reputação de *pão dos trópicos.*

A distribuição geográfica da *Manihot utilissima* Pohl, e o seu preferencial consumo pelos indígenas, não somente do nosso País, mas das Américas, ganhou, com o preparo

de beijus e de outros produtos alimentares, mercê do interesse que lhe dispensaram os nutrólogos, economistas e sociólogos, postos, face a face, ante os problemas referentes às condições alimentares do nosso povo.

E não só as diversas farinhas que dela se extraem mas os beijus, os vinhos, os molhos.

Considere-se a que plano tais produtos passaram a figurar indistintamente, na mesa do pobre (ela teve o nome de PÃO DE POBRE) e na do rico! E essa após haver sido depreciada pelos povoadores da nossa terra, logo valorizada pela palavra de Anchieta, Gandavo e João Daniel, ao tempo do Regime Colonial. Este último, dentre tais figuras da Igreja Católica, aconselharia o seu plantio intensivo, assim que se viu na impossibilidade de impor à gente natural da Amazônia e, também, à de todo o domínio de Portugal, o plantio e o consumo do trigo.

A posição da mandioca se elevou até às festas de governantes e de pobres, tal como aconteceu na Venezuela, por exemplo, segundo nos foi dado a conhecer, através da admirável "seleção" de obras do grande escritor desse país, Mario Briceño Irragory, justamente na parte intitulada ALEGRIA DE LA TIERRA (pequeña apologia de nuestra agricultura antigua), onde discorre, dentre outros produtos daquela atividade do homem rural venezuelano, sobre a YUCA. (**Ver Nota 41**).

A YUCA é a nossa Mandioca e dela nos foi falando desta maneira, mais carinhosa do que erudita: "La yuca es para nuestro pueblo un grande amigo. El español la encontró, en el conuco indigena, junto con la enhiesta caña del maiz. Para nuestros indios, procedentes de la selva amazónica, la yuca y sus derivados, corresponden al "complejo de mandioca" de los Tupi-Guarani, que Arthur Ramos enfrenta al "complejo do milho" de los indios del Centro y del Norte de América. (Yuca-Maiz, como distintivos de la cultura agrária de las grandes massas pobladoras del Nuevo Mundo). Cuando el español llegó al território que hoy és Venezuela tropezó con los indios que poseian los tres principales productos utilisados como base alimenticia: maiz, papas y yuca, (*Manihot dulcis y Manihot utilisima*). El primero o sea el maiz, pasó a competir com el trigo importado; la yuca quedó mas en el ambito rural. Sin embargo, fue, desde el principio, aprovechado como fuente de nutrimento general: "Es un pan muy sano, y suple por el Vizcocho", escribe en 1764 del casabe José

Luiz de Cisneiros. Generosa planta, la yuca fue compañera inseparable del indio. En ella tuve el aborigene fuente para varios fines. "Pan para sustentar la vida: licores de dulce e agrio, que les sirve de miel e vinagre; potage que se puede comer, e se hallan bien con el los indios; leña para el fuego, de las ramas de esa planta cuando faltasen otras, e veneno e pozoña tan potente e mala."

Humildemente viveu nos campos como agricultura de segunda ordem, registra o escritor de nossa admiração, cujas obras conhecemos em nossas andanças pelas terras venezuelanas, a partir de Santa Elena, nos limites com o Território Federal de Roraima. Ele nos informará depois, mas, antes, dirá: "En los mercados de las principales poblaciones del Centro, del Oriente y del Sud de Venezuela, la torta de casabe tiene despacho como articulo de primer orden. Sobre el blanco mantel compite com el aristrocrático pan de trigo. La diabete de un buen obispo ha provocado la estilización del casabe. Para quitar todo gluten al prelado, se lo recomendó casabe. Sus hermanas dieron en fabricar una maravilhosa torta que, saltando de los manteles episcopales, salió a las casas amigas. A poco el casabe estilizado llegó a ser fino bocadillo en las grandes fiestas de la sociedad. Ha llogrado el honor de ser servido en bandeja de plata." (**Ver Nota 42**).

Às mulheres indígenas, primeiro, e, logicamente, às suas descendentes, no vale amazônico, se deve ali continuar a mandioca a ser iguaria de rico e de pobre.

Esteve restrita ao consumo dos índios, depois dos pobres trabalhadores do campo, e das cidades, como **PÃO DO POBRE**, e agora ali, bem como para centros que as importam, as farinhas da Mandioca, passaram a ser consumidas mais pela gente rica: ela já tem essa côr de ouro, nos finos grãos da famosa especialidade dita do ARINI, e de prata dita de SURUI, que se vende no comércio da Amazônia, da Guanabara e São Paulo.

Mario Briceño Iragorry, que é nacionalista, preocupado com a ocupação de sua terra pelos agentes do escravagismo internacional, (como Arthur Cezar Ferreira Reis se mostra em relação à Amazônia, de que é filho), também se preocupa com os "valores agrícolas que sirvieron de nutrimiento a nuestro pueblo antiguo."

E, acreditando que ali, em Venezuela — e o mesmo pensamos em relação à Amazônia, por exemplo, — o seu

"mañoco, platano, arepa" seriam suficientes para reduzir a introdução de farinhas estrangeiras, escreve:

"El mas sufrido nacionalismo ha de reconocer esta desgracia, como el leproso sus úlceras pésimas. Lo demás es consequencia: perdida a autonomia economica, los pueblos acabam por perder tambien su auto-determinacion política."

Não obstante as lições que nos deram ao longo de seu drama de incorporação à nacionalidade brasileira, os nossos índios nos ensinaram como valorizar os dons naturais da terra, que ia sendo ocupada pelos estrangeiros, cúpidos e insaciáveis. E nós não nos aproveitamos dessa lição!

Nas palavras de louvação da YUCA se encontra uma advertência nacionalista, digna de ser meditada por todos nós, brasileiros, principalmente os da Amazônia, descendentes de tribos indígenas, com heróis-de-cultura não só na sua Mitologia mas na sua História, tal AJURICABA, que ainda não mereceu um monumento como aquele que os fluminenses ergueram à memória de ARARIBÓIA.

O nome do grande guerreiro Manáo, além de evocar "sua resistência ao estabelecimento dos Portugueses no Rio Negro" (conforme salienta Ermano Stradelli) no século XVII, preferindo a morte, nas águas do seu caudal, à escravidão, também põe em evidência a atividade de uma espécie de abelha, agressiva e diligente, da região, atividade que se manifesta, sobretudo, dentro e fora da colméia.

AJURI, entre lavradores, quer dizer ajuda-mútua; e CAUA designa uma vespa social.

Ora, as palavras do ensaísta venezuelano denunciam sua preocupação, face aos problemas atuais do seu país, e a necessidade de interligá-los à tradição do trabalhador agrícola, descendente do índio do Altiplano andino e das Savanas Amazônicas.

Ele exalta a YUCA, tanto por ser um alimento básico, como por merecer uma valorização igual à que outros produtos da terra venezuelana merecem.

Também, entre nós, há muito a Mandioca poderia ter os seus valores nutritivos acrescidos por um enriquecimento à base de outros, sugeridos, por exemplo, através da obra de Ottilio Guernelli, doutor em filosofia, que temos à mão.

Com esse enriquecimento, alimentos básicos — entre outros o milho, o arroz, a mandioca — a que associassem novos nutrientes, reduziriam a carência manifestada en-

dêmicamente, na Amazônia e noutras áreas geo-econômicas do nosso País, entre as classes menos favorecidas das suas populações rurais e urbanas. (**Ver Nota 43**).

Em 1936 Ottilio Guernelli escrevia: "Carências pluvitamínicas são frequentemente observadas nas crianças de idade escolar. A infestação intestinal suga-lhes o ferro do organismo e da alimentação, e a pobreza quantitativa e qualificativa dos seus alimentos tão pouco lhes supre o cálcio necessário. Por outro lado a deficiência proteíca não é menos grave."

Os médicos Moura Campos, J. Lucena, Descartes e Yacham, como Guernelli, nos apontaram, entre 1942 e 1949, o valor vitamínico da farinha de mandioca, relativamente à tiamina, riboflavina e niacina, mas este último insiste: "As necessidades do organismo humano, no que se refere às vitaminas e sais minerais, variam de indivíduo a indivíduo de acordo com a idade, sexo, esforço físico, etc. No nosso estudo devemos fixar um nível de enriquecimento que venha a satisfazer a média das necessidades por indivíduo, tomando o conjunto da população. Esse nível seria atingido pela ingestão diária, per capita, de:

TIAMINA	2,00mg.
RIBOFLAVINA	1,25mg.
NIACINA	13,00mg.
FERRO	15,00mg.
CÁLCIO	500,mg.

Entre as vitaminas, que escasseiam na nossa dieta, encontram-se, principalmente, as do complexo B, mormente a tiamina ou B1, a Riboflavina ou B2, e talvez o Ácido Nicotínico, este último sugeito à confirmação."

Essa carência dos nutrientes apontados pelos médicos — especializados em Dietologia — na Mandioca, era reduzida entre os indígenas da Amazônia e de outras áreas do nosso país, caracterizadas como **ÁREAS DE FOME**, pelo consumo da carne de mamíferos, peixes e aves, e, sem dúvida, pelo consumo diário dos seus *vinhos* de açaí, bacaba, castanhas e outros produtos vegetais, dos quais um estudo pomológico, de todas as frutas silvestres, citadas páginas atrás, nos daria os precisos valores minerais e vitamínicos.

Mas, *como não só de pão vive o homem,* mesmo antes do descobrimento da Amazônia, os indígenas dali não viviam só do PÃO DA TERRA: — a MANDIOCA.

Achamos mesmo que muitas tribos já haviam evoluído além da pré-agricultura, se considerarmos, por exemplo, o testemunho que os Parintintin nos ofereceram quando lhes visitamos (antes mesmo da chamada Pacificação) uma das suas roças, muito embora, dadas as suas proporções, Curt Nimuendaju fosse levado a afirmar: "The Parintintin practice extensive agriculture."

Numa das lendas desses indígenas se apreende que eles sabiam da necessidade de enriquecer-se determinada área de terreno que destinavam à sua agricultura, visto que os "Netos da Velha" (que apanhava castanha, por intermédio de uma cobra que lhe saía do sexo) sentiram a vantagem de queimar-lhe o cadáver, aproveitando-lhe a cinza.

Então, da cinza daquele cadáver, surgiu uma roça "grande e bonita, com milho, banana, mandioca, cará, mamão."

Na roça por nós visitada havia milho em abundância, vermelho e amarelo, com uma espécie, de semente bem mole, de espigas alentadas, e muita batata doce.

As ramas de uma espécie de amendoim, de fava bem graúda, se emaranhavam nos pés de mandioca e de milho.

Ao tempo dessa visita àquela roça, na área evidentemente desmatada, de solo sílico-argiloso, com boa camada de detritos vegetais, os troncos das árvores patenteavam que machados e terçados, obtidos nos ataques a barracas de seringueiros e mesmo a sedes de seringais, haviam sido manejados, seguramente, pelos índios.

Acreditamos, por essa e outras razões, que muitas tribos das áreas culturais aqui referidas, há mais de dois séculos já abriam suas roças com certa facilidade, graças à aquisição — entre missionários e coletores de especiarias — de machados e terçados.

A construção de canoas era favorecida pelo uso de enxós, goivos e formões de fabricação indiscutívelmente portuguesa.

Nenhum machado de pedra encontramos em uso entre os Parintintin, os Maué, os Tucuna, os Baré, mas, se faziam referências a esse implemento, logo salientavam a luta que seus antepassados desenvolviam, outrora, para abrir uma *capixuna* (roça) por menor que fosse a sua área e a vegetação ali dominante.

A atividade de roçar competia aos homens, sempre reunidos num *ajuri* alegre e movimentadissimo; às mulheres competia o plantar, o mondar, o colher e o transportar os produtos das roças.

A distribuição de atividades na roça cabia mais à mulher, sendo que a de pilar milho, também.

O desrespeito às normas, tradicionalmente divididas entre os dois sexos, sofria sanções ou importavam em episódios grotescos como podem ser apreciados no lendário.

Mas o ambiente da roça não estava limitado a essas atividades, sendo alí que os casais se uniam, nas horas de soalheira, para um intercurso sexual.

Leis, decorrentes da organização tribal, bem como costumes e práticas tradicionais, imprimiam um ritmo apreciável ao trabalho dos homens e das mulheres, quer o realizassem isoladamente, quer em *ajuri* ou ajuda-mútua.

Para uma apreciação justa do comportamento do homem indígena, em face a essas leis, é preciso que esclareçamos o seguinte: Durante as atividades das mulheres os homens não ficavam inertes, no fundo da rede ou à sombra de uma árvore, desfrutando da ociosidade.

Andava um no alcance de caças, pescando ou fazendo um trabalho manual, como tecer paneiros, aparelhar um arco, fazer um ornato pessoal para sí, a mulher ou o filho, outro estaria fazendo um banquinho ou uma máscara para a próxima festa.

Mas, se ocorre encontrarmos um ou vários homens dormindo ou fumando nas suas redes ou sobre uma esteira, isso não pode ser levado à conta de mandriice ou de bebedeira, pois teriam regressado da caça, da pesca, da coleta de frutas silvestres, de uma longa viagem pela floresta a dentro ou de outra viagem, como remador, subindo um rio encachoeirado e torrentoso, dias e dias.

As atividades de caça e pesca se entrecruzam com as da agricultura, tão necessária esta como aquelas para um equilíbrio econômico da família senão da tribo.

Curt Nimuendaju se refere ao instrumento original que os Tucuna utilizavam nas suas atividades agrícolas: o machado de pedra.

Dele pouca gente se recorda, mas a lenda conta que o herói-de-cultura DJOI o roubara do demônio TUINTA, tentando-o com o fruto do cupu-assu *Theobroma Grandifolium* (*Spreng*) Schum, uma esterculiácea.

Os Parintintin também contam uma lenda em que BAHIRA aparece saboreando mel que lhe saía da barriga, atingida por um golpe do seu machado-mágico.

Ambas as lendas revelam que, desde tempos remotos ou apenas desde os contatos com os conquistadores das Américas, os indígenas foram trocando por implementos europeus os que fabricavam com pedras, ossos e dentes de animais selvagens.

Para os Tucuna os quatro principais produtos das suas roças eram as duas espécies de mandioca (a *M. utilissmia* ou *brava* e a *M. aipi,* dita doce), o milho e o inhame *Dioscorea sp.* ou cará.

O plantio da mandioca era feito primitivamente pelas mulheres, munidas de uma pesada estaca, de extremidade pontuda, com a qual abriam buracos no solo da roça.

Esse instrumento era guardado sob a água de um rio, igarapé ou lago, em sítio propício ou vizinho à moradia, "para não perder o peso e secar", processo utilizado, no Alto Rio Negro, pelos índios dali, com os instrumentos sagrados de JURUPARI, pois não só os subtraem a olhares curiosos como, ao mesmo tempo, evitam que sejam atacados por insetos xilófagos.

Nenhuma das quatro plantas básicas da alimentação dos Tucuna (nós o verificamos também,) merece o cuidado que é dispensado ao **MILHO**.

Já vimos, em trechos anteriores desta obra, que o *guaraná* e o *ipadu* ou coca merecem a sombra de uma outra planta, por exemplo, da mandioca ou do ingazeiro.

Enquanto a mandioca é plantada pelas mulheres, o milho o é pelos homens da tribo, tendo chegado às mãos dos antepassados dos Tucuna por intermédio da formosa ARIANA, que tinha a sua moradia no céu mas desse se afastava, vindo ao mundo inferior, onde era forçada a permanecer algum tempo.

Recebido de tais mãos era natural que os homens lhe dispensassem particulares solicitudes.

Curt Nimuendajú esclarece a maneira por que os homens tucuna plantam o milho nestes termos: "Os grãos são colocados, antes de tudo, em uma cabaça cheia d'água. Os plantadores tomam um pouco dessa água na boca e espalham-na sobre os grãos, de maneira a torná-los mais saborosos. Até que a planta atinja certa altura estará submetida a rigorosos tabús. O plantador não poderá aproximar-se do fogo, comer ou mesmo tocar os peixes seguintes: *pirarucu* (*Arapaima Gigas*), *tucunaré* (*Cichle sp.*), *peixe-cachorro* (*Eynedon hydrocyon, Cast.*) ou *aracu* (*Leporinus* sp.). Os tres últimos são proibidos porque comem folhas. A mesma proibição atinge o mel da abelha selvagem *jandaira* e a *muxiua,* larva comestível de Coleopteros. O plantador de milho não poderá tocar nenhum estupefaciente, planta ictio-toxica (permitimo-nos esclarecer) *timbó* ou sangue, ou nenhum objeto da cor do sangue: se acontecer que toque *urucu* ou *jenipapo*, o milho se tornará vermelho ou preto. Certo dia um índio, que havia plantado milho, trouxe-me um peixe, um tucunaré. Mais tarde as folhas do milho, que ele havia plantado, foram amarelecendo. Para contrariar o mau efeito da quebra do tabú ele teve que lavar as mãos e os braços com *envira-de-matá-matá,* porque tocara o peixe, e teve de amarrar os braços e as pernas com tiras do mesmo cipó. Se uma mulher grávida planta o milho, a planta também fica grávida e produz duas orelhas."

Como outros muitos indígenas, dos vales do Solimões, Rio Negro, Rio Madeira e Rio Branco, os Tucuna plantam o amendoim, a batata doce, sendo que, de duas espécies dessa batata plantam uma, própria para o preparo da *chicha,* e outra como componente do *curare.*

Também, os Tucuna plantam muitas espécies de bananas, de considerável importância econômica, salienta Nimuendaju, datando isso de séculos passados, mas a cana de açúcar é pouco cultivada.

Já no Rio Negro e no Rio Branco (respectivamente, no Estado do Amazonas e no Território Federal do Roraima) os índios plantam essa gramínea, pois ali fabricam, em alambiques de madeira, além da apreciadíssima *destilada* ou *tiquira,* uma cachaça grosseira,

Vindos da área trapezóide, assinalada nos mapas dos limites da República do Peru e do Brasil, seria impossível que os Tucuna dali não trouxessem o **USO E O ABUSO DA COCA,** não mascando as folhas, adicionando-lhes um pouco de *llanta* (que lhes corrige a acidez) mas mascando-lhes o pó, como o fazem os índios do Rio Negro, denominando-o *ipadu* ou simplesmente *patu*.

Lendo Nimuendaju ou com ele conversando, por exemplo, a respeito da frequência de crimes que se verificam na área geo-econômica aonde realizou pesquisas da mais alta importância, para compreensão das atividades materiais e espirituais dos Tucuna, sempre procuramos vis-

lumbrar, ao menos algo que positivasse o que em nós era apenas suspeita, suspeita obsedante dos móveis determinadores daqueles crimes, pugilatos e suicídios.

Não era admissível responsabilizar-se apenas o *uso e abuso* das bebidas alcoólicas (cachaça adquirida dos regatões ou do comércio de Benjamin Constant e de Letícia (Colômbia), das *chichas* (a *simples* e a *morada*) e dos *Vinhos* que preparavam, igualmente.

Na última viagem que realizamos ao município de São Paulo de Olivença, aliás, com a missão de dali trazer o espólio de Curt Nimuendaju, entregue às autoridades judiciais e aos funcionários do S.P.I. em Belém (Estado do Pará), compramos a um comerciante, localizado à boca do Igarapé de Jundiátuba, uma bolsa de *tururi*, cheia de um pó, esverdeado e cheiro característico, particularidades iguais às do *ipadu* consumidos pelos índios do Rio Negro (Estado do Amazonas).

Então, interpelando o comerciante, pudemos obter a informação de que os Tucuna plantavam, preparavam e consumiam a *droga*, nas áreas das suas roças, inacessíveis a estranhos.

Não foi difícil, portanto, concluir que ao vício de *coquear* se devem muitos dos crimes cometidos entre elementos da tribo e estranhos, índios ou neo-civilizados.

Ao tratarmos, mais adiante, de estimulantes e alucinógenos, voltaremos, possivelmente a esse assunto, com razões não menos aceitáveis que as levantadas aqui.

Entre os frutos apontados por Nimuendaju *in* THE TUCUNA, merecem referência especial os da palmeira pupunha e os de uma árvore de grande porte — o *umari* ou *umariseiro*.

Nas terras dos Tucuna se encontram pupunheiras cujos frutos têm diâmetro, peso e sabor impressionantes, prestando-se a ser comidos, depois de os cozinharem, com algumas pitadas de sal adicionadas à água, ou, deitando-selhes a massa numa vazilha, com bastante água, para se transformar tudo num espesso mingau, e, também, por fermentação, durante alguns dias, num *vinho*.

Algumas palmeiras, de grande porte, não têm às hastes a abundância de espinhos que impedem a roedores e aos próprios índios se elevarem por elas acima até os pesados e coloridos cachos.

Atribui-se a originalidade à prática de, antes de plantarem os coquinhos que são revestidos por aquela massa, rasparem-lhes a superfície.

Também nos apontaram uma pupunheira, de pequeno porte, que, ao atingir um metro e meio a dois metros, lhe ataram a extremidade do estípe ou grelo à base do tronco, conseguindo-se, por essa manobra, impedir-lhe o desenvolvimento.

O UMARI ou **UMARISEIRO**, além de proporcionar ao índio tucuna uma polpa comestível e de forte aroma, tem, segundo Alfredo da Mata, a apreciável propriedade de ser cultivado, como outras árvores silvestres, da Amazônia, não o são. E o mesmo autor nos alerta para a distinção que se deve conhecer: a de que, sendo o *umari* uma *Icacinácea* indígena e cultivada — a *Puraqueiba sericea* Tul. e *Puraqueiba paraensis* Ducke, a MARI ou MARI-MARI é uma Leguminosa, a *P. Guianensis* Aubl. de fruto não comestível. Do tupi *yba* árvore *mba* fazer, *ri* verter e *y* água., porque os brotos da árvore, em quadra invernosa, exsudam líquido, por vezes de modo abundante. Convém assinalar que do MARI ou MARI-MARI do Amazonas, silvestre e cultivado, o fruto regula ser maior do que um ovo e é comestível. Não confundir com *Umiri*."

Um dos bairros mais pitorescos de Belém, capital do Estado do Pará, deveria ter grandes associações dessa preciosa árvore: daí o seu nome de UMARISAL.

No 2.º volume de nossa obra MORONGUÊTÁ — UM DECAMERON INDÍGENA, a respeito da área cultural onde se encontram os Tucuna, nós escrevemos: "A flora que domina a imensa área cultural que tem os Tucuna por principais moradores é bem característica da chamada *rain forest*, sendo as palmeiras as dominadoras de largas extensões de várzeas e de terras firmes."

A importância dessa ocorrência está no fato de que algumas espécies silvestres proporcionam à industrialização uma assombrosa fonte de palmitos e aos indígenas os frutos de diversas pupunheiras, tais, segundo Celestino Pesce: a *P. Marajá Guilielma speciosa*, var. flava Barb Rodr., "crescendo em moitas, não sendo a árvore muito grande, com frutos de cor verde-amarelo (Não são tão oleosas como as outras variedades) e a *P. piranga G. speciosa*. Var. *coccinea* Barb. Rodr. A P. TAPIRÉ G. *speciosa* var. ochracea Bar Rodr., que este botânico encontrou no rio Jauperi, afluente do Rio Negro. Sendo

esta árvore produto de cultivação, há anos, apresenta caracteres diferentes das variedades selvagens. Não existem quase espinhos no tronco e os frutos não tem mais endocarpo. Os índios chamam de pupunha, corrupção de *pipinha,* de *pipele,* e *pinha, brasa* e, com efeito, os frutos desta variedade têm o epicarpo da cor de uma brasa.

"PUPUNHA MARAJÁ". Os frutos desta variedade, que tenho examinado, possuem o peso médio de 26,5 grs., quando verde, e uma umidade de 60%. É composto de:

Massa externa oleósa	82,70%
Carôço lenhoso	9,00%
Amêndoa do carôço	8,30%

"A produção da pupunha, planta quase exclusivamente cultivada nas proximidades das habitações, não é muito abundante. A massa carnosa, amilácea e gordurosa, depois de cozida, é muito gostosa, e por isto este fruto é muito procurado pela população do Pará e do Amazonas, que se alimenta com a mesma.

"Estes frutos são vendidos, já cozinhados, nas ruas de Belém e Manaus, a preço bastante alto, preço que não permite, certamente, empregá-los na indústria. Entretanto, a qualidade do óleo, seja do mesocapo, como da amêndoa, seria certamente muito apreciado na indústria culinária, e a extração deles não seria dificultosa. É pena que uma planta tão útil, dando fruto tão procurado, se encontre em quantidade limitada. Penso que a própria farinha que se pode obter secando o mesocarpo, deveria encontrar bastante aplicação, no preparo de farinhas alimentícias, tanto pura, como misturada a outras farinhas".

Esta citação, tomada à obra OLEAGINOSAS DA AMAZÔNIA, de Celestino Pesce, (incontestavelmente um dos maiores, dos mais lúcidos conhecedores de todos os valores das palmeiras citadas) foi absolutamente necessária, para que se conheça uma das fontes de energética a que recorriam os indígenas da Amazônia, antes que a fisiologia alimentar lhes definisse os valores.

FAVAS E FEIJÕES (o *cumandá* e o *cumanda-i*) eram cultivados, de mistura com outras espécies vegetais, nas roças dos indígenas, entrando-lhes na dietae chamavam-se os feijões *jevura* e *jaraboá* ou *grugutuba*.

Diversas amarantáceas, chamadas pelos indígenas *caruru* ou *cariru,* tinham as folhas incorporadas a cozidos

de carne de mamíferos, principalmente; mas do *caruru-da-cachoeira,* uma podostomácea, que vimos no alto rio Cotingo (Território Federal de Roraima) embora não seja associada a este ou àquele alimento, proporciona sal aos Ingaricó, se, secas as suas folhas, tão longas, as misturam às de tabaco, em forma de *mécha.* As espécies cutivadas nas roças, como nos foi dado ver, contribuem, sem dúvida, com uma apreciável porcentagem daquele condimento, na sua forma vegetal.

Nas roças de indígenas que visitamos, quer nos vales do Solimões e Madeira, quer nos do Negro e do Branco, sempre encontramos o **AMENDOIM**, *mandui, marubi, mandui-açu* ou *asu, mandui miri, mandui piranga* ou *manduby vermelho, mandui puã,* ou *manduhy redondo*, designações que encontramos em Stradelli e Luccock, Tastevin e Barbosa Rodrigues.

Do amendoim dizia Luccock que sua denominação científica era *Arachis Hypogea* Linn., "sendo uma pequena planta que produz suas sementes sob o solo e que eram agradável de comer, dando um belo óleo."

Dentre alguns trabalhos de bioquímica-aplicada, realizados por Rubens de Siqueira, Emilia Pechnik e Ottilo Guernelli, cabe apreciarmos aqui o que trata do amendoim.

A espécie de amendoim utilizada para as suas pesquisas foi a dita *silvestre* ou *selvagem*: a *Arachis nambiquarae;* e sua composição química, analizada pelos citados autores é a seguinte:

Umidade	6,%
Protídios	30,4%
Glicídios	13,7
Extrato etéreo	39,6
Cinzas	3,5
Fibras	3,
Cálcio	0,143
Fósforo	0,427
Vitamina B1	600gr.
Niacina	20mg.

Os autores dessa análise afirmaram ter sido ela a primeira feita no Brasil. E concluiram: "Bem maior que o

amendoim comum (o silvestre) é rico em protídios e lipídios (30 e 40% respectivamente). "Portador de teores bem apreciáveis de cálcio, fósforo e tiamina, revelou-se com uma riqueza excepcional de ácido nicotínico (20mg.%)."

Como animais de experiência os autores utilizaram camundongos, ratos e cães.

Das suas conclusões podemos destacar os trechos seguintes: "A feliz combinação amendoim + leite + milho sugere possibilidades vantajosas para o amendoim em associações com outros alimentos. O seu cultivo, segundo opinião unânime das nossas autoridades em agricultura, é fácil em nosso país e o rendimento econômico, que essa leguminosa pode proporcionar, não pode nem deve ficar esquecido. Basta, como lembrete, considerar a grande produção das colônias francesas do Norte da África, favorecendo imensamente a balança comercial dessas regiões para se ter uma idéia aproximada do seu contingente econômico-social".

De procedência exótica, introduzidos com escravos africanos, os **CARÁS** e **BATATAS DOCE** são encontradas nas roças indígenas, sendo que os Ingaricó da Serra do Uêtêpê, no alto Rio Cotingo, associam a massa cozida do *cará-roxo* ao caldo de cana de açúcar, com lasquinhas de gengibre (*mangarataia*), de suas roças, distantes da maloca que tinha como tuixaua o velho Jones.

Os gêneros dioscóreas e colocásias, citados por F. Hoehne, foram os que vimos ali, entre os Maué, da *Terra Preta* e do *Araticum*, no município amazonense de MAUÉS, entre os Parintintin de *Três Casas* no Rio Madeira, e Tucuna e Uitoto do município de São Paulo de Olivença (Estado do Amazonas).

Tanto entre os indígenas do Estado do Acre (Feijó e Tarauácá) como os do alto Rio Cotingo (Território Federal de Roraima) vimos **ABACAXI** com peso de 16 a 20 quilos, dimensões impressionantes e sabor idescritível. E no Rio Negro também os encontramos.

Esse fruto, que Raleigh considerava o Rei dos Frutos (*The King of the fruits*) é encontrado em quase todas as roças que visitamos ali.

Também, os Parintintin e os Tucuna plantavam essa Bromeliácea nas suas roças, mas ali o fruto, embora tivesse a típica forma piramidal, não tinha a parte carnosa tão pesada, tão aromática e tão doce como os das terras acreanas e riobranquenses.

Os indígenas do Rio Negro (Estado do Amazonas) não só apreciam o abacaxi *ao natural*, como também em mingau de farinha de tapioca, associando este, ainda fervendo, em panela de barro, à parte carnosa, ralada ligeiramente.

Esse mingau é altamente nutritivo.

A parte carnosa não sofre uma fervura demorada, como quando a preparam os habitantes das cidades, em geléia.

De introdução datando do período inicial da Conquista do Vale Amazônico pelos lusitanos, os **MAMOEIROS** são encontrados em todas as roças indígenas, sendo muito apreciados ao natural e mesmo verdes, quando o incorporam a cozidos de caça.

MANGUEIRAS, de copa e troncos enormes, são encontradas em antigos sítios de malocas indígenas, bem assim larangeiras, limoeiros, goiabeiras, araçazeiros, abiuzeiros, abacateiros e árvores de fruta-pão.

Mas nas roças dominam a Mandioca, o Milho e associações de **BANANEIRAS** de diversas espécies.

Seus frutos são comidos, geralmente, ao natural, mas também, muitos são assados, ainda verdoengos, na cinza das fogueiras, como o fazem com a castanha do Pará, a castanha sapucaia, a castanha do caju, o amendoim.

O consumo da banana não se limita a essas maneiras, sendo de grande importância, primeiro, transformar-lhe a massa em mingau, bebido a qualquer hora, principalmente, pela manhã, simples ou associando-se ao leite de castanha do Pará, ou enchendo cochos, com quilos e quilos de sua polpa, misturados, nessas vasilhas, à grande quantidade d'água.

Tapada a boca do cocho, com largas folhas de bananeira, deixam que o seu conteúdo fermente durante alguns dias.

Assim, que, ao provar um pouco do conteúdo do cocho, o acham devidamente fermentado, passam logo a bebê-lo; e isso sempre se dá por ocasião de um fato bio-social: nascimento de uma criança, casamento, visita de parentes ou de amigos.

Na lenda intitulada **A ÁRVORE DO MUNDO E A GRANDE ENCHENTE**, coletada pelo Dr. Theodor Koch Grünberg, no II volume de sua obra VOM RORAIMA ZUM ORINOCO, aparece a árvore WAZAKÁ, "carregada com todas as frutas boas, todas as espécies de bananas, mamão, caju, laranjas e milho."

AKULI, um dos cinco irmãos do grande herói-de-cultura MACUNAIMA, foi quem localizou essa árvore, dentro da floresta. Os seus irmãos passavam fome, mas ele, sem dizer nada, sempre ali comia, fartamente, dos frutos da árvore Wazaka...

E noutra lenda, como as mulheres não tinham seios, esses lhes foram dados, apresentando a forma pontuda que tem o MANGAGÁ.

Quando os irmãos de Macunaima entenderam derrubar A ÁRVORE WASAKA foi Maanape que disse a palavra mágica, com a qual lhe amoleceu o tronco, daí jorrando o dilúvio que inundou a Terra.

Nas versões do aparecimento do Dilúvio, em terras onde vivia MACUNAIMA, em consequência da derrubada da ÁRVORE WASAKA, que lemos no II volume da obra VOM RORAIMA ZUM ORINOCO, da autoria de Koch Grünberg, o mito esclarece a distribuição ou disseminação geográfica de diversas espécies de frutas e, entre elas, das bananas.

Marialice Moura Pessoa, em seu estudo, analítico e bibliográfico, intitulado MITO DO DILÚVIO NAS AMÉRICAS, salienta-lhe a universalidade, à página 7; e, à página 19, cita o motivo "Água de uma árvore que foi abatida", mas não faz nenhuma referência à ação benéfica da qual resultou a transformação de pedaços do tronco da Árvore Wasaka em pedras e mesmo montanhas, como o *Roraima,* a *Eiú-tepê* e a *Yuluwazaluima-tepê*. Da água do dilúvio sairam peixes, surubim e piraíba, como, igualmente, de tocos da *Wazaka* sairam árvores frutíferas, o que permitiu a Macunaima e a seus irmãos escaparem das águas e terem frutas para comer. Os bananais, das proximidades do Roraima, existem na mata e ninguém os plantou. O milho, o algodão e muitas frutas silvestres surgiram e espalharam-se por toda parte graças ao Dilúvio. E há mais, nesse mito do Dilúvio, um motivo digno de análise: os nomes das árvores tinham forças mágicas.

Louvadas pelo Dr. Theodor Koch Grünberg, como acima se viu, as bebidas autóctones, consumidas entre os indígenas das áreas culturais aqui focalizadas, a predominância cabe àquelas feitas com o bulbo de palmeiras, sendo mais refrigerantes do que alcoólicas, e mesmo de certos frutos silvestres.

Numerosas árvores, típicas da floresta pluvial, se espalham ou se concentram desde a embocadura do rio

Amazonas até os nossos limites com o Peru, a Bolívia, a Venezuela e as Guianas.

Os **CEREAIS** entram em pequena quantidade no preparo desses vinhos, criados pela imaginação dos indígenas; e isso contrasta com o que se dá em relação ao emprego da mandioca e dos carás noutros tipos de vinhos, que atingem elevado grau de fermentação e poder alcoólico.

E é de se estranhar que, indígenas da família tupi, egressos da costa atlântica, do litoral do Maranhão, por exemplo, ou dali banidos pelo povoador luso, para a Floresta pluvial da Amazônia, não introduzissem ali a **TIQUIRA:** — cachaça de grande fama em terras do Estado do Maranhão, compondo-se esse vocábulo, legitimamente tupi, do verbo *tykyre,* distilar.

Stradelli esclarece tratar-se de uma distilada "a que é havida a pingos, a cachaça obtida com o beiju da mandioca fermentado". A. da Mata diz que o beiju-açu é a base dessa bebida.

Ela é conhecida e consumida, porém em pequena quantidade e em stíios muito remotos do Vale do rio Negro, alto Uaupés, sendo conhecida pelo nome de **distilada**.

Como resultado de uma série de comunicações feitas à Sociedade de Biologia de Pernambuco, de 1937 a 1941, o Prof. Oswaldo Gonçalves de Lima, é o estudo, intitulado **IDENTIFICAÇÃO E ESTUDO DOS MOFOS SACARIFICANTES DO AMIDO NA ELABORAÇÃO DA AGUARDENTE TIQUIRA, UMA BEBIDA REGIONAL DO MARANHÃO, 1.ª COMUNICAÇÃO** *(***OFICINAS GRÁFICAS DO JORNAL DO COMÉRCIO — RECIFE — 1944***)*. Assim define ele essa bebida: "É a Tiquira o distilado de uma cerveja indígena feita de mandioca, sob uma técnica de fermentação que foge do mastigatório primitivo, tão frequente, na preparação de bebidas desse gênero, entre os povos naturais; sendo antes, na importância dos elementos culturais que encerra, um fato denunciador de valiosos aspectos do poder de observação e da capacidade inventiva do aborígine, sabendo aproveitar, de uma maneira assás perfeita, a julgar pelas condições precárias em que agiu, a ação sacarificante dos fungos."

De permeio com as plantas, acima referidas, em muitas das roças dos indígenas por nós visitadas, nas áreas culturais I e IV, ao lado de melancias e abóboras, com ramas se estendendo à base de suas hastes, sempre encontramos pés de **TABACO**.

Temos de salientar, entretanto, que uma tribo como a dos Parintintin, do Rio Madeira, (nos limites geográficos que nos foram indicados por Curt Nimuendaju) só depois de se identificarem com os pseudo-civilizados dali, passou a plantar o Tabaco e a fumar-lhe, em charutos grosseiros, as largas folhas, pouco a pouco, estendendo-se, no meio deles, o uso do fumo em cachimbos. Curt Nimuendaju escreveu, esclarecedoramente: "A princípio o vício de fumar parecia causar-lhes horror: Não eram capazes de chegar perto de uma pessoa que estivesse com cigarro na boca, e de longe pediam que o atirasse fora. Quando eles se tornavam importantes e exigentes demais, bastava que Garcia acendesse um cigarro para conservá-los a três passos de distância. Hoje já existem rapazes que tomam o cigarro da boca de qualquer um dos nossos, tiram, desajeitadamente e tossindo, algumas baforadas, metendo o cigarro na boca do seu dono."

Depois de 1922, quando visitamos os Parintintin, no seringal TRÊS CASAS, de Manoel de Souza Lobo, já homens, mulheres e crianças fumavam desbragadamente.

E mesmo além das áreas das roças, no Bamburral ou no Igarapé do Paula, onde os visitamos várias vezes, vimos exemplares da *Nicotiana tabacum* L. e de outras espécies que encontraríamos depois na *Estação* de *Fumo de Tracuáteua* (Estado do Pará) ao tempo em que lhe estava na administração e orientação científica o Agrônomo Henrique Alves Barradas.

Não vimos nas roças, por exemplo, dos Macuxi, Uapixana e Ingaricó, no Território Federal de Roraima, nenhuma variedade que nos lembrasse, pelo porte e beleza das flores, a *"Árvore do tabaco" Nicotina tomentosa* que vimos no Altiplano andino, na *Estacion Experimental de Tingo Maria* (República do Perú).

Dominavam ali espécies de solanáceas silvestres que, sem dúvida, já haviam sido identificadas cientificamente por um botânico como T. Harper Goodspeed, ou outro *caçador de plantas*.

Mas, na vizinhança de um fumante indígena, não nos sentíamos tão estomagados como na de alguns fumantes de certas cidades ditas civilizadas, com seus cigarros *mata-ratos* e seus charutos *quebra-queixo*.

Sabe-se, em geral, que também devemos a indígenas, brasileiros e sul-americanos, uma grande contribuição de

sua experiência, senão conhecimento, de outras plantas, que referimos linhas atrás.

Não foram os nossos indígenas domesticadores de animais silvestres que, dentro da sua cultura, os auxiliassem como *de montaria ou de tiro;* criavam aves, apanhadas dos ninhos, bem assim pequenos mamíferos, filhos de veados, de porcos e de macacos, que eram seus *chirimbabos,* não os comendo, mesmo depois de crescidos.

Exemplares de falconídeos — de grande porte, apanhados nos ninhos ou com armadilhas, se adultos — eram criados em cercados para lhes utilizarem as penas e plumas, necessárias à confecção das suas akanitaras.

Criavam outras espécies comestíveis mas, se estavam ligados às suas concepções totêmicas, é sabido que não as comiam. O quandu, o mutum e o japu, por exemplo, eram totens dos índios Parintintin.

No que respeita, porém, às plantas, tais foram as contribuições dos nossos indígenas que BARBOSA RODRIGUES entendeu atribuir-lhes uma verdadeira botânica: a MBAÉ CAÁ.

Não se tem notícias, também, que, servindo-se de uma tecnologia típica, elegessem determinada espécie vegetal, para industrializar, consumir, trocar ou vender, exceto, no Sul do nosso País o *Mate, Herva Santa* ou *CAÁ,* nome indígena de uma divindade guaraní, e o **GUARANÁ** ou **UARANÁ** dos índios Maué, tribo situada entre os Rios Tapajós e Madeira, isto é, nos limites de dois Estados — o do Amazonas e o do Pará.

Foi o Padre João Felippe Bettendorff, em sua *Crônica da Missão dos Padres da Companhia de Jesus no Estado do Maranhão* quem primeiro mostrou a presença nos matos de "uma frutinha que se chama guaraná" a qual era seca (pelos índios Andirazes) e depois pisadas, fazendo delas umas bolas, que estimam como os brancos o seu ouro, e desfeitas com uma pedrinha, com que as vão roçando em uma cuia de água bebida, dá tão grandes forças, que indo a caça, um dia até outro, não têm fome, além do que faz urinar, tira febres, dores de cabeça e cãibras."

Em duas obras de nossa autoria OS ÍNDIOS MAUÉS (Edição da Organização Simões, Rio de Janeiro, 1954, e MORONGUETÁ — UM DECAMERON INDÍGENA, Editora

Civilização Brasileira S.A., Rio de Janeiro 1967) pusemos em evidência essa herança vegetal, tomada ao grande Tesouro da Botânica Indígena, não para estimular a ficção científica ou querer impingir uma droga a mais ao comércio internacional, mas para reivindicar a assistência e favores que, há séculos, a lavoura do Guaraná, a sua indústria e o seu comércio estão reclamando ou solicitando, humildemente, do Governo do Estado do Amazonas e do Governo do Brasil.

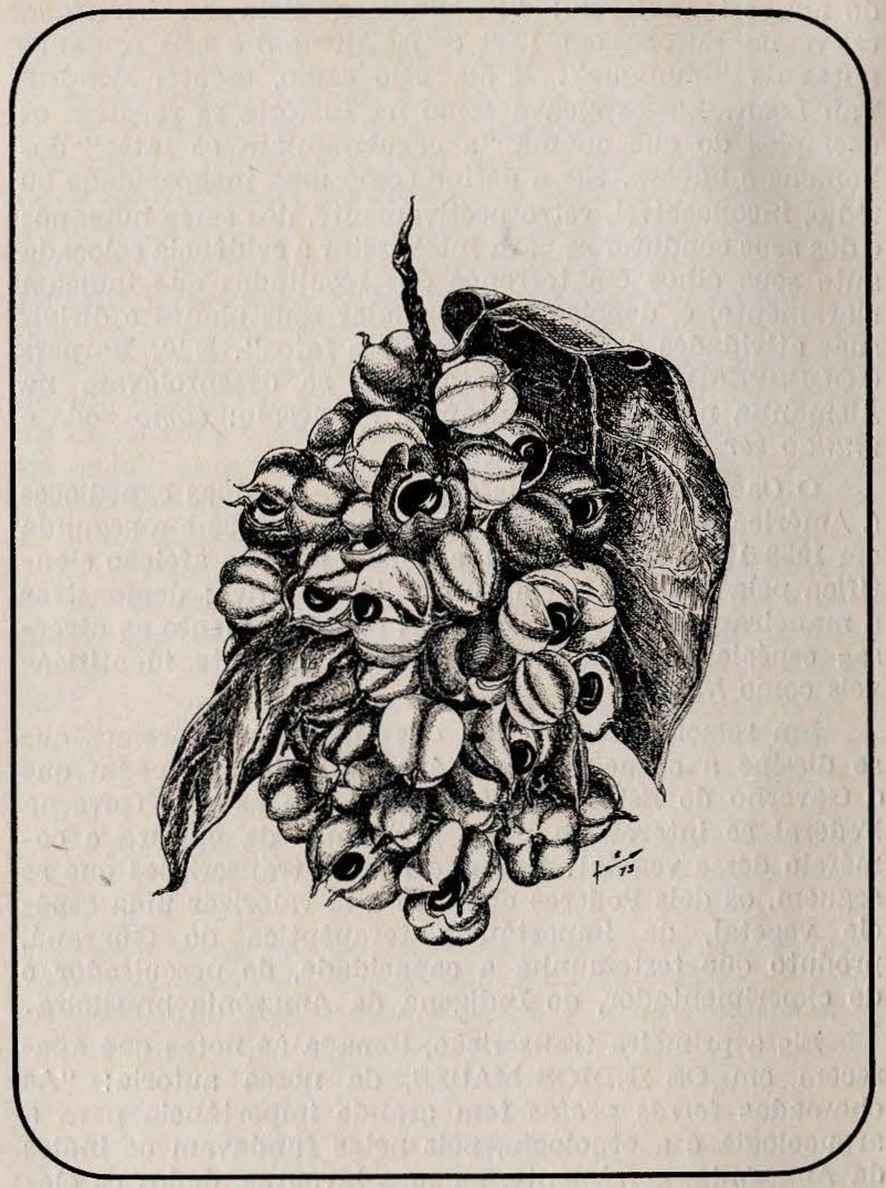
A nossa intimidade com os problemas da Amazônia Brasileira e, já hoje, com os dos países limítrofes — pois muitos lhes são comuns — há mais de cinquenta anos, nos levava a escrever uma série de artigos em A REPÚBLICA de Natal, no Estado do Rio Grande do Norte, mostrando a importância dos mesmos e a imperiosidade de se lhes apresentar soluções realistas, que atendessem mais ao nosso destino que ao de países orientados por uma política espoliativa ou escravocrata.

Como nenhuma solução fosse dada ao problema da cultura do Guaranazeiro, (sua proteção e valorização comercial, até recentemente largado ao esbulho sistemático de um estranho *consórcio,* com sede na cidade de Maués, dependente de um Decreto-Lei decorativo, que não correspondeu, de maneira alguma, ao que dele esperavam os cientostas do S.A.P.S., no Rio de Janeiro), entendemos que vale a pena insistir ainda aqui, nesta obra, para chamar a atenção sobre os problemas ligados ao cultivo primitivo de um dos mais nobres produtos vegetais da Amazônia Brasileira.

E isto porque, falando-se, nos dias de hoje, em valorizar a Terra e o Homem da Amazônia Brasileira, nada justificaria que para isso não contribuíssimos com os melhores propósitos de um otimismo incontestável, embora não falte quem o rotule de arcáico, senão ingênuo, face à insaciedade e inescrupulosidade de industriais exóticos e, também — porque não os referir? — nacionais.

Então, não são as sementes, as *frutinhas* dessa sapindácea, para aqueles indígenas, também um *lume,* de valor idêntico ao que a pimenta da Índia teve para Portugal?

O historiador portugues J. Lúcio de Azevedo, apreciando no III capítulo da sua obra ÉPOCAS CONTEMPORÂNEAS, a *Índia e o ciclo da Pimenta*, alude a seu valor com a metafora: *A pimenta lume dos olhos de Portugal.*



32.
Frutos do guaranazeiro.

Ora, tendo as sementes do guaranazeiro, nas terras dos indígenas da Venezuela, o nome de "ojos de índio", dada as mesmas serem envolvidas por um arilo alvíssimo, lembrando a esclerótica, não será impróprio ver-se nelas o *lume,* um *lume* idêntico ao que brilhava nos olhos de Portugal.

E T. Harpers Goodspeed, em sua obra PLANT HUNTERS IN THE ANDES, concorre para esse alento narran-

do-nos este episódio: "Seguindo a pista da *Nicotiana* estive na Europa em 1938 e na Alemanha seis semanas antes de "Munique". E ali, pelo rádio, escutei Hendrik Van Loon. Ele explicava como na História se repetem os exemplos do que chama "a cegueira para os fatos" dos homens e nações. Ele a define como uma incapacidade ou tédio, inconcebível, retrospectivamente, dos seres humanos e dos seus condutores, para interpretar a evidência colocada ante seus olhos em terrenos dos resultados que indicam claramente, e, depois, para formular seus planos e dirigir suas atividades de acordo com esses fatos". E T. Harpers GOODSPEED, face aos fatos que se desenrolavam na Alemanha nazista, perguntava a si mesmo: *como pode o mundo ser tão cego?*

O Caçador de Plantas dos Andes, em duas expedições à América do Sul, — a primeira em 1935-1936 e a segunda em 1938-1939 — prosseguiu, animado por sua afeição científica pela *Nicotiana*, com um único objetivo: demonstrar a maneira por que se originaram primitivamente as diversas espécies de solanáceas taxonomicamente identificáveis como *Nicotiana*.

Em relação ao Guaraná dos Maué nós queremos que se dissipe a cegueira que até a atualidade impediu que o Governo do Estado do Amazonas e o próprio Governo Federal se interessem pelos problemas da cultura e comércio desse vegetal. E, lendo-nos as transcrições que se seguem, os dois Poderes chamem a si valorizar uma espécie vegetal, da importância terapêutica do Guaraná, produto que testemunha a capacidade, de pesquisador e de experimentador, do Indígena da Amazônia brasileira.

Eis a primeira transcrição, tomada às notas que aparecem em OS ÍNDIOS MAUÉS, da nossa autoria: "As chamadas *terras pretas* tem grande importância para a arqueologia e a etnologia, pois nelas fundavam os índios da Amazônia, geralmente, as suas lavouras, dados os elementos que entravam na sua estrutura, sendo ali encontrados, frequentemente, fragmentos da cerâmica e ruinas das suas habitações. Estudando a natureza do solo onde se planta, preferentemente, o guaranazeiro, o agrônomo Frederico Schmidt afirma que "os terrenos de Maués e municípios limitrofes pertencem à era terciária (período cenozóico). Predominam ali os solos sílico-argilosos, suficientemente permeáveis e profundos. A variegada coloração que apresentam indica a presença de concreções ferru-

Biblioteca Digital Curt Nimuendajú - Coleção Nicolai
www.etnolinguistica.org

ginosas. Quanto à classificação botânica do guaraná devemos a Adolfo Ducke o haver estabelecido a dintinção entre o do Rio Negro e o do Orinoco e o da terra dos índios Maué e Mundurucú. O Guaraná do Rio Negro e do Orinoco é o *Paullinia cupana* Huh. Kunt; o do município de Maués e terras limítrofes é o *Paullinia cupana var. Sorbilis* (Mart.) Ducke. Antes dessa distinção científica, feita por Adolfo Ducke, já o grande naturalista brasileiro Alexandre Rodrigues Ferreira, em sua Viagem Philosophica pelo vale do Rio Negro, apontara uma outra diferença, não menos importante: a do produto fabricado pelos índios do Rio Negro e o fabricado pelos índios Maué, exaltando as qualidades e valor comercial deste último. Estando, há quatro anos passados, em Marabitanas, ainda podemos ver um dos últimos pés de guaranazeiro dentre quatro que o botânico Ricardo Fróes, do Instituto Agronômico do Norte, levou para esse estabelecimento científico. Mas é de justiça salientar-se que os índios Maué, com anterioridade impressionante, já haviam fixado, numa das suas lendas — HISTÓRIA DO GUARANÁ E DA PRIMEIRA ÁGUA — que aparece neste trabalho — essa diferença, visto que chamavam *uaraná cecé* ao guaraná verdadeiro ou *Paullinia cupana var. Sorbiils* e *uaraná-êp* ou guaraná falso ao *Paullinia cupana* Humb. Bon. Kunt."

Eis a segunda transcrição, tomada à obra MORONGUETÁ — UM DECAMERON INDÍGENA, da nossa autoria":

"Não só os Andiraz, mas os Maué e os Mundurucú, do mesmo modo, se entregavam preferentemente à cultura dessa prodigiosa sapindácea, que é a tal *frutinha* descrita pelo jesuíta (Padre Bettendorff). Face a essa indiferença dos colonizadores portugueses, em relação ao Guaraná, temos de aceitar, também, que não se iniciara, à parte duas ou três drogas medicinais, próprias das selvas e dos campos da Amazônia, a busca alucinada de tantas outras, com indiscutíveis virtudes terapêuticas, constituindo atualmente, a chamada *Green Medicine*, a cuja identificação e utilização estão ligados cientistas de todos os países do globo, como o demonstrou, recentemente, Margaret B. Krieg. Afirma-se mesmo que só nos últimos anos do século XVIII começou o Guaraná a ser conhecido fora da Amazônia, como se lê no trabalho que, sobre a sua cultura e indústria, lhe dedicou o agrônomo Frederico Schmidt. E, lendo-se o *Processo Histórico da Economia*

Amazonense, de Arthur Cezar Ferreira Reis, estranha-se que João Martins da Silva Coutinho", cientista e sertanista que se identificou com todos os problemas fisiográficos, sociais e econômicos da Província, guia e orientador de cientistas estrangeiros, decorrido o período de indiferença dos portugueses pela cultura do Guaranazeiro, não a recomendasse e incentivasse, como recomendou e incentivou o plantio da seringueira, antecipando-se, com o zelo e a visão de Ferreira Pena, de Barbosa Rodrigues e outros mais, a uma política de produção, que, tanto ontem como hoje, inutilmente tem sido reclamada da pretensa lucidez dos Governos. Desassistidos e explorados pelos Diretores de índios, no Período Colonial, depois no Imperial e, já no regime Republicano, pelos comerciantes e aventureiros localizados na vizinhança das terras dos Maué, não puderam eles participar dos lucros que a venda de toneladas e toneladas de Guaraná propiciou a muitos comerciantes de Mato Grosso e de Goiás e até mesmo ao *regatão* da Amazônia, "esse manhoso bufarinheiro fluvial", reincarnação dos primeiros comerciantes coloniais, de origem portuguesa, admiravelmente estudado pelo Prof. Mario Ypiranga, numa notícia histórica, de grande riqueza de documentos e sutil interpretação psicológica. Para agravar a situação dos Maué, no que se relaciona com a cultura, indústria e comércio do Guaraná, além das leis e restrições de ordem administrativa e fiscal, estimulando a concorrência desleal e desmoralizante do produto "das terras" ou do "Marau", que é o mais procurado, criaram o chamado guaraná Luséa e logo um **CONSÓRCIO DO GUARANÁ**, cuja influência benéfica não alcançou de certo, os índios Maué. E o gênio inventivo de um italiano — como se não bastassem tantos males que, desde os primeiros dias da Amazônia colonial, se abateram sobre a tribo dos Maué — criou uma almanjarra com pretensões à máquina de triturar, que reduz o emprego do braço operário, desmoraliza a tradição da cultura de que se orgulhava o índio, e abre caminho para a concorrência de bebidas gasosas, com o rótulo de "fantasia", que são consumidas por aí, não obstante os laudos condenatórios das mesmas, subscritos por cientistas do SAPS, e as exigências do Decreto-lei, que impõe uma utilização da matéria prima, que é o Guaraná verdadeiro dos Maué, matéria que não é encontrada na opulenta e inescrupulosa indústria de certos refrigerantes. E como a Amazônia Brasileira é alvo da

cobiça universal e, no momento, não pode ser devorada pelos trustes internacionais, seus produtos, do valor e da propriedade do Guaraná, vão sendo desvalorizados, sistematicamente, pela concorrência de produtos exóticos. Ocorre, também, que, enquanto, no Sul e Centro do País, criam institutos para orientação científica de culturas — como as do mate, do café, do açúcar, do pinho — a cultura do Guaraná ainda não teve o seu organismo técnico-científico, criado e aparelhado, nele se aproveitando, em homenagem (pelo menos, dado ao seu concurso à economia amazonense) ao trabalho, enfim, dos indios Maué, os já *incorporados* ou *integrados* na sociedade nacional. Desse modo, face às sucessivas crises por que, entre outros produtos, passou o Guaranazeiro e também à concorrência crescente de plantadores dessa sapindácea, os Maué foram desviados da sua tradicional atividade para a produção comercial da farinha de mandioca, que é um componente básico de alimento da população da referida região. E eis que, por iniciativa própria, vamos enocntrar os Maué abrindo roças, participando do alvoroço dos putiruns, na ajuda mútua da família e dos grupos, pois, na organização social do trabalho deles, já existia essa forma de cooperativismo e foi, naturalmente, estimulada desde o século XVIII, no trato com a gente vinda, pelo Arinos abaixo, dos arraiais de Mato Grosso e de Goiás, em busca do Guaraná. E esse trato foi tão pacífico e proveitoso, para os Maué, os Matogrossenses e os Goianos, que até hoje dele se fala entre novas gerações, como o confirmará Seth Leacock em *Economic Life of the Maué Indians* (1964)."

Aí está o que escrevíamos nos idos de 1967. **(Ver Nota 44)**.

A situação da cultura do Guaranázeiro não mereceu exame, e muito menos, a assistência, que se impunha do Governo do Estado do Amazonas e do Governo Federal.

Agora, os que como nós viram uma reportagem de MANCHETE sobre as realizações de um grupo japonês em São Paulo, no Vale da Ribeira, verificarão que é iminente a tremenda desgraça que cairá sobre os índios Maué, plantadores seculares de Guaranazeiros, no Estado do Amazonas.

Com a experiência feita diretamente nos municípios de Parintins, Barreirinha e Maués; tendo, sem dúvida, igual experiência na Venezuela e na Colômbia, os japo-

neses realizaram, espetacularmente, aquela obra que sugeríamos e reclamávamos fosse realizada nas terras dos índios Maué.

Mais adiante, na parte em que, nesta obra, trataremos dos estimulantes e tóxicos, usados pelos indígenas das áreas culturais I e IV, talvez nos extendamos ainda sobre alguns aspectos da cultura secular do Guaranazeiro nos domínios dos índios Maué, descendentes de UACIRI-POT, o grande antepassado, jamais esquecido, cujos feitos estão gravados no REMO MÁGICO ou PORANTIN, que é, para eles, o que a PEDRA do TABERNÁCULO foi para os Hebreus.

Espécies vegetais, introduzidas pelos poovadores lusos no Vale Amazônico, e, igualmente, ao longo das atividades da *Companhia Geral do Grão Pará e Maranhão,* são encontradas nos domínios dos índios ali remanescendo, vários indivíduos vegetais da Índia, da África e mesmo da Polinésia, como é fácil verificar-se recorrendo à obra de Paul Le Cointe. E mesmo espécies vegetais, do México e do Peru, ali passaram a entrar na dieta das tribos indígenas a que nos temos referido nesta obra.

O abacate era do México, o inhame da África e a pimenta malagueta da Índia.

Quem descer o rio Amazonas, desde o *encontro-das-águas* dos rios Solimões e Negro, necessariamente defrontará o estuário do rio Madeira, nome que lhe deram seus descobridores lusos — *rio dos madeiros* — subindo, enquanto os espanhóis, descendo-o, o chamaram *rio de los palos*.

E esse nome se originou do fato de, em toda a sua extensão, suas águas carrearem incontáveis troncos de árvores, verdadeiras ilhas flutuantes de gramineas, ninfeáceas, aráceas e ciperáceas, formadoras dos complexos vegetais apelidados pelos indígenas *matupás* e *periantans.*

Então, aventurando-se a uma subida desse mesmo rio, beirando as várzeas ou os barrancos da sua margem direita, irá esbarrar contra o dique-vegetal, compacto e imenso, de cacaueiros silvestres, cujo plantio não se sabe a quem atribuir, se ao próprio rio, se às tribos que, há mais de três séculos, abandonaram as margens do Oceano Atlântico, para escapar à fúria predadora e assassina dos exploradores do seu trabalho, rumo ao Altiplano andino, ou ao contrário, dali descendo pelas mesmas razões.

Aqueles cacaueiros são, evidentemente, nativos, tendo merecido a determinação científica de *Theobroma cacao* L; seus frutos são idênticos aos dos cacaueiros mexicanos.

Mas, transpondo-se aquele dique-vegetal, no interior distante da sua calha, ao norte ou ao sul da Amazônia, das terras a cavaleiro das águas do rio Madeira, em áreas da Amazônia Brasileira, serão encontradas outras espécies nativas, pertencentes à família das Esterculiáceas.

Não conseguimos apurar, entretanto, se além do *vinho* — feito da polpa dos frutos do cacaueiro — os primitivos habitantes daquelas terras, com as sementes, torradas e piladas, preparavam o **CHOCOLATE**.

Os descendentes, porém, dos indígenas, isto é, os seus mestiços, vivendo na área que se estende do rio Tapajós até o estuário do rio Madeira, continuam a beber o *vinho*-de-cacau, mas vendem as sementes a regatões ou a comerciantes locais, que as transferem a comerciantes das praças de Manaus e Belém, donde são exportadas para o estrangeiro.

Esse vegetal, de tão nobre fruto, não mereceu, como o Guaranazeiro, a devida assistência técnico-financeira que se lhe deveria dar, desde os primeiros dias da chamada evolução econômica da Amazônia.

A História da exploração das **DROGAS** da Amazônia ainda não foi escrita e, quando isso ocorrer, serão elucidadas as razões, de ordem administrativa, senão política, que tolheram a sua exploração e lhe desmoralizaram o comércio.

Mas, já hoje, recorrendo-se a Arthur Cezar Ferreira Reis em relação à Amazônia, com as suas *drogas,* e a J. Lúcio de Azevedo, com as *especiarias* da Índia e da África, verificar-se-á que foram coincidentes, entre estas razões, atividades dos corruptores, depredadores e ladrões, anulando qualquer medida coercitiva e moralizadora, do Poder Público, na exploração e na defesa das *drogas* e das *especiarias.*

O primeiro dos autores citados escreveria:

"Até quase o fim do período colonial a colheita da "droga" foi uma sedução estonteante. Os próprios missionários, nas reduções que montavam às margens dos rios, com os bandos nativos que incorporavam à civilização cristã, faziam seus catecumenos subir e descer cursos fluviais na colheita da "droga". Governantes, esquecidos de suas obrigações funcionais, como no Oriente, metiam as mãos no negócio, fechando os olhos aos abusos dos colonos,

seduzidos pelos proventos com a "droga". No Solimões, no Madeira, de Natal a São João, colhia-se cacau."

E, já no Regime Provincial, nos domínios do Amazonas, não obstante as crises que a História registrou, — entre 1854-1855 — em embarcações à vela, foram exportadas para o Pará 2.580 arrobas e 11 libras de sementes de cacau.

O historiador português J. Lúcio de Azevedo *in* ÉPOCAS DE PORTUGAL ECONÔMICO, à página 160, cap. VIII, nos desdobra à vista um pano de quadro de *Depredações e rapinas,* nestes termos:

"Dsde os primeiros tempos da Conquista, nenhum meio repugnava aos homens de guerra, que ali iam ao fito, como era a palavra corrente, de se *remediarem.* Quando, pela submissão dos régulos, foram raras as ocasiões de saque, e as presas diminuiram, alcançava-se o feito por artes menos espetaculares, mas igualmente produtivas. E o monarca entrava no despojo com o próprio cabedal, como o gentio sugeito. Gaspar da Gama, chamado também *Gaspar da India,* aquele judeu levantino, convertido, que o Almirante D. Vasco trouxe a Portugal, na primeira viagem, e que depois voltou por intérprete das armadas, e um tanto o espião de D. Manuel, já em 1506 denunciava a este as delapidações em detrimento da corôa. Se D. Francisco de Almeida, escrevia ele, castigasse a todos que vendiam mercadorias defesas, e das presas de Mombaça furtaram muito ouro e muita prata" havia mister destruir a maior parte da gente que na India está. "Mais: de quantos iam a índia, poucos se lembravam do proveito do rei. e .... seja bem ganhado ou furtado todos tiram para si."

Imaginem se os Governantes, (no Regime Provincial e já depois da Independência, postos à frente do destino econômico, político e cultural da Amazônia) se empenhassem em amparar, em valorizar as suas *drogas,* impondo no mercado interno e no externo, ao lado do cacau verdadeiro, outras espécies dessa família botânica.

Da polpa das sementes de um *Cupuaçu,* na Amazônia, também fazem um vinho delicioso e das suas sementes um chocolate mais delicioso ainda. Esse vegetal é da família das Esterculiáceas e se denomina cientificamente *Theobroma bicolor H. e* Bern; e de outra esterculiácea a *Theobroma Grandiflorum* (Spreng) Schum, também fazem *vinho* da polpa das sementes e destas fazem o chocolate, depois de torradas e piladas, fervidas em água

quente, e adicionando-se ao todo gemas batidas de ovos, muitas vezes, de aves silvestres.

À opinião de Le Cointe, juntamos a nossa em relação a essa espécie de Cupu-açu: tanto o *vinho* como o *chocolate,* são autênticas *delicatesses.*

Indagações a que procedemos, entre as mulheres indígenas das tribos acima referidas, também não nos permitiram saber se os seus avós se lembravam de haver existido na estrutura social que os reunia, alguma figura feminina ou mais, encarregadas do plantio, conservação e utilização de certos vegetais que ali estavam em redor das suas malocas e doutras reduzidas a taperas.

Também procuramos saber se ai possuíam algo que se pudesse identificar como um arremedo de horta.

Nada, nada obtivemos de, concretamente, elucidativo.

No entanto, através da História do Guaraná, que vai contada, ao fim desta obra, chegamos a saber que, imemorialmente, antes mesmo de estar à frente dos Maué o grande tuixaua *Uaçiri*-Pot, aqueles índios possuiam uma espécie de **JARDIM BOTÂNICO: o NOÇOQUÉN** — cuja guarda cabia a uma jovem e bela mulher.

Seu nome era ONHIAMUAÇABÊ; seus irmãos se chamavam, respectivamente, OCUMAATÓ e ICUAMAN.

O fato que ocorreu na vida da conservadora daquele Jardim revela imposições, com caráter de tabús, ou mesmo com caráter puramente bio-social.

ONHIAMUAÇABÊ não tinha apenas um conhecimento total das plantas; ela podia até servir-se de toda uma linguagem esotérica, necessária à sua própria defesa, à defesa dos indivíduos vegetais, sob a sua assistência, e à defesa dos sêres pertencentes à organização material e espiritual da tribo.

Êsses elementos da narrativa da *História do Guaraná* não nos levaram a concluir pela presença e atividades realísticas de uma mulher indígena no ambiente de um Jardim com as proporções que os Maué apontam no famoso NOÇOQUÊN.

Mas, entendendo prosseguir nossa investigação nesse sentido, nos idos de 1918, viajamos pelo dédalo de lagos, paranás, igarapés e furos, típicos da região que se estende da Serra de Parintins, no Município do mesmo nome, (Estado do Amazonas) à cidade de Faro, capital do Município de igual nome (Estado do Pará).

Ali tivemos a oportunidade de interpelar várias mulheres, mestiças de índias com portugueses, de índias com nordestinos, índias das tribos Mura, Maué, Apiacá e Mundurucu, ligadas a famílias (e mesmo fazendo parte de muitas delas) com antepassados na História Política, Administrativa e Religiosa da citada região a que nos estamos referindo.

O conhecimento do valor terapêutico e mágico de inúmeras plantas, patenteado em curas miraculosas, por essas herdeiras das Amazonas; a maneira de ampliar o sabor, o aroma e o poder nutritivo dos frutos silvestres, nos leva a admitir que, entre aquelas famosas guerreiras também existisse um grupo de mulheres, isentas de atividade bélicas, inteiramente dedicadas a conjurar forças maléficas que gênios dos ares, águas, selvas, campos e *mundo-subterrâneo* deflagravam no rumo de todos os quadrantes, tomando aqueles gênios formas humanas, animais e oníricas.

Sobre a história da existência de um Jardim, com as proporções e a variedade de indivíduos vegetais daquele que os antepassados dos Maué possuíram (o referido Noçoquén) ouvimos d'algumas mulheres, da área geográfica por onde viajávamos, informações imprecisas, mas de qualquer maneira confirmativas da tradição que situava as lendárias Amazonas na região que lhe tomou o nome.

E d'algumas dessas mulheres guerreiras teriam descendido as *experientes* (pagés, mediuns, videntes) tão numerosas, a partir da Ilha de Marajó, de Santarém, de Alter do Chão, pelo rio Amazonas acima.

As mulheres guerreiras deveriam ter a estrutura e a beleza que, ainda hoje, deparamos em mulheres dos mais longínquos recantos da Amazônia, mulheres belas e agressivas, que os olhos de Orellana, de Acosta e seus companheiros contemplaram, baixando dos paramos de Quito.

E as isentas de atividades bélicas cuidariam das plantações para a subsistência da tribo.

E deveriam possuir um NOÇOQUÉN, com proporções superiores ao dos antepassados dos índios Maué.

índios Tucuna haviam prometido levar Curt Nimuendaju a um sítio secreto, nas cabeceiras do Igarapé da Rita, onde foi assassinado, pois lá é que viviam os dois irmãos DJOI e IPI, com a irmã e demais parentes.

Nimuendaju nos revelou sua decisão de ir, com alguns Tucuna, à cabeceira do referido igarapé, cujas margens

são dominadas por árvores mais do que seculares, com galharias e troncos que se refletem na superfície de águas profundas e negras.

Há uma geografia secreta, na SELVA AMAZÔNICA, só conhecida dos índios, onde *vivem*, realmente, *vivem* os seus heróis-de cultura, plantas e animais mitológicos.

Sempre aceitamos, como lenda e realidade, **as AMAZONAS**, pois elas estão *vivas* no Lendário e na História de diversos povos.

As Amazonas que, ao tempo da descida de Orellana, ainda dominavam o alto Marañon, representavam uma das instituições básicas do matriarcado; esse, para nós, porém, já havia sido desagregado, nos seus fundamentos, há, talvez, mais de séculos, antes da descoberta das Américas.

A LENDA DE JURUPARI, coletada por Ermano Stradelli, contém, em suas estratificações panteístas, a VERDADE.

Ainda não foi aniquilada, por exemplo, no Vale do Rio Negro, a sociedade secreta, esotérico-maçônica, que JURUPARI fundou, estatuindo o patriarcado e arrancando sua própria mãe do edifício sócio-político-econômico do matriarcado.

CEUCY, mãe de JURUPARI, cercada por velhos impotentes, sem nenhuma condição (não somente biológica mas social) de participar de estrutura do matriarcado, tomou o fruto da CUCURA entre as suas mãos e, não irrefletidamente, mas, ao contrário, num movimento de lúcida decisão, lhe absorveu o leite, e, de propósito, deixou que se lhe insinuasse pelo sexo a dentro uma porção dele.

Fecundada peo eite da CUCURA, CEUCY ficou grávida e, tempos depois, deu à luz um menino que se chamaria JURUPARI, vindo a fazer-se Legislador, Instituidor do Patriarcado e Fundador da sociedade secreta que tem o seu nome e ainda exerce uma atuação importantíssima na vida das tribos da Amazônia onde as encontramos.

O leite da CUCURA tinha toda a propriedade mágica, toda a vitaidade de um semen sagrado; e CEUCY o absorveu porque, cercada de velhos, repetimos, sentira que o regime de que estava à testa não tinha mais razão de existir, o que confirma o conceito que não admite a estrutura do matriarcado num ambiente onde os homens já tenham perdido, além da virilidade física, a energia moral que a complementa.

Sem se apoiar em fatos e hipóteses admissíveis, mesmo em nossa época, o escritor Osvaldo de Andrade, defendia a tese do Matriarcado, ontem, entre os nossos indígenas, e mais, na sociedade moderna.

Nossas trocas de opiniões, nos últimos encontros que tivemos em sua casa, na cidade de São Paulo, podem não ser aceitas, mas ninguém lhes pode negar plausibilidade.

Historiadores e sociólogos apontam, nas regiões geográficas as mais diversas, figuras de aguerridas e belas AMAZONAS.

Admitimos que, se nos for permitido voltar às nossas pesquisas no Vae do Rio Negro, ainda agora, não será impossível encontrar-se, através da organização da sociedade secreta de JURUPARI, a trilha que nos levará a uma série de documentos comprabatórios do valor das nossas hipóteses e, também, nos levará às conclusões à que teria chegado Osvaldo de Andrade.

Uma publicação, que obtivemos há pouco, nos informa que as AMAZONAS, procedentes do México, teriam chegado à América do Sul, antes dos Descobridores.

Mas a apreciação do que se pretende demonstrar ali, em relação às AMAZONAS, ficará para outra oportunidade.

Um herói-de-cultura, M'BAIR, MAIRA ou BAHIRA, encontrado na Mitoogia dos Tupi pelos primeiros missionários que atuaram no Sul do Brasil, ao longo do Atlântico, teve referida a sua personalidade mítica, da mesma maneira por que ocorreu à de outro Herói, não menos importante, que se chamava **JURUPARI.**

Mas nesses dois personágens os ardilosos missionários viram logo Demônios, e, à base de uma interpretação convencional, para impressionar fundamente a mentalidade dos seus catecumenos, desde aqueles remotos dias do Brasil-Colônia, sempre os apresentaram sob os traços mais falsos e hediondos.

Ora, ambos, — como as divindades gregas e romanas, — MAIRA E JURUPARI foram Deuses-Civilizadores.

Há tempos, estando na Missão São Miguel, dos Padres Salesianos, no alto rio Uaupés (Estado do Amazonas), conversando com um jovem missionário, discípulo de Dom Bosco, a respeito de JURUPARI, disse-nos ele, textualmente: — "Veja o senhor, desde Anchieta, Manoel da Nóbrega e outros catequistas, andando pelo sul, centro e norte do nosso país, sempre apontaram Jurupari como um terrível Demônio. Esse personagem, segundo me ensinaram em São Paulo, era o Demônio, nada mais, nada menos. Agora, aqui na Missão, privando com os índios, acabei reconhecendo nele um grande Legislador, antepassado de famosas tribos indígenas, obrigado a exercer sobre eles uma ação educacional arcáica, quando recorria à violência, mas, outras vezes, suavemente repressiva."

MAIRA foi um Deus-Civilizador, devendo-se a ele a transformação de árvores em raízes de mandioca e as lições a seguir-se, por ocasião do plantio dos seus tubérculos.

Curt Nimuendaju, que encontrara MAIRA entre os Apapokuva-Guarani, em terras paulistas, foi enocntrá-lo entre os índios Tembé, assim que se interessou pelo *Mito-da-Terra-Sem-Mal.*

Os Tembé, vivendo em terras limítrofes do Maranhão e do Pará, foram estudados por Curt Nimuendaju, e este nos informa que **MAIRA** ou **BAIRA** é para eles um CIVILIZADOR, enquanto Alfred Metraux, citando José Cardus, o aponta como o VIAJOR.

Mas êsse VIAJOR, para os Tembé, habita num sítio maravilhoso: — IKAVERA, levando vida plena de felicidade, em meio "a uma vasta estepe coberta de flores, onde os pássaros falam e nidificam no chão. Junto à casa de MAIRA há uma grande aldeia cujos habitantes levam vida feliz. A sua nutrição quotidiana consiste em frutos semelhantes a cabaças. Os seus campos não pedem nenhum cuidado: as plantas, depois de semeadas, crescem por sí mesmo. MAIRA e seus companheiros, na estepe de IKAIWERA, têm o nome de KARUWARA. Quando ficam velhos, não morrem, tornam a ser jovens. Cantam e celebram festas contínuas. Esse país fica situado, segundo uns, ao leste, e, segundo outros, ao oeste. Da última aldeia tembé, sobre o Cajueiro, até os KARUWARA, a viagem dura um mês. Noutro tempo os Tembé muitas vezes, tentaram ir até o feliz IKAIWERA, mas fracassaram em todas as suas iniciativas. Só alguns indivíduos poderam penetrar ali."

Vimos, no decorrer dessa extensa descrição, as possibilidades que a Floresta amazônica oferece aos coletores de frutas, quanto o solo agriculturável pode dar aos indígenas, que nele plantam a mandioca, o milho, as batatas, o inhame, o tabaco, o amendoim, o guaranázeiro.

E vimos surpresos, que, não obstante a opulência de frutos, amêndoas e castanhas de certas espécies vegetais, os primitivos habitantes dessa Floresta, bem como os atuais,

vez por outra, se viram a braços com a calamidade da FOME.

A fome estaria, portanto, não raras vezes, entre os elementos, materiais e espirituais, que impeliam os indígenas à busca da **TERRA-SEM-MAL**, mito registrado por Nimuendaju entre índios Guarani, isto é, os *Apapokuva*, *Tanyguá* e *Oguaniva*, que haviam sido empolgados pela idéia da destruição iminente do mundo não só, mas, ao mesmo tempo, pela opulência de gêneros alimentícios que existiram na *Terra-Sem-Mal*.

A Terra-Sem-Mal seria a Canaã dos Hebreus... e dos Tupinambá, conforme o registrou Alfred Metraux sob o verbete *Rivivalism*, à página 131 do seu estudo sobre os Tupinambá, inserto no Vol. 3 do HANDBOOK OF ETHNOLOGY, do Smithsonian Institute.

Um movimento, nesse sentido, — não inspirado por um pagé, como no caso do movimento messiânico dos Apapokuva-Guarani e Krahô — se deu logo após a morte do próprio Curt Nimuendaju, na área que vai de Tabatinga ao Igarapé São Jerônimo, no Rio Solimões.

Estávamos lá nessa ocasião e uma particularidade desse movimento foi a de que os índios teriam sido aconselhados, pelo falecido, a abandonar a região.

Outra particularidade seria a de que, para abastecer os Tucuna, apareceria uma embarcação carregada de tudo quanto é espécie de alimento e objetos de utilidade indispensável.

O sociólogo Souza Barros, num dos seus mais interessantes estudos, constante daquele conjunto subordinado ao título CONTRASTE NAS SOCIEDADES TRADICIONAIS, escreveu: "A causação do círculo vicioso da miséria sempre foi e continuará a ser, igualmente, um plasmador de *folk*, sobretudo quando se verifica nas populações de cunho mais primitivo e ligadas a uma herança mágica preponderante. O miraculoso caminha com as dificuldades da vida material. Por assim dizer, reune-se a essa ânsia da melhoria, a uma esperança de transformação. Está presente a todo os que têm necessidade, desde a "paisagem" histórica pelo deserto, às manifestações do *Cargo* e, mais recentemente, entre nós, ao messianismo das populações famintas do Nordeste."

A Caça

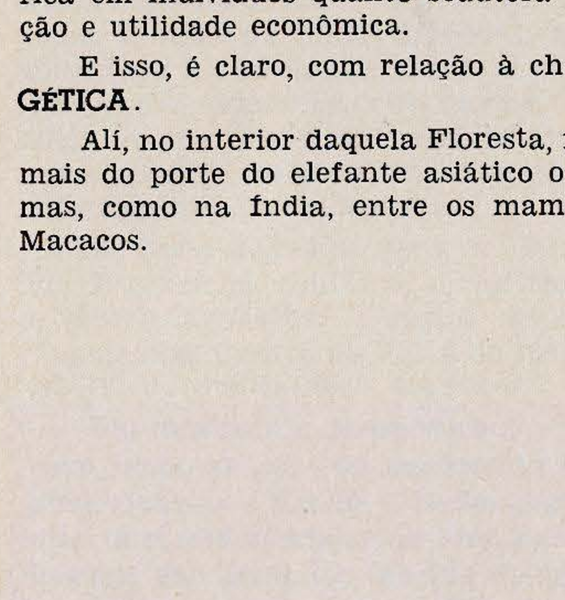
33. *Caçadores Caiapó.*

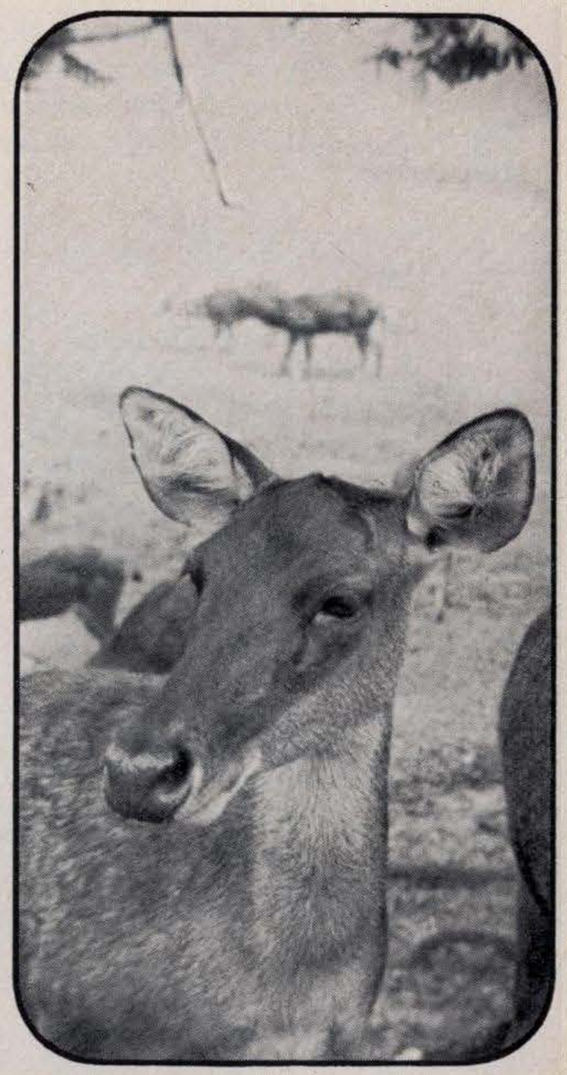


O organizador de todos os aspectos botânicos da Floresta, a respeito da qual nos alongamos, páginas atrás, não teve quem lhe opuzesse, caprichosamente, uma fauna, tão rica em indivíduos quanto sedutora pelas formas, coloração e utilidade econômica.

E isso, é claro, com relação à chamada **FAUNA CINEGÉTICA**.

Alí, no interior daquela Floresta, não encontramos animais do porte do elefante asiático ou da girafa africana, mas, como na índia, entre os mamíferos, sobressaem os Macacos.





34-35.

Veados mateiro — uma das caças preferidas pelos indígenas.

As condições físicas da Amazônia Brasileira, que esboçamos apenas, são excepcionais para esses mamíferos, desde o Macaquinho-Leão *Ciblella Pygmea Pygmea* (Spix) à Guariba *Alouatta Belzebul Discolor* (Spix).

Euladio da Cruz Lima, em sua obra MAMÍFEROS da AMAZÔNIA — Vol. I, depois de estudar-lhe, numa delimitação da região, a fisiografia e geologia, o clima e a flora, nos ensina que a região amazônica "encarada como província zoogeográfica da região neotrópica, não tem ainda, pelo motivo da deficiência dos estudos resultantes de exploração sistemática *in-loco*, os seus limites perfeitamente fixados. Pode ela ser considerada, em um golpe de vista geral, como extendendo-se da costa atlântica do Estado do Pará, curso do Gurupi e parte noroeste do Maranhão, até aos primeiros contrafortes dos Andes, na direção geral este-oeste, tendo como limites ao nordeste o rio Oiapoque; e ao norte as serras Tumucumaque, Acarí, Urussari, e, em geral, o *divortium aquarum* das bacias do Amazonas e Orenoco, e, a noroeste, os contrafortes do planalto Central da Colômbia."

Com referência à representação dos mamíferos, Euladio da Cruz Lima também nos ensina que "a região amazônica neotrópica não pode ser considerada pobre no que diz respeito à fauna dos mamíferos, embora assim o pareça, em comparação com os outros grupos e ordens da sua fauna e mesmo em relação ao número e vulto das formas das regiões tropicais do velho Mundo, e é incontestavelmente a província amazônica a que maior riqueza apresenta, dentro da região, não só na ocorrência de espécies comuns como em formas peculiares."

No capítulo subordinado ao título FAUNA, com generalidades de caráter histórico, zoogeográfico e ecológico, prometemos apresentar as formas que aparecem no quadro da chamada fauna cinegética.

E é o que faremos agora, referindo-nos a uma das mais importantes feições das atividades dos indígenas no que respeita à sua subsistência.

Pode-se afirmar que, na Amazônia, o índio se faz caçador não apenas pela pressão econômica, e sim porque, nos seus mais simples ou nos mais empolgantes episódios, ele treina os músculos, amplia todos os sentidos, aprende a dominar-se plenamente.

Demais, desde criança, quando não acompanha o pai ou os companheiros deste nas caçadas, é com irremovível atenção que escuta toda a narrativa do resultado de uma caçada, quer a fogo, quer à flecha e arco, quer a cacete ou burduna, quer com zarabatana, quer recorrendo a armadilhas engenhosas ou simplesmente a fojos, em cujo interior dispõem agudísimos e cortantes estrepes.

Há caçadas individuais e caçadas em grupos, realizadas em estações, horas e circunstâncias, dependendo do conhecimento dos costumes das peças a caçar.

Que algumas mulheres se empolgavam com aventuras de caça e que a praticavam, não obstante as imposições do *status* que está convencionado e é respeitado pelos dois sexos, foi o que nos demonstrou a mulher do velho Parintintin IGUÁ, em cuja casa, no *Paulo,* nos hospedamos.

Ouvindo guinchos de macacos, numa nesga da mata ribeirinha, a velha IÊI nos tomou a Winchester que tinhamos à mão e saiu para um claro onde, na copa de duas árvores, se haviam refugiado aqueles animais, fugindo à agressão de dois gaviões japacani.

Eram macacos *coatás,* caça muito apreciada não só pelos indígenas mas, igualmente, pelos seringueiros.

IÊI, metendo a saia entre as pernas, todo o busto nu, saltava em redor das árvores, soltava guinchos estridentes e apontava para os macacos, até que abateu um deles, sobre o qual, num salto, se lançou violentamente, colhendo-o pela cauda, para lhe arrebentar a cabeça contra o solo.

Logo em seguida atirou noutro *coatá,* repetindo o mesmo processo de acabar de matá-lo.

Temos de confessar, corajosamente, que não seriamos tão hábeis em abater aqueles animais, porque nisso, também, não poríamos a fúria que IÊI pôs no cerco feito aos mesmos, saltando, gritando de maneira a atarantá-los e a aterrorizá-los.

A carne de macaco, que é doce, apreciadíssima, qualquer que seja a espécie, é comida depois de assada no moquém, retiradas as vísceras, que são aproveitadas, cozidas sem nenhum tempêro, a não ser sal.

Os indígenas apreciam a carne das *guaribas,* sendo que, para os índios Maué, o gógó ou *pomo-de-Adão* é ocnsiderado um *morceaux du roi;* o fígado e as mãos, quando bem gordas.

Os miolos dos macacos são disputados entre os homens, sendo que os pseudo-civilizados aprenderam com os Parintintin do Rio Madeira que toda aquela massa alvo-cinzenta é um poderoso afrodisíaco.

Manoel de Sousa Lobo, com os seus companheiros, viajando pelo Rio Aripuanã, assim como conservavam ovos de tracajá, com idêntica preocupação, também conservavam crâneos de macacos, cujos miolos eram devorados, pingando-se neles gotas de limão, pitadinhas de sal e molho de pimenta malagueta.

Aquilo era, para o paladar do grande amigo e dos seus companheiros de explorações de castanhais e seringais, uma verdadeira *delicatesse,* dessas que só os *gourmets* parisienses e berlinenses apreciam.

Alimento de poupança, porém, só a **ANTA,** entre os quadrúpedes, o pode oferecer ao índio, já pelas suas proporções, já pelo rendimento em carne.

Nunca medimos, depois de abatida, nenhuma anta, macho ou fêmea, com mais de dois metros e peso superior a 180 e a 200 quilos.

Não obstante a sua alimentação de frutas silvestres e gramíneas, esse "boi-do-Amazonas", como o apelidaram os seringueiros nordestinos, não nos oferece uma carne tão gostosa como a dos "porcos-do-mato", mas é bastante apreciada, embora a tenham em conta de ser muito reimosa, tal a de outros animais silvestres.

Sua força é celebrada na luta que mantém com a *boa constrictor* ou sucuri e, n'algumas estórias e lendas, aparece uma mulher que teria coito com um macho (Veja-se MORONGUÊTA-UM DECAMERON INDÍGENA, página 621, *o Mito da Origem dos Botos*), porque gostava do membro dele.

A quem já teve ocasião de ver o membro desse quadrúpede, de dimensão e forma monstruosas, não poderá admitir que ele caiba na vulva de uma mulher.

Dois elementos explanatórios do mito que estamos referindo nos indicam que a anta é caçada de "mutá" e de "pio", de "armadilha", de "fojo" e no *caánamã.*

Num verbete referente à anta, à página 382 do 1.º vol. de nossa obra MORONGUÊTA-UM DECAMERON INDÍGENA, informamos: "É caçada de espera e de armadilha, mas caçadores indígenas (e alguns civilizados do rio Negro) empregam, também nisso, o *pio*. O pio para atrair anta é

feito de um dos seus cascos, amolecido na água fervendo, primeiramente, e, depois, modelado como um apito *sui generis*. O caçador com ele imita o silvo peculiaríssimo, agudo e longo, do animal, atraindo-o ao alcance da arma. Esse apito ou *pio*, também com aquela mesma forma, é feito de madeira do taperebázeiro ou taperebá-cedro *Poupartia amazonica* Ducke, da família das Anacardiáceas. E o caçador o leva sempre consigo."

Alguns caçadores nos contaram que, para atrair o macho da anta, basta pôr em redor da boca de um fojo os cabelos do pubis de uma mulher.

E essa prática mágica nos é confirmada na HISTÓRIA de XIGUI, um personágem mítico dos índios Xirianá, conforme se vê no 1.º Vol. do *Moronguêtá,* página 92.

Logo depois da anta, (mas para muitos caçadores, antes desta) devem ser relacionados os Porcos cateto ou **CAITETU,** queixada ou **TAYASSÚ**.

São caças "de-espera", tanto para os índios como para os civilizados.

A carne dessas duas espécies de porcos, ditos do mato, é bastante apreciada, principalmente se assada, a fogo lento, com todo o couro, num moquém.

Também a comem cozida, como a de gado, ou frita, mas para nós e alguns índios que conosco participavam das refeições, a carne sabia mais quando assada sem que tirassem o couro ao animal.

Explicaram-nos que, não se lhes tirando o couro, passando e repassando este nas labaredas, para livrá-los dos carrapatos, as glândulas e gânglios exsudariam nos músculos um tempero natural, dispensando-os de qualquer outro, bastando uma salmoura e um pouco de pimenta para tornar aquela caça das mais saborosas e nutritivas.

De fato, nada há mais agradável ao paladar do que a carne de um porquinho doméstico ou silvestre que se leva ao forno, assando-o com o couro.

A carne, tanto do *caitetu* como a do *queixada,* é contra indicada para portadores de úlceras, feridas bravas.

Já hoje, industriados pelos regatões e comerciantes de peles e couros de animais silvestres, os próprios índios podem obter gêneros ou artigos de uso doméstico, fazendas e cachaças, vendendo-os.

Rodolfo Von Ihering nos ensina que os "Veados são os únicos representantes de Ungulados ruminantes da fauna brasileira; as nossas 7 espécies pertencem à família *Cevideos,* diferençando-se em dois grupos: espécies com galhadas desenvolvidas ("galheiros" e "campeiro"), espécie cuja armação é simples (Veado pardo, "Vira" e Bororó).

Tanto no interior da mata como nos campos da Amazônia, os servídeos eram encontrados em grandes grupos, representando, para os índios, um alimento de valor só comparável ao dos *caitetus* e *queixadas.*

Agenor Couto de Magalhães in ENSAIO SOBRE A FAUNA BRASILEIRA refere duas maneiras de caçada aos veados: a de cilada e a que utiliza cães para os correr.

Os índios, das diversas áreas da Amazônia, os caçam, na vizinhança de uma *comedia,* sítio onde esses animais costumam alimentar-se, levantando um *mutá* bem dissimulado entre espessa ramaria, donde será fácil atingi-los com as suas flechas.

E os caçam em campo razo, ao surpreendê-los pastando ou em repouso.

Precauções especiais são tomadas na localização do *mutá,* de maneira que o vento não leve aos ouvidos e às narinas dos cervos qualquer rumor e o cheiro mesmo do caçador.

Veados são caçados, não raras veses, nas áreas das roças dos indígenas, aonde vão em busca de alimentos.

Nos campos e savanas do Território Federal de Roraima, quando lá estivemos a primeira vez, em 1918, eram eles encontrados em grupos, à sombra dos buritisais ou nas baixas e restingas, pastando os brotos tenros de gramíneas e leguminosas.

A perseguição, que a esses ungulados moviam os vaqueiros e os mesmos índios, concorreu para a redução dessa preciosa caça, mas foi o comércio internacional, com representantes em Belém e Manaus, que estimulou a caça sem trégua de tão valiosa espécie.

Por ocasião dos rodeios, que os fazendeiros daquela região promoviam, sempre era possível assistir-se ao cerco

de um ou mais veados surpreendidos nas baixas, entre a vegetação dos sacaisais.

Depois da labuta de vários dias, para reunir, em determinado ponto daqueles campos, milhares e milhares de bovinos, era comum ver-se os vaqueiros abandonar o gado onde estava, para, tantos de um lado e tantos de outro lado, em correria desabalada, tentar *dar volta* a um galheiro, com o qual o mais afoito ginete emparelhava.

Vaqueiros indígenas faziam parte, não raro, dessas proezas, compensada com um churrasco de carne de veado, que é, indiscutivelmente, bastante gostosa.

Peles de veado, ainda em 1918, eram aproveitadas pelos seleiros da região no fabrico de *vestias,* semelhantes às dos vaqueiros nordestinos, desde o chapéu, o gibão, o guarda-peito, as luvas, as calças e as alpercatas, ali chamadas *peréqueté*.

Entre os índios Maué a carne de veado era muito apreciada, principalmente a dos quartos.

O fígado era disputado entre os caçadores.

Das tripas desse quadrúpede, — informamos in OS ÍNDIOS MAUÉ, — "como dos demais animais, fazem um prato, *imeen-pemon*: mujica de bucho."

No Lendário Indígena o Veado é um personagem que ora é vencido pela astúcia do Jaboti, ora se diverte à custa da estupidez da Onça.

A carne do Veado é execessivamente *quente,* para certas pessoas, ou tida como reimosa.

De todos os roedores da Amazônia a **CAPIVARA** *Hydrochoerus hydrochoerus* pode ser considerada o maior, conquanto sua carne não se compare à dos pequenos roedores .conhecidos pelos nomes de *paca* e *cotia*), da *paca,* principalmente.

Como os porcos-do-mato, podem ser encontrados, ainda hoje, nos vales do rio Negro e do rio Branco, em grupos de mais de vinte indivíduos. É a capivara um herbívoro, amante de sítios enxarcados, de boas aguadas, sendo encontrado dentro e à margem de lagos ou simples baixas, de certa profundidade, no verão.

A carne é considerada, também, excessivamente quente, sendo pouco apreciada pelos indígenas.

O pequeno roedor, tendo de comprimento 70 cm. como Ihering registra, chamado *Paca*, com o colorido bruno-amarelado e as suas cinco séries de malhas longitudinais, que lhe são apontadas no corpo, gracioso qual o de uma

pequena capivara, é muito apreciado pelos índios como caça e xirimbabo.

É caçado à flecha e de armadilha, mas alguns caçadores indígenas o desentocam, pondo fogo à entrada da cova em que se aninha, muitas vezes, em companhia de uma cobra venenosíssima: a surucucu.

Sua carne, assada no moquém, sabe à de um leitãozinho, dito de *leite,* mas o caçador indígena a prefere cozida no molho do tucupi, com as ervas que lhe costumam adicionar, muita pimenta, etc.

As fibras dessa carne são delicadíssimas e, facilmente, se embebem do sabor típico do tucupi.

Costumam cozinhar-lhe os nacos da carne em leite da castanha sapucaia ou do Pará, sendo comida de mistura com punhados de farinha d'água.

Não é a carne da Cotia tão saborosa quanto a da paca, mas é também muito apreciada, se, de preferência, a guizam. Esse roedor se alimenta com as amêndoas da castanha, sendo a sua natural plantadora.

Os índios comem as bandas da carne de Cotia moqueada, acompanhando-a de punhados de farinha d'água.

Nos campos do Território Federal de Roraima aparece o Gambá, que não é uma caça procurada, mas tem seus apreciadores, pois a carne é tenra e sabe um tanto à dos galináceos, que perseguem à noite, em seus abrigos.

É no mundo das aves, sem dúvida, que os indígenas encontram alimentação variada e altamente nutritiva, empregando na sua caça mais a zarabatana do que a flecha.

A parte os falconídeos e cuculídeos, raras são as aves que os índios deixam de caçar para seu alimento. **(Ver Nota 45)**.

Aves, ligadas às suas crenças totêmicas, são poupadas ou as abatem obedecendo a certos rituais de purificação.

E acontece, também, que, quando a carne dessas aves não minore a fome do índio, os ovos das suas posturas não são poupados, verificando-se isso com as gaivotas e as andorinhas, a ema e a cigana, a anhuma ou unicorne, etc.

Vamos tentar o levantamento de uma relação das aves que concorrem, em geral, na Amazônia, para a alimentação do indígena, recorrendo às descrições de Rodolpho Von Ihering no seu incomparável DICIONÁRIO DOS ANIMAIS DO BRASIL, e às de Agenor Couto Magalhães in ENSAIO SOBRE A FAUNA BRASILEIRA.

ANANAI: A distribuição dessa ave, da família dos Anatídeos, denominada cientificamente *Nettion brasiliensis,* se estende da Amazônia ao Rio Grande do Sul. Seu nome popular é marreca.

"As ninhadas são de oito a quatorze filhotes. Como caça de tiro, a marreca é uma das mais disputadas pelos prosélitos de Santo Humberto, pois, conquanto a carne seja escura é saborosa." (A.C.M.)

Os índios, tanto os Parintintin como os Maué, os Tucuna e os Macuxi, matam as marrecas à flecha, em geral e as demais aves também, usando a zarabatana.

Com os seus deliciosos apelidos, de *Marrequinha fim fim, Assobiadeira,* a *Anani* ou marreca, segundo uma descrição do general Couto de Magalhães, citado por Agenor Couto de Magalhães, os índios (e essa observação deve ter sido feita tanto em Mato Grosso como no Pará e no Amazonas) empregam, para as capturar vivas, o processo seguinte: "Nas lagoas, a que elas costumam afluir, deixam os índios grandes cabaças a cuja presença elas e os patos acabam por se habituar. Os caçadores vão, então, pela madrugada, antes que esses pássaros venham para a lagoa, aos primeiros clarões do dia, metem os purungos na cabeça, entram n'água, escondem-se e esperam pacientemente, até que o bando pouse n'água. Os índios dirigem-se então de mansinho para o bando e, quando se acham bem junto dele, seguram as patas das aves e afogam-nas, E são tantas quantos as mãos podem conter."

Já na Ilha de Marajó, depois de introduzido o gado nas diversas fazendas dos Jesuítas e dos Contemplados, nasceu a idéia de criar-se um tipo de bovino: o *boi marrequeiro,* auxiliar do vaqueiro caboclo na caça às marrecas ali abundantíssimas.

Amparando-se, por detrás das ancas do *boi marrequeiro,* o caçador vai (com água até à cintura, a arma pronta a ser utilizada, no rumo dos bandos de marrecas, ali *bicorando* o arroz bravio.

Então, esse *boi marrequeiro,* quando acha o momento azado, volta discretamente o pescoço na direção do caçador e pisca, numa indicação muda de que pode a arma ser disparada...

Esse processo foi inventado, naturalmente, por um ardiloso lusitano, mas o índio também, a ele deveria recorrer, segundo a descrição que devemos ao General Couto de Magalhães.

AVOANTES: São aves da família dos *Peristerídeos,* cientificamente denominadas *Zenaida auriculata* e, popularmente, *Ribação, Pomba do Sertão.* Em língua indígena ensina ainda Ihering, essa ave se chama Pairari ou Bairari. (**Ver Nota 46**).

Na descrição que, da caçada dessa ave, devemos ao escritor cearense Rodolfo Teofilo, citado por Ihering, há trechos que não nos podemos esquivar de reproduzir aqui, pois revelam aspectos de selvageria que não nos foi dado assistir entre indígenas.

Porque, como é sabido, enquanto o comércio internacional não chega até à maloca indígena, observam os seus moradores preceitos de conservação das espécies que lhes foram transmitidos pela sabedoria e previdência dos seus antepassados.

Apreciemos os trechos que seguem:

"Mais de mil criaturas de todas as idades se arranchavam à sombra da floresta e se preparavam para a matança das pombas. O ar vibrava em borborinho surdo, mas contínuo; milhões de aves cobriam o solo e por onde as rolas passavam ia ficando o solo coberto de ovos. O pombal havia atraido matadores de todas as castas; gatos do mato, raposas, cassacos (*Didelphys*), matavam, mas matavam de um modo incrível. Os cassacos não comiam as aves, apenas lhe bebiam o sangue, iam degolando, sempre, embora o estômago repleto não pudesse receber mais uma gota."

E este pequeno, mais ilustrativo, trecho da esplêndida descrição do escritor cearense:

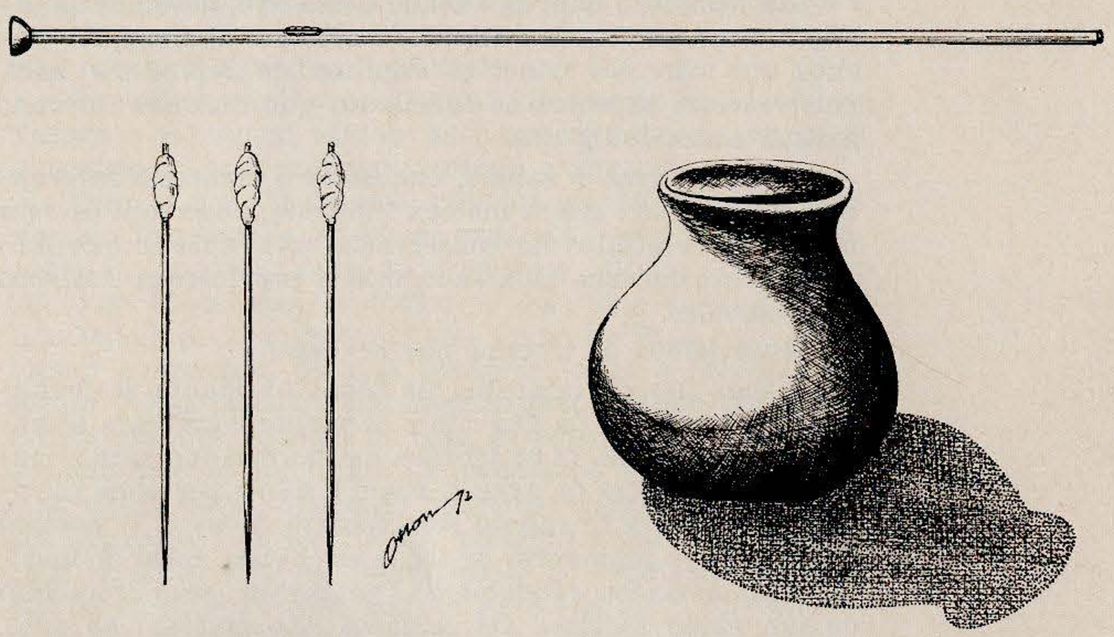
"Para se avaliar tão assombrosa quantidade de pombas, basta dizer que uma rola seca pesa de 40 a 60 gr., podendo um cavalo carregar de 2.000 a 2.500.

Dezenas de cargas saíam todos os dias destinadas a diversas cidades do sertão e, sobretudo a Fortaleza."

Bandos de avoantes aparecem em diversas áreas da bacia amazônica, mas como ali não há grande densidade de população, elas podem nidificar, criar os filhotes e prosseguir no seu vôo migratório anual.

PICASSU: Mais conhecida pelo nome de Pomba galega a *Columba rufina* dos ornitlogistas é ave de bando como os avoantes, e tão numerosos que constituem um dos espetáculos mais empolgantes da Ilha de Marajó, no Estado do Pará. É ali caçada, também, impiedosamente, em certa

época do ano, justamente quando raream as pescarias do Lago Arari, que atenuam a fome dos moradores das suas vilas e cidades, e concorrem para o abastecimento do mercado de peixes em Belém.



36.

Zarabatana, setas e pote de curare.

POMBA TROCAZ, chamada, popularmente, Pomba trocal, tem o nome científico de *Columba picazuro*, mas o indígena é *Jacassu*. Ihering registra: "Na Amazônia esta é a espécie que mais se caça e os bandos, quando estão sobre as fruteiras não se assustam muito com os tiros, fugindo por momentos, mas em breve estão de volta."

Os indígenas, onde essa espécie de pombas aparece, nas *comedias* ou na sua faina migratória, para as caçar, empregam mais arapucas e visgo, porém as matam à flecha.

JACU: Ermano Stradelli refere duas variedades de jacu ou *iacus*, "ambas com as costas verdes escuras, salpicadas de branco, mais ou menos puro; mas uma, a maior, com as partes nuas do pescoço avermelhadas, a outra pouco menor com as mesmas partes nuas, do pescoço, arroxeadas. A dúvida que pudessem ser diferenças sexuais me foi tirada do fato de ter encontrado indivíduos de ambos os sexos em ambas as variedades."

Agenor Couto de Magalhães, recorrendo ao ilustre naturalista Olivério Pinto informa que, no Catálogo devido

às suas atividades no Museu Paulista e às suas incursões em todo o Brasil, são relacionadas nove espécies do gênero.

Os índios Tucuna apreciam bastante a carne do Jacu *Penelope superciliaris*, segundo vemos em Nimuendaju, mas, no rio Negro, alguns indígenas que, com impressionante habilidade, criam o Jacu, considerando-o um xerimbabo, não o comem; os índios Maué o comem, entretanto, dando-lhe, o nome de *Meiunibó* e, também, de *cáóá*.

Vimos bandos dessa ave no Maué-Açu (Município de Maués, Estado do Amazonas) e no Alto rio Uaupés, mas nunca lhes provamos a carne, que afirmam ser excelente como a de outros cracídeos.

INHAMBÚ: Da família dos Tinamídeos, essa ave também é chamada, popularmente, Nambú, como o registrou Ihering. São 14 as espécies brasileiras e as da Amazônia tanto concorrem para a dieta do índio e para a dos seringueiros que, já de madrugada, encaminhando-se para as *estradas* do seringal, deparam, por exemplo, com o inhambu relógio, cuja carne, como a dos demais inhambús, rivaliza com a de outras aves: mutuns e jacus, jacutingas, etc.

URU ou **CORCOVADO:** É um galináceo, da família dos Odonthorídeos e de carne tão saborosa como a dos mutuns e jacus. Ihering escreveu: "A espécie amazônica *O. guyannensis* é avermelhada. Caracteriza ambos a larga zona nua, vermelha, ao redor dos olhos. O macho tem um pequeno topete. É a melhor das nossas caças de pena."

Os índios não só lhe apreciam a carne mas, igualmente, os ovos, que põem no chão, em número de 10 a 15, ainda esclarece Ihering.

Agenor Couto de Magalhães não deixou de apontar nessa ave a familiaridade com os Jacarés, "que até chega, sem a menor cerimônia, a ir retirar-lhe da boca os trematoides e outros parasitos que esses monstros hospedam."

MUTUM: Sendo da família dos Cracídeos, como os jacus, aracuãs e cujubins, diz Ihering, aparenta-se, do outro lado, com os Urús. "Considerada como caça, os mutuns corpulentos e saborosos, de carne branca e, portanto, em tudo comparáveis aos perus domésticos, são, na Amazônia do Sul, a mais valiosa presa, de entre toda caça de pena. Vivem só na mata, em pequenos conjuntos de várias galinhas, chefiadas por um galo. Este, tal qual como faz o galo doméstico, luta com os seus rivais que lhe pre-

tendem disputar a chefia. No cativeiro os mutuns acostumam-se bem e em muitos jardins públicos são mantidos soltos, como belo ornamento; a procriação, porém, tanto em galinheiros amplos como em viveiros menores, sempre é difícil, pois esta ave nidifica no alto das árvores. Os ovos são brancos, medindo 90 a 60 mms, e raro excedem de 2 a 3 na ninhada."

Observamos entre os caçadores da Amazônia o cuidado de não se dar a seus cães o encontro das asas ou ponto de articulação do rádio e do cubito porque acreditam que os predispõem à raiva ou à rabugem, matando-os. (Assim escrevemos nós à página 162 da nossa obra sobre Os índios MAUÉ).

Um dos clãs dos Parintintin se denomina Mutum ou Mitu. Não há, ao que verificamos, nenhuma restrição, de ordem religiosa, para o seu consumo, mesmo pelo caçador pertencente ao clã que tem o nome desse galináceo. Tanto assim que sendo o Herói-de-cultura, BAHIRA, do clã do MITU, saía, toda a madrugada, a caçar um mutum... mas, na verdade, ia ver a sua *iopotá* ou namorada, conforme a lenda que incluímos, entre outras, ao fim desta obra.

CUJUBIM ou **JACUTINGA:** Na Amazônia, segundo Ihering, as Jacutingas, da família *Cracídeos,* são chamadas CUJUBIM, ali existindo duas espécies, esclarece: A cor geral da jacutinga, segundo Agenor Couto de Magalhães, é negra "com penas brancas e esparsas pelas coberturas e nas pontas das asas. "São aves de belo porte e a carne é bastante apreciada."

As matas do Rio Andirá, do Araticum e do Maué-Açu são, como as dos antigos domínios dos Parintintin, ricas em aves, das que enumeramos para denunciar apenas os recursos que, nas de maior porte, encontravam os indígenas. Os Maué, (escrevíamos numa obra aqui citada) comem o *inhambú-açu* ou *uriri-uató,* assando-lhe ou cozinhando-lhe a carne. O *inhambu-peua* ou *uririhy,* como o *inhambu-relógio* ou *uanhori* e o *inhambu-preto* ou *udeaué-hôriru,* é petisco valioso. E o mesmo podemos dizer das aves seguintes: *Cujubim-moré* (assado), mutum, etc.

No rio Negro, Estado do Amazonas, a chamada fauna cinegética não é tão abundante como noutras áreas da Amazônia, mas os índios comem, por exemplo: *pato, capivara, coati, coró-coró, lontra, tucano, preá, cutiuaia* segundo

depoimento do Salesiano Prof. Alcionílio Bruzzi Alves da Silva, em sua obra A CIVILIZAÇÃO INDÍGENA DO UAUPÉS (Missão Salesiana do Rio Negro, 1962 — São Paulo.)

À densidade demográfica do Vale do Rio Negro (que é denunciada pela relação das tribos, segundo dados do Padre Noronha, Xavier Sampaio, Rodrigues Ferreira e Braum, — leia-se o Padre Alcionilio Bruzzi, — ao movimento posterior de exploração dos seus recursos em especiarias e, logo a seguir, durante o rush da borracha) deve ser atri-



37.
Macaco.

buida à inespressiva fauna a que podem recorrer, na atualidade, os indígenas remanescentes daquelas tribos.

Já essa escassez de animais, aves e quadrúpedes, peixes e répteis, não se verifica no Rio Madeira, mesmo na área de correrias dos Parintintin, dos Mundurucu e dos Mura-Pirahã.

Na área que se estende, por exemplo, entre o Nhamundá e o Purus, nela estando compreendido, naturalmente, o vale do Rio Madeira, verifica-se uma opulência indescritível de palmípedes, os chamados *Patos-do-mato.*

Em caçadas a que comparecemos, por exemplo, nas várzeas e restingas do Município de Manacapurú, conse-

38.

Caiapó retalhando anta (espostejando).



guimos filmar e fotografar, certa vez, vôos intermináveis de milhares e milhares de patos, nas ilhas onde tinham assegurado tranquilas *comedias*.

Essa abundância de patos silvestres levaria a mulher indígena, sem dúvida, a inventar o famoso quitute que é o *Pato-no-tucupi*.

Nenhuma outra ave estimularia sua imaginação para, depois de assá-lo, o incorporar ao molho de tucupi, juntar-lhe folhas de *jambu, que* A. da Mata registra em seu VOCABULÁRIO, nestes termos: "**JAMBU** (Bot.) — Arbusto da famíia das Compostas, *Spilanthes olerácea,* impropriamente chamado *Agrião do Pará.* Sialagogo e odontálgico, Amazônia."

Êsse quitute é dos mais famosos, já hoje, não apenas entre os indígenas, mas entre os habitantes dos Estados do Pará e do Amazonas, aparecendo nos *menus* de *restaurantes* categorizados, para delícia de turistas, e na mesa de famílias amazonenses e paraenses, orgulhosas de sua tradição.

Pode-se avaliar, então, como os índios ali encontravam nas aves os mais abundantes produtos para sua dieta.

Seria fastidiosa uma enumeração que, nesta obra, se prolongasse além do que já resumimos.

Resta-nos esclarecer, entretanto, com relação à maneira por que essas aves eram consumidas, sendo as duas mais generalizadas: assada num *moquém* e cozida.

Nalgumas tribos do rio Negro foi observado que também usavam enterrar esta ou aquela ave, limpa das vísceras, embrulhada em folhas de bananeira sororoca, e, sobre a cova, fazer-se uma densa fogueira, de modo a ganhar a carne da ave, assim assada, um sabor especial que lhe vinha das fibras macias e suculentas. *Biaribu* era o nome que ali encontramos, dado a essa particularidade da culinária indígena.

Depois de relatar episódios trágicos, de caçadas empreendidas por este ou aquele seringueiro, perdendo-se na mata sem jamais atinar como fará seu regresso à barraca onde, muitas vezes deixou outros companheiros ou a própria mulher e filhos, o missionário franciscano Frei Fidelis de Alviano, que encontramos nas suas atividades entre os Tucuna, nos oferece este retrato do caçador indígena: "É genial o indígena no modo de caçar. Ao notar que os macacos estão sentados nos galhos mais altos da *sumaumeira* e do *pinuri* onde a flechinha não poderá atingí-los, então o índio procura imitar o assovio do *gavião-come-*

macacos estes, temendo serem vitimados por este pássaro que está voando (como costuma) na copa das altas árvores, à cata de alimento, descem precipitadamente para os galhos mais baixos, proporcionando assim copiosa caçada. A destreza dos Tucuna é ainda mais admirável quando se trata de caçar os porcos. Na floresta amazônica há duas qualidades de porcos: caititu e queixada, uns e outros vão, em magotes de 200 a 500, à procura de alimento, ecoando ao longe o alarido e a trepidação que eles provocam na folhagem. O índio repara, de antemão, onde irão atravessar, nadando, o igarapé, o rio ou o lago mais próximo e vai esperá-los à margem. Quando toda a vara entrou n'água, o índio também vai com a canôa, coloca-se no meio deles, e, armado de cacete, mata tantos quantos poderá levar na sua canoa. Se o silvícola nota que a vara se dirige para uma zona falta de lagos e igarapés, onde apenas exista um pequeno riacho, um chavascal, onde os porcos irão beber, então, a sua arte muda. Enlameia todo o corpo e, armado de tchontas, achega-se à água, ficando de pé, imóvel. O caitetu, tomando o índio por um pau, despreocupado por completo do perigo, avizinha-se do caçador erecto. É este o momento azado em que o selvagem astuto trespassa tantos porcos quantas *tchontas* ele tem. A vara de caitetu ou de queixada, não reparando nas vítimas que vão caindo, tal o movimento, o barulho e o alarido que os não deixa perceber os gritos dos que ficam feridos e morrem. O magote, no entanto, passa para outra zona e abandona aí os companheiros vitimados pela surda arma do índio. Quando os Tucuna, pescando ou caçando, afastam-se, por dias de viagem, da própria choupana e não alcançam trazer na canôa a profusão de peixes e carnes conseguidos, fazem eles o *muquiado,* embrulhando-o em folhas de bananeiras, *inajá* e de *ubi*, e enterram no seio da floresta, a fim de em outro dia vir buscar o produto da sua caçada."

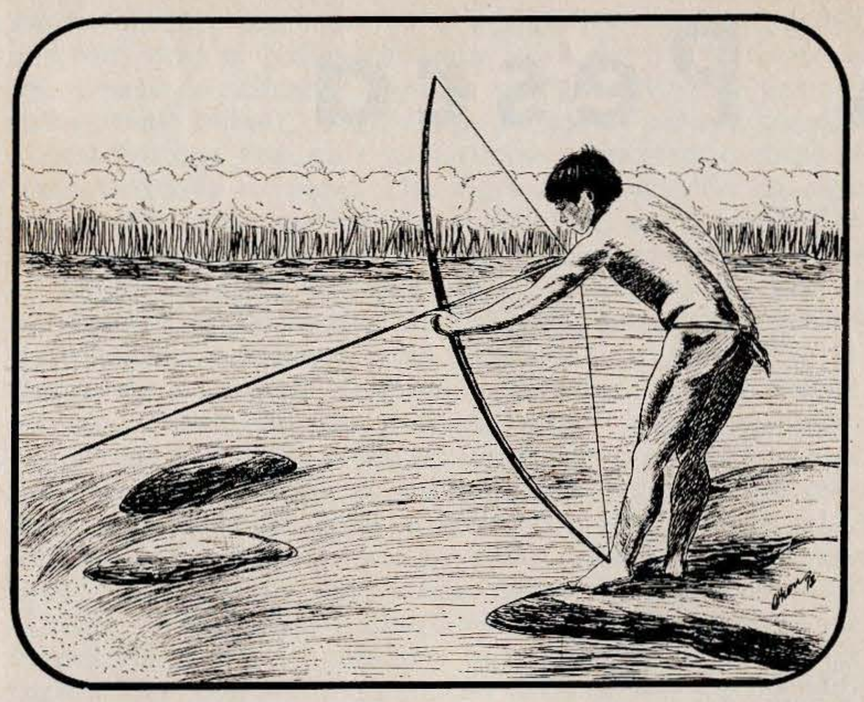
Mas as caçadas de caitetus e queixadas nem sempre são isentas de perigos, do assalto violento de um porco, saltando da vara para agredir o caçador.

A Pesca

39.

Indios Caiapó pescando em canoa.





Flechando peixe.

40.

Com a rede hidrográfica que se espalha por toda a planície amazônica e o dédalo de lagos que lhe está à margem dos principais rios, paranás e igarapés, a Amazônia brasileira possue uma incomparável fauna ictiológica.

Quando Luiz Agassiz, à frente dos membros da Missão Thayer, entrou a conhecer, coletar e estudar as curiosas espécies de seres aquáticos daqueles rios e lagos, todo se voltou para os peixes.

Numa área apenas daquela rede fluvial ou daquele dédalo lacustre, fronteiro à cidade de Manaus, conhecida pelo nome indígena de MANAQUIRI, o cientista suíço-americano declarou encontrar mais de mil e duzentas espécies de peixes comestíveis.

Apreciando essa declaração, a crítica científica afirmou que ela fora exagerada, não correspondendo, de nenhum modo, à realidade.

Segundo uma conhecida expressão germânica, caracterizadora de um desajustamento dessa realidade com um fato ou um objeto, Agassiz teria "escrito com um garfo".

O fato é que, outros naturalistas, vindos à Amazônia, posteriormente, foram encontrando novas espécies; e o co-

mércio de peixes ornamentais, que se desenvolveu na América do Norte, só ele, por intermédio de piscicultores japomeses, yankees, europeus e brasileiros, veio aumentar a cifra referente àquelas espécies de peixes atribuídas a Luiz Agassiz.

As populações indígenas da Amazônia e de outras regiões do Brasil, face ao sistema potamográfico de cada uma, encontravam nas águas fluviais e lacustres esse incomparável alimento que é o peixe.

Espécies de grande porte, ditas de água doce, são encontradas desde a boca do rio Amazonas até às cabeceiras de vários cursos da Amazônia Brasileira.

Ali vemos um **PEIXE-DE-COURO** ou de *pele*, a Piraiba, um Nematognatha, da família Pimelodidae, taxonomicamente chamado *Brachyplastitoma filamentosum* Licht, podendo atingir mais de três metros de comprimento e mais de um metro e cincoenta de circunferência. Um exemplar só desse peixe pode alimentar várias famílias indígenas, embora à sua carne prefiram a dos "filhotes".

Difícil deveria ser a pesca da uma piraiba, ao tempo em que os índios não usavam ainda os tipos de anzóis, de tamanho especial, exigidos para a sua pesca.

A crendice popular aponta esse peixe como transmissor de enfermidades da pele e, até mesmo, da lepra, o que é absolutamente inadmissível.

Outras espécies, também ditas de *pele* ou de *couro*, soirem a mesma acusação; mas um peixe, como o **MANDUBÉ** *Angenoiosus brevifilis* Cuv Val., é reputado delicioso; e o mesmo Mapará *Hypophthalmus edentatus*, que é de *pele*, apontado como nocivo à saúde e responsável pelos casos de Mal de Hansen, frequentes nas populações do rio Tocantins, foi louvadíssimo por Ihering, quando o comeu, assado, em Cametá, (Estado do Pará).

No Rio Negro, Estado do Amazonas, alguns pescadores caboclos, para reduzir a força dos exemplares de Piraiba que lhes fisgam o anzol, passam ao longo da linha um pedaço de *fumo-de-corda*.

Os indígenas do Rio Madeira e do Rio Purus, se localizam uma piraiba numa enseada rasa, tratam de tinguijar a água, e assim arpoam o exemplar com facilidade, acomodando-o no *casco* ou *montaria*.

Os *filhotes* são sempre flechados pelos índios.

O PIRARUCU, cognominado *Bacalhau do Amazonas*, é um Osteoglossidae e seu nome científico é *Arapaima gigas* Cuvier.

É a espécie de maior porte e de maior peso, entre as espécies ditas de *escama*.

Nos rios Purus, Madeira e Solimões o Pirarucu — mesmo com a perseguição que lhe movem, dada a sua importância na alimentação das populações da Amazônia — ainda é pescado em grande quantidade a arpão e a anzol de aço, de bom tamanho, pois é, na linguagem dos pescadores nordestinos, ali radicados, "animal de sustância".

Espostejado no mesmo local onde o pescam ou levado para uma feitoria de pesca, a sua carne é transformada em mantas, salgadas e secas, sendo postas à venda em fardos, oscilando entre 40 e 70 quilos.

A análise bromatológica da carne do pirarucu foi procedida no laboratório Nacional do Rio de Janeiro ficando patenteado o seu valor nutritivo, não obstante a primitividade do processo de industrialização da mesma.

Além da pesca a arpão o pirarucu é pescado pelo sistema dito de *camury* ou espinhel.

Nós lhe dedicamos um resumo informativo, mas o biólogo Ruy Simões lhe dedicou uma monografia, sem dúvida o que melhor já se fez no Brasil; ali ficamos conhecendo o que foi o trabalho dos membros da *Comissão Científica de Piscicultura* que, com essa espécie, enriqueceu os açudes do Nordeste.

Não cremos que o pirarucu fosse o peixe preferido pelos indígenas, localizados às margens de lagos e rios piscosos, das áreas culturais que focalizamos nesta obra, antes de suas relações com os povoadores lusos, pois, na sua totalidade, não conheciam o anzol e era-lhes mais fácil capturar peixes de menor porte, tinguijando águas de pequena correnteza, bacias lacustres, de pouca profundidade.

Tinguijar é fazer uso de vegetais ictiotóxicos com princípios ativos, de "grande solubilidade, difusão muito rápida e elevada atitude", esclarece J. A. Véllard *in* POISONS DE PÊCHE ET POISONS DE CHASSE EN AMÉRIQUE DU SUD, (Separata do Boletim do Museu Nacional. Vol.-XIV-A-VII — 1938-1941).

Cerca de 70 espécies desses vegetais são empregadas pelos índios e pelos pseudo-civilizados, seringueiros, mateiros, garimpeiros.

As principais, segundo ainda Véllard, "pertencem às famílias seguintes: *Sapindáceas, Papilonáceas, Euforbiáceas, Compostas e Tehophrastáceas*.

As únicas espécies que têm uma real importância são as *Serjania* e as *Paullinia* (*Sapindáceas*), *Theophrosia*, as *Lonchocarpus* (*Papillonáceas*), as *Phyllantus* (*Euforbiáceas*) e as *Clibadium* (*Compostas*)."

O Dr. J. A. Véllard esclarece: "A zona de utilização dessas plantas está longe de coincidir com a sua distribuição botânica. A área de emprego de plantas, como veneno de pesca, coincide mais frequentemente com o habitat, ou melhor, com a zona de influência de um grupo étnico. O norte da Argentina, Paraguai, todo o Brasil meridional e central, isto é, as zonas especiais de influência tupi-guarani utilizam quase exclusivamente as Sapindáceas. A região do Amazonas, onde os tupi-guarani se encontram misturados a uma multidão de outras tribos de origem diversa, marca o limite norte do emprego das Sapindáceas que se encontram associadas, como veneno de pesca, às Papillonáceas, Euforbiáceas. Compostas e outras famílias menos importantes."

Os Parintintin do Rio Madeira utilizavam uma planta ictio-tóxica: **TIMBÓ** *Paullinia pinnata*. Curt Nimuendaju desconfiou apenas que se tratasse dessa planta, mas nós tivemos a oportunidade de verificar tratar-se mesmo de uma *Paullinia;* os Ingaricó do alto rio Cotingo, Território Federal de Roraima, nos receberam festivamente promovendo uma pesca com veneno de peixe.

Da serra Uêtêpê, vizinha à casa comunal do tuixaua Jhones, desce um torrentoso igarapé, de água muito fria.

Com dia claro, tendo mulheres e crianças à frente, em fila indiana, foram chegando os homens. Carregavam aos ombros feixes de um cipó, que reconhecemos ser a Leguminosa Papillonácea, cientificamente chamada *Lonchocarpus* Nicou, e, vulgarmente, *Timbó macaquinho*.

Logo um grupo dos carregadores se meteu n'água e tratou de barrar, com ramos de árvores, a parte mais estreita do igarapé, reduzindo a correnteza, formando-se ali uma área remansosa.

Foi nessa área que, com pesados cacetes, de 3 palmos de comprimento e polegada e meia de grossura, passaram a esmagar pedaços de cipó, dos quais escorria uma seiva leitosa, espessa, que, ao contato dágua, se lhe alastrava pela superfície e a penetrava!

Poucos minutos depois, pequenos peixes, naturalmente nadando à superfície, começaram a rodopiar e a debater-se, sendo seguidos por exemplares maiores.

Então, as mulheres e as crianças, com paneiros e rupichéis, já da beira do igarapé, já se metendo por ele a dentro, foram recolhendo os peixes, mortos alguns, a maioria de pequeno porte, e, ainda vivos, os de maior porte.

A nossa refeição, durante vários dias, foi toda de peixe cozido, em panelas de barro, com muita pimenta malagueta, ou simplesmente moqueado.

Durante todo o dia as mulheres, em redor de um grande moquém, foram assando os exemplares maiores, para consumo posterior.

As espécies que identificamos foram as seguintes: acará, sardinha, traíra, sarapó, jandiá, mandubé, branquinha.

Os peixinhos foram cosidos com escamas e tripas, em caldo avermelhado pela massa do urucu e da pimenta malagueta.

A preferência por estes peixinhos nos trouxe à memória uma observação do Dr. Alexandre Rodrigues Ferreira, no seu DIÁRIO DA VIAGEM PHILOSOPHICA em 1787: "Para as mesas delicadas se pescam a PESCADA, o MANDUBI, o MAPARÁ, o ACARÁ; e, para a gente de trabalho, os SORUBINS, TUCUNARÉS, RAIAS, PIRARARAS, PIRAIBAS, PIRARUCUS, PEIXES-BOIS e outros peixes ou animais aquáticos, selvagens, que se pescam e arpoam em quantidade, quando se lhe faz a diligência."

O Pirarucu aparece em muitas estórias e lendas, dentre as quais destacamos a recolhida por Curt Nimuendaju entre os índios Tucuna, do Rio Solimões, no Estado do Amazonas, e outra, com influência nitidamente nordestina.

O *Sorubim* ou *Surubim* é peixe de couro, da família dos Pimelodídeos, cientificamente chamado *Platystoma coruscans;* afirma Ihering que alcança 3,30 ms. de comprimento, mas os indivíduos que vimos, talvez de outra espécie, não íam além de 2 metros.

Afirmam que existe 4 espécie de sorubins, não só em águas amazônicas mas nas de outros rios, tal o São Francisco.

Para se pescar um peixe de tamanho porte é necessário recorrer a anzóis de aço, grandes, pois, como o Pirarucu, tem extra ordinária força, debatendo-se violentamente na água, quando fisgado.

A carne é delicada, não tendo espinhas numerosas como outras espécies de peixes.

Os indígenas o matam à flecha, quando menores, e a arpão quando de porte gigantesco.

TAMBAQUI: é um belo peixe, tanto no porte como no valor nutritivo de sua carne. Pertence à família dos Characídeos e é chamado cientificamente *Myletes bidens* Castelnau ou *Myletes macropomus* Kner. É, com o tucunaré, o peixe mais procurado pelos apreciadores dos produtos das águas amazônicas. Sua alimentação é rica em proteínas, vitaminas e sais minerais, como se pode imaginar, pois, eminentemente frugivoro, ele se nutre com mais de 400 espécies de frutos silvestres das árvores ribeirinhas, principalmente dos igapós.

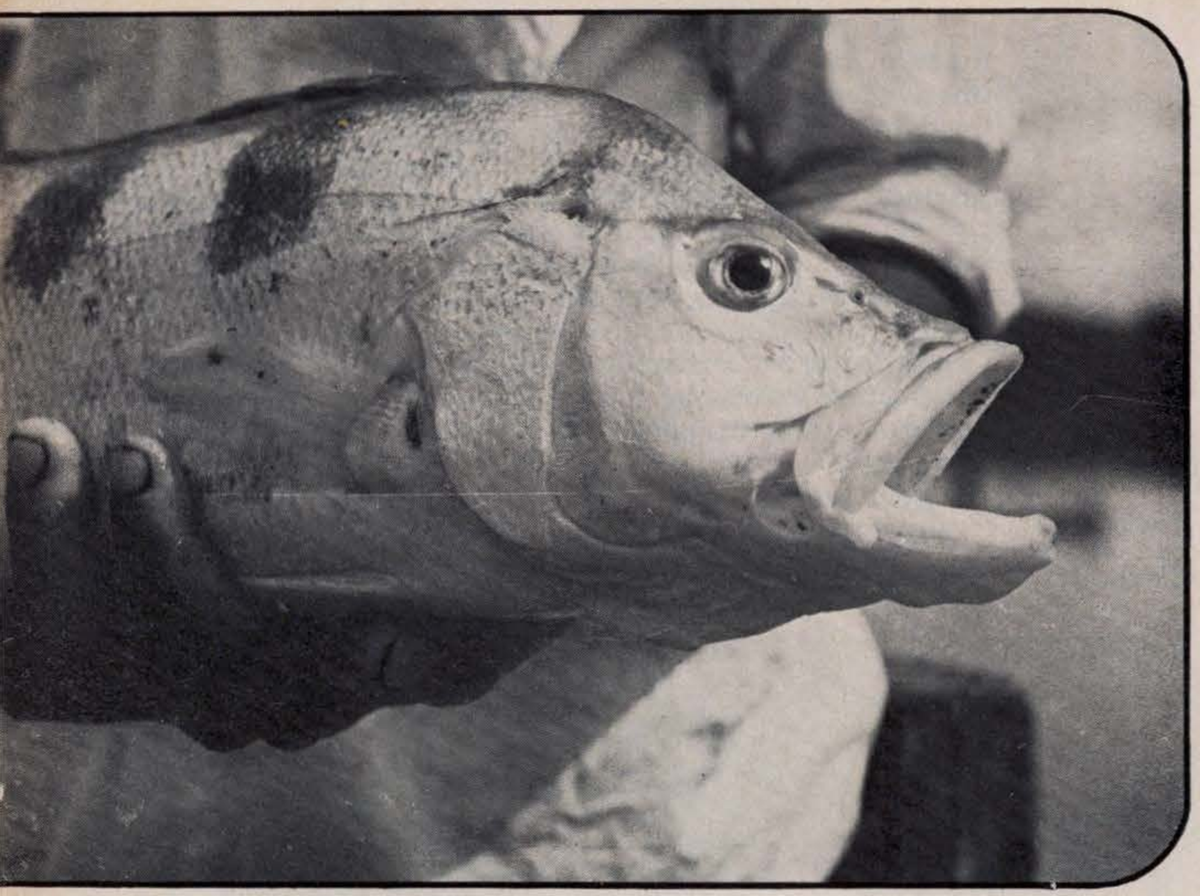
Saiba-se, por exemplo, que uma das principais sementes, por ele apreciada, é da seringueira, vindo a seguir a dos frutos das palmeiras, os araçás, abiuranas, ingás e catauaris.

Com seu poderoso sistema dentário pode o tambaqui triturar tudo quanto é semente, castanha, drupa, tritu-

41.

A tradição da pesca indígena continua.





Um exemplar do tucunaré da Amazônia.

42.

rando, também, moluscos, espalhados entre a vasta vegetação, de certas enseadas e sacados, e uma espécie, de caranguejinho que encontra sobre as folhas da canarana.

Nas suas pesqúisas de bioquímica aplicada, os cientistas do *Instituto de Nutrição,* do Rio de Janeiro, se interessaram por "sementes oleaginosas e matérias gordas, com a finalidade de por em evidência não somente a sua composição mas, também, o seu valor nutritivo, e ter, assim elementos para poder avaliar, com justo critério, regimes e hábitos alimentares regionais."

Ora, entre as espécies botânicas, fornecedoras de tão preciosas sementes, eles elegeram a Seringueira *Hevea brasiliensis,* cujas sementes são apreciadissimas pelos tambaquis. O plano de pesquisa para o estudo desse material foi

o seguinte: I. Estudo da composição química do potencial vitamínico e do valor alimentício da semente parcialmente desengordurada; II. Estudo do potencial vitamínico e do valor alimentício das sementes parcialmente desengordurada; III, Estudo das características, das constantes físicas e químicas, do potencial vitamínico e da diegstibilidade do óleo.

Aprecie-se, por exemplo, estes dados:

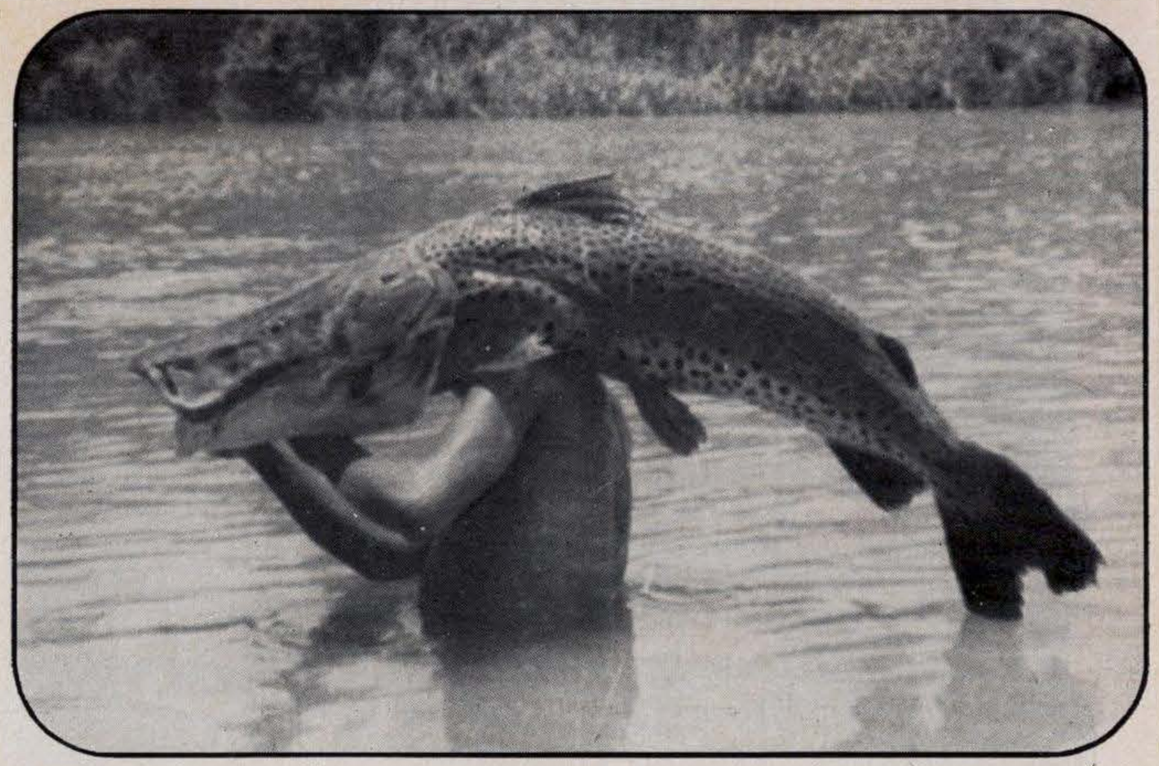
A composição imediata da semente: Amêndoa... 57% e Casca 43%. Peso médio total — 3 g.

TIAMINA	460 microgramas
ÁCIDO NICOTÍNICO TOTAL ..	2.500 microgramas
CAROTENO	250 microgramas
TOCOFEROL	teste positivo
RIBOFLAVINA	teste negativo

43.

Resultado de uma pescaria do peixe-boi.





Um exemplar de surubim.

44.

Considere-se, face a esses dados, que valor ganhará a carne do tambaqui, em cuja dieta natural, entram esses valores pois, desde que a placa opercular dos jovens exemplares apresenta ligeira abertura, permitindo-lhes ouvir o baque das sementes, começam a nutrir-se delas e das sementes da seringueira.

É um espetáculo interessantíssimo o que nos oferece, ao tempo em que as seringueiras, como outros indivíduos vegetais deiscentes — a carrapateira, por exemplo — projetam dos galhos, em todas as direções, as suas sementes, algumas não chegando a cair n'água do igapó, pois os exemplares, de grande porte, como o tambaqui, as abocanham no ar.

Os Parintintin flechavam os tambaquis e os arpoavam, de cima de um tronco ou da margem do lago, igarapé, etc., valendo-se, muitas vezes, do sistema chamado *gapongar,* isto é, imitando o barulho produzido pelas sementes das seringueiras ou de outra árvore qualquer quando caem n'água, e, não raras vezes, empregando o *pirá-arangáb,* que é um engodo feito de madeira leve, tendo a forma e as cores de um peixe.

A carne do tambaqui é consumida, geralmente, cozida, sendo, porém, mais apreciada se a assam no moquém ou recorrendo a um sistema que lembra o churrasquear dos gaúchos.

Aberto o peixe ao meio e livre das vísceras, lavado ligeiramente na beira do rio, lago ou igarapé, é uma banda apertada entre o galho flexível, de um arbusto, lascado longitudinalmente, livre de latex ou resina, de cheiro ativo ou venenoso, bastante conhecido dos índios e dos caboclos, seus mestiços. As extremidades daquele galho, em forma de cacete, são atadas com envira verde e resistente.

O tambaqui, assim preparado, ganha o nome de *tambaqui-de-cacete,* e é levado para o fogo de grandes brasas, a cujo lado, em conveniente distância, espetam a parte inferior daquele "cacete" no chão limpo.

A parte interna dessa banda do tambaqui, pouco a pouco, vai assando com o *tempero* da própria gordura que se lhe entranha na carne, alva e saborosa.

Essa técnica da culinária indígena dispensa tempêro e até mesmo salmoura, sendo das mais condizentes para reter na carne do peixe os valores nutritivos, que ele ganhou, comendo sementes e frutos das árvores dos igapós da imensa Amazônia.

Essa espécie, que conhecemos abundantíssima na Ilha de Marajó (Estado do Pará) já ali está rareando; na área chamada Baixo-Amazonas, contudo, ainda representa um cceficiente importantissimo para alimentação das populações ribeirinhas. Para além dessa área, nas águas dos afluentes e confluentes dos rios Madeira, Solimões, Purús e Rio Negro, o índio nela encontra substancial e seguro alimento, de grande valor econômico.

PIRAPITINGA: com o nome científico de *Brycon pirapitinga* ou *Chalceus opalinus irisanga* Kner, este peixe pertence, como o tambaqui, à família dos Characídeos.

A carne desse peixe não é tão apreciada pelos indígenas, do Solimões e Madeira, como o é pelos indígenas do Purus e afluentes.

Ele é mais frequente nas águas dos citados rios do que nos do Estado do Pará; em Marajó é, na atualidade, mais fácil de o encontrar do que o tambaqui.

É um peixe frugívoro; no entanto deve ter predileção por uma determinada semente ou fruta que lhe empresta à carne um pitiu estranho e um sabor enjoativo.

Tanto à flecha, como pelo sistema de gapongar, os índios o pescam, assam ao moquém e comem como o tambaqui dito de *cacête*.

MATRINCHÃO: é um salmonídeo, chamado cientificamente *Characinus amazonicus* Spix e *Chalceus carpophagus* Kner. É peixe carnívoro, sendo pescado à flecha, pelos índios, e também, a anzol, com isca de insetos ou pedacinhos de carne, pelos seringueiros, madeireiros, etc.

Tem carne saborosa, mas não igual, achamos, à do mandubé, por exemplo.

PACU: Esta espécie também pertence à família dos Characídeos, sub-família Myletes. Rodolfo Von Ihering nos fala na existência de 30 espécies brasileiras de pacús. Peixe herbívoro, apreciando as chamadas *frutinhas de pacu,* tem carne delicada, saborosa, quer cozida, quer frita.

Na Amazônia, tanto os índios como os civilizados, comem esse peixe sem os requintes da culinária matogrossense, isto é, com farófia de farinha seca, banana, cebola, alho, cheiro verde etc.

Um pacu, de grande tamanho, pesando entre 3 e 5 quilos, assado de forno faz a reputação da mais humilde dona de casa de Cuiabá ou de Corumbá, o mesmo podendo-se dizer do seu delicioso *piraputanga*, que é o *Brycon orbygnianus,* não sendo encontrado em águas da bacia amazônica.

A reputação da carne do Pacú, em Mato Grosso, como se sabe, é tal que deu origem a um conceito: "*Quem comer cabeça de pacú nunca mais deixará Mato Grosso*", segundo divulgação feita por Ihering. No entanto, Agenor Couto de Magalhães o fez de maneira mais completa, como se diz em Cuiabá: "*Quem comer cabeça de Pacu, rabo de Piraputanga e carne de Cuyabana não sai mais de Mato Grosso*".

Dali trouxemos, entretanto, o mesmo conceito, nestes termos: "*Quem comer cabeça de pacu, beber água do Coxipó e deitar com cuibana nunca mais deixará Mato Grosso.*".

O *Coxipó* é um rio não muito distante do centro de Cuiabá, onde outrora *faiscavam* ouro e diamante; nele pode-se tomar um banho agradável, visto ter águas límpidas e tranquilas, com margens floridas.

Num lago abaixo de Porto Velho — o Cuniã — à margem esquerda do rio Madeira, tivemos o ensejo de ver sua superfície coberta de uma espécie de *Myletes*: o *pacú-i*, não

atingindo mais de três polegadas de comprimento, de pele prateada e carne alvíssima, sabendo à do pacu grande, se frito apenas ou simplesmente cozido n'água e sal.

CURIMATÃ ou **CURUMBATÃ:** Ihering diz que Curimatã é: "Pronúncia amazônica e nortista em geral, por *corumbatá* do Brasil meridional. A pronúncia sergipana é *Crumatá.*"

Segundo Henry W. Fowler é peixe da sub-família *Prochilodontinae,* gênero *Prochilodus*. Agassiz.

Esse autor apresenta *in* OS PEIXES D'ÁGUA DOCE DO BRASIL (São Paulo, 1950) apenas dois Prochilodus da Amazônia: o *Prochilodus beni* Pearson e o *Prochilodus binotatus* Schomburgk.

Agenor Couto de Magalhães, que dá a esse peixe, além do nome de *Curimbatá* o de *Papa-terra,* diz que existem duas variedades de Curimbatá — uma comum, pouco reputada para a mesa, outra mais rara, conhecida pelo nome de *Curimbatá-uvú* esta é mais apreciada que a primeira pela qualidade da carne e ausência de *pitiú* ou catinga, que caracteriza peixes habitando os rios lamacentos; na segunda variedade, isto é, a dos *Curimbatás-uvú;* nota-se nos flancos, como o indica a terminação *uvu* uma coloração ligeiramente amarelada que diferencia um peixe do outro. Há, no entanto, nessa família de characidae, por baixo da linha lateral e acompanhando-a, um fio esbranquiçado, por dentro da carne, semelhante a um nervo, que é a sede da morrinha que torna desagradável a carne do Curimbatá; estirpados esse dois filamentos, um de cada logo atrás das aberturas branchiais, a carne do Curimbatá, conquanto não seja de primeira ordem, é perfeitamente apresentável à mesa. Dele falando, o Sr. Rodolpho Ihering, assim se exprime: "Corumbatá é belo peixe, que atinge 50 centímetros de comprimento a até 6 kilogramas de peso. Seu renome, porém não é dos melhores — talvez em boa parte por ser o peixe mais vulgar e que, às vezes, é refutado, pelos pescadores, de tal forma o seu preço baixa e se avilta. Diz o povo que a carne do Curimbatá não presta. Dois casos autênticos, entretanto, demonstrarão que tal desprestígio provém apenas da fama propagada por quem não sabe preparar convenientemente este peixe."

À população da cidade do Rio Branco, capital do Acre, sofre a falta de pescado, dizendo-se que o leito do mesmo rio ali está tapetado de latas de sardinha.

De fato, só por ocasião da enchente anual desse afluente do Purús, ali aparecem peixes das mesmas espécies, que são abundantíssimos naquele grande afluente da margem direita do rio Solimões.

No entanto, produto da incipiente iniciativa de piscicultores acreanos naquela área e porque, com um *repiquete* inesperado, algumas Curimbatás aparecem, essa espécie tem ali, também, os seus admiradores, pois a *fome é um excelente estimulante do apetite*.

As diferentes espécies de Carpas, existentes na Europa, tal a chamada *Karpfen Spiel*, sofrem as mesmas acusações dadas às Curimatãs.

Transportadas, porém, em vagões especiais, dos viveiros onde se criam, durante o trajeto a carne vai perdendo o cheiro de lama e até o sabor, libertada pela ação da água renovada.

Na área geográfica, dominada outrora pelos Tupinambá, e que constitue o município de Parintins, nas pescarias lá realizadas, coletivamente ou individualmente, aparecem centenas e centenas desse peixe, que são adquiridas pela população, cada pessoa o comendo como bem o entende.

Através da maneira por que os caboclos comem a Curimatã podemos sentir que a tradição culinária, prevalecendo a técnica, é a de assá-la em moquém ou cosinhá-la com alfavaca apenas.

Mas há quem valorize esse peixe, estirpando-o cuidadosamente, passando-lhe internamente limão e sal, para, num segundo tempo, encher-lhe o ventre com um pirão de farinha d'água, no qual se mistura cheiro verde, alfavaca, chicórea, pimenta, alho, cebola, para, afinal, o levar ao forno.

Assada a Curimatã, não terá na carne nenhum gosto da lama, dos lagos e igapós, onde se cria e vive geralmente.

Em Parintins persiste ainda a tradição indígena de assar-se a Curimatã da maneira seguinte: Limpá-la interiormente, com suco de limão, folhas de alfavaca e chicórea, embrulhá-la em folha de bananeira e acomodá-la sob uma fogueira, de brasas bem grandes e vivas, sobre as quais lançam água. O peixe fica mal assado, no calor e na fumaça desse braseiro, ganhando a sua carne um sabor especial.

JARAQUI: é da mesma sub-família da Curimatã, denominado *Prochilodus brama* Valenciennes, para Henry W. Fowler, e para Agenor Couto Magalhães *Prochilodus binotacus* Kner e *Prochilodus taeniurus* Val. Ihering lhe dá o gênero de *Prochilodus* e nada diz sobre o valor e popularidade desse peixe no Estado do Amazonas, onde já se cogitou de lavantarem-lhe um monumento, pois era consumido pela mais alta e pela mais baixa camada da população. Em 1924 uma camada de Jaraqui custava em Manaus 400 réis; há dois anos passados cada Jaraqui (pois já o estavam vendendo por unidade) custava 1 cruzeiro.

A desova dos jaraquis se faz sob os *matupás* e *periantâs* encalhados nas enseadas dos lagos e dos igapós, sendo em tal profusão que, só assim, se pode admitir não o tenham extinto, como está acontecendo com outras espécies, sobre cujos cardumes lançam bombas de dinamite e redes com malhas condenadas pelas autoridades da pesca.

Os botos, na época das piracemas — movimento anual de cardumes de peixes, na linguagem dos caboclos — não perseguem os jaraquis (principalmente o *tucuxi*) denunciando aos pescadores a presença dos cardumes.

45.
Jovens pescadores mestiços da Ilha de Marajó.



JANDIÁ: Ihering, dando este peixe como da Amazônia, entende que o seu nome indígena deve ser *Nhamdiá,* considerando-o da família Pimelodídeos. O nome lhe está de acordo com a riqueza e delicado óleo da sua carne, óleo que se diz *manteiga,* dizendo-se elogiosamente: É só manteiga!". Em 1918, na baixa que vai do porto à sede da Fazenda pertencente, outrora, a Adolpho Brasil, não se realizava ali uma pescaria que não viesse na tarrafa uma boa porção desse peixe. O índio que o batisou com o aludido nome o fez com absoluta precisão. Em nheengatu (aprendemos com Stradelli) azeite é *Nandi, Nhandi, Randy.*

Esse peixe é comido, preferentemente, assado ao calor da brasa. Com farinha d'água, bem torrada, da melhor qualidade, nunca ninguém esquecerá o sabor da carne do Jandiá.

Agenor Couto de Magalhães, na sua preciosa Monografia *de Peixes Fluviais,* dá a esse peixe a classificação científica de *Rhamdia quelen* Quoy & Giame o nome popular de Jandiá-Tinga.

46.

Pescadores mestiços da Ilha de Marajó.



Para Henry W. Fowler ele é cientificamente batizado pelo nome de *Glanidium Leutken.*

JATUARANA: Essa espécie da fauna ictiológica da Amazônia tem, como a espécie anterior, carne saborosa, chamando-se, cientificamente, para A. C. Magalhães, *Chalceus taeniatus* Schomb, sendo um salmonídeo no dizer do mesmo autor. É apreciada, preferentemente, se bem assada em brasas ou moqueada.

Os índios o flecham e fisgam, já hoje, a anzol.

ACARI: Agenor C. Magalhães diz acertadamente que, no Brasil," todos os cascudos são chamados acaris, que a variedade desses peixes é muito grande e, de acordo com a classificação a que estão subdivididos, compreendem muitos gêneros, abrangendo grande número de espécies."

É peixe de profundidade, de habitat dominado pelo lodo, mas a sua carne tem nos índios e nos civilizados inúmeros apreciadores. Nós o apreciamos sumamente, assado ou cozido, temperando-lhe nacos da carne num molho de pimenta murupi e, na falta desta, da ardentíssima malagueta.

Moqueado, ele pode ser levado, como alimento de poupança, ao longo da mais demorada viagem.

O indígena, porém, tratou de utilizá-lo melhor, tirando-lhe fora a carapaça de guerreiro medieval, e, depois de assá-lo, pilando-lhe a carne, de maneira a transformá-la em *pirá-cui, isto* é, nada mais e nada menos, em *farinha de peixe*. Um governador do Estado do Amazonas mandou à primeira das Exposições realizadas em Paris, onde obtiveram grande sucesso, amostras de *pirá-cui,* feitas com a carne de diferentes espécies de peixes.

O melhor *pirá-cui,* sem nenhum favor, é de Alenquer, terra de homens notáveis como Alcides Gentil — sociólogo, divulgador e exegeta da obra nacionalista de Alberto Torres.

Latas e latas dessa farinha, especialíssima, eram exportadas, tanto dalí, de Alenquer, como de Parintins, para as praças de Belém e de Manáus.

A sopa feita com essa farinha-de-peixe basta para nutrir, perfeitamente, tanto o indígena como o pseudo civilizado.

Instalações de pequenas fábricas, para produção de *pirá-cui,* em certas cidades e vilas dos Estados do Amazonas e Pará, dos Territórios de Rondônia e de Roraima, poderiam concorrer para melhorar a dieta dos escolares e das classes menos aquinhoadas das populações urbanas.

TAMOATÁ: Conhecido, também, pelo nome de *Tamboatá,* esse peixe, só na Ilha de Marajó, emprega na sua pesca algumas centenas de pescadores e, levado para Belém, é largamente consumido.

Dentro da sua armadura, de placas ósseas, lhe está a carne amarelinha, deliciosa, delicada, principalmente se levam à panela algumas dezenas deles e os cozinham, não na água mas no caldo do tucupi, adubado com jambú ou alfavaca.

Seu nome científico é *Callichthy callichty* Linn.

Pescado à tarrafa pelos caboclos, descendentes das velhas tribos que habitavam a ilha do Marajó e todas as terras marginais e interiores da Amazônia, ele é uma garantia segura de alimento acessível à bolsa da população pobre dessa região.

ARACU: Da família dos Characídeos, do gênero Leporinus, segundo Ihering ele se distribue, impressionadoramente, por todas as águas do Vale amazônico.

E o aludido autor escreve, em seu DICIONÁRIO dos ANIMAIS, à página 96:

"São em geral peixes de tamanho médio, de um palmo de comprimento ou pouco mais, pesando de três a um quilo; a carne não é das melhores, mas como sua pesca é muito rendosa, o aracu contribue bastante para o abastecimento do mercado de Belém. É principalmente dos lagos da Ilha de Marajó que provém os grandes carregamentos deste peixe, juntamente com a pequena *pescada.* O Aracú alimenta-se unicamente das raízes adventícias da canarana, e como esta é muito abundante naqueles lagos, a quantidade de aracús aí chega a ser fantástica. Em poucas horas as grandes redes pegam mihares desse peixe."

Goeldi deu ao Aracu listado a denominação de *Leporinus anotomus,* mas, além desta espécie, A. C. de Magalhães enumera as seguintes: *Aracu branco, aracu do centro, aracu-pinima, aracu-tantã ou arary-pirá.*

Não cremos que os aracús só retirem da canarana o seu alimento; eles buscam, no lodo, micro-organismos, algas e moluscos que dão à sua carne um sabor idêntico ao da carne do *tamoatá,* sem ser tão gordurosa.

MANDY: É peixe da família dos Pimelodídeos, providos os maiores e os menores, como diz Ihering, "de ferrões rijos, aguçados e em geral serrilhados." E o mesmo autor cita o mandi-chorão, neste curioso verbete: **"MANDI-CHORÃO**

— Restringe-se às espécies do gênero *Pimelodella,* em geral de pequeno porte, até meio palmo de comprimento e que, ao serem agarrados, fazem ouvir ruído característico, semelhante ao chôro, como o lembra o nome vulgar. Entre os entendidos esse peixinho só tem valor como isca ou quando aproveitado para fazer cúscús. A pesar de pequeno é, porém, temido, porque a ferroada que dá com o ráio ósseo das nadadeiras peitorais e dorsal é muito doída e a ferida arruina frequentemente; a dor aguda persiste durante horas. Foi com uma espécie deste gênero, *Pimeolodellalatestriga* que conseguimos, juntamente com o Dr. Pedro Azevedo, realizar, pela primeira vez em São Paulo a fecundação artificial dos óvulos, depois de aplicada a injeção de hipófise. A evolução dos ovos realiza-se em algumas horas."

Vimos entre os índios Parintintin, do Rio Madeira, algumas flechas, tendo à ponta um ráio ósseo de mandi, cuja serrilha concorria para reter o peixe devidamente fisgado.

Agenor Couto de Magalhães, em sua obra aqui citada, mostra a figura de um mandi-chorão, ou mandizinho, com a classificação de *Pimelodella brasiliensis* Valenciennes. Dentre outras espécies de mandis cita o mandy-bandeira *Sciades pictus* Muller, o mandi-moela *Heterobranchus sextentaculatus* Spix. Esse mandi-moela, segundo a explicação de um peixeiro, no Mercado público de Manaus,... "tinha moela igual à das galinhas", e ato contínuo, tentou-me impingir uma cambada deles, garantindo a excelência da carne. Comprei para averiguar e rabiscar o que fosse interessante. Eis o que verifiquei: É um mandy de cor cinza, com a nadadeira dorsal desprovida de ferrão farpeado, assim como as duas nadadeiras peitorais; tem o tamanho comum de dois palmos; é mais esguio que o pirácatinga; a sua carne é também mais reputada que a daquele peixe; frequenta os rios do Estado do Amazonas, sendo, entretanto, raramente encontrado no Pará. Aberto o ventre do peixe, notei a verdadeira notícia que o pescador me dera, pois, na realidade, encontrava-se no lugar do estômago, um órgão exatamente igual à moela de uma pomba, desempenhando as funções do estômago. Aberta a moela, encontrei, como na da galinha, pequenos grãozinhos de areia, lodo escuro e a ponta da cauda de um peixinho qualquer, que não pude precisar. Indagando, mais tarde, de pescadores velhos, disseram-me eles que o

mandy-moela frequenta lugares de areia porque necessita dela para ajudar a digestão. Tem fundamento essa simples informação pelo resultado de autopsia por mim feita."

PIRAMUTABA: Além do nome indígena tem esse peixe, da família dos *Pimelodídeos,* e segundo Henry W. Fowler, a classificação científica de *PIRAMUTAUA piramuta* (*Kner*). É peixe carnívoro, crescendo até meio metro, em Marajó, onde aparece em grande quantidade. Essa espécie tem uma distribuição impressionante, pois vai das águas salobras, de roda à Ilha de Marajó, dos seus lagos, igarapés e igapós, até o Alto Rio Negro e o alto Rio Madeira. E isso nos é explicado por Agenor C. de Magalhães neste tópico: "As piramutabas, antes da época da desova, juntam-se em grandes cardumes e procuram os rios de águas turvas para subirem por eles em demanda de lugares razos e povados por poucos peixes; aí desovam."

Ora, rios como o próprio Amazonas, o Madeira e o Purús, têm águas turvas, em consequência da sua dinâmica, desbarrancando margens de argila e areia e lavando várzeas e restingas.

É a piramutaba peixe bastante apreciado no Amazonas, principalmente, pelos paraenses, que o comem no caldo do tucupi, com alfavaca e cheiro-verde.

Na cidade de Soure, — ilha de Marajó — chamam a este peixe MULHER INGRATA.

Procuramos descobrir, através da etimologia do seu nome indígena, a razão dessa alcunha.

Vejamos, com a ajuda de Stradelli: PIRÁ é peixe; MUTAUA ou PUTAUA quer dizer: *isca, o que desperta desejos, a comida especial do animal...*

TUCUNARÉ: Dois peixes da bacia amazônica desfrutam de especial predileção dos paraenses e dos amazonenses, principalmente destes últimos: o Tambaqui e o Tucunaré.

O nome científico do Tucunaré é *Cichla ocellaris* Boch & Schneider, sendo da família Cichlídeos.

Criação maravilhosa da Natureza amazônica, o Tucunaré seduz, quem quer que o defronta, pelas suas características. O corpo desse peixe, que atinge mais de meio metro de comprimento, tem "o colorido bruno-esverdeado e nos flancos notam-se faixas triangulares,

que tem as respectivas bases no alto do dorso e as pontas alcançam o meio do corpo; há uma grande mancha, redonda, ocelar, na base da cauda, além de outras pelo corpo. Fraca é, para nós e os admiradores do Tucunaré, a descrição de Ihering. Mas Agenor Couto de Magalhães, com uma sensibilidade estética superior à do naturalista, assim descreve o famoso peixe: "...dorso escuro, com quatro listas mais escuras, que descem do lombo para a região no meio do corpo, a terceira quase no final da base da nadadeira dorsal, e, finalmente, a última entre esta nadadeira e a caudal. Na base da nadadeira caudal nota-se um ocelo de fundo negro, de cada lado, circundado por um frizo avermelhado; além desses grandes pigmentos cromáticos notam-se visíveis pontos escuros em toda a parte superior do corpo. As nadadeiras são comuns aos peixes que acusam os caracteres dos Jacundás, Acarás, Joaninhas."

O ocelo, a que, tanto Ihering como Agenor Couto de Magalhães, se referem nalguns peixes que habitam águas claras, tem forma de círculo irregular, ao fundo negro, com um debrum vermelho, verde e amarelo de gema, bem vivo.

A carne do Tucunaré é um tanto seca, mas a gordura que lhe domina certas áreas do corpo, lhe dá um sabor agradabilíssimo ao paladar do mais exigente ictiófago.

Como o Pirarucu, o Tucunaré faz o ninho em terreno argilo-silicoso, numa profundidade que lhe abrigue a postura contra peixes e insetos predadores.

No Purus, conforme observação pessoal, chegando o mês de junho, os tucunarés apresentam, na linguagem dos pescadores "um caroço", na cabeça.

Nosso verbete, à página 116, da obra MORONGUÊTÁ-UM DECAMERON INDÍGENA, está assim redigido: "TUCUNARÉ: — É um dos peixes de formas e cores as mais decorativas da Bacia Amazônica, dizemos inicialmente, e, poupando ao leitor todo o texto do verbete, salientaremos o seguinte: As linhas e coloração do seu corpo onde se misturam, em tons vivos, o vermelho, o amarelo, o verde e o negro lhe emprestam marcante expressão de beleza animal. Dois ocelos, de cada lado da cauda, nele se exibem num desenho que representa, em fundo negro, círculos irregulares, todo em ouro gema. Mas é à sua carne, um tanto seca, delicada e rica em elementos nutritivos, que

deve a sua reputação, tão celebrada por cientistas e *gourmets*. Na época da desova os machos apresentam uma assimetria craniana como o Tambaqui *Mylectes bidens* Castelnau ou *Mylectes macropomus* Kner. Os pescadores caboclos dizem que estão de *cabeça inchada* ou estão *de nó*. Essa assimetria craniana e mesmo certa escoliose foram apontadas, também, em estudos feitos a respeito do Salmão americano."

Tida como perfeita é a descrição que José Veríssimo lhe dedicou em *A Pesca na Amazônia*: "Na pesca do Tucunaré, um dos melhores, senão o melhor peixe da Amazônia, principalmente feita em agosto e setembro, empregam, além dos meios gerais indicados, dois instrumentos especiais, se assim podemos chamar a uma simples modificação do anzol de caniço e na linha de pesca. Chamam-se estes instrumentos *pindá-uauaca e pindá-siririca*. O pindá siririca é o caniço comum cujo anzol recobriram de penas encarnadas, de arara, ou mesmo de algum pedacinho de baeta dessa cor. Usam-no correndo, ao de leve, à flor d'água de modo a dar ao Tucunaré a ilusão dos peixinhos daquela cor de que gostam. Corre ele à superfície, atira-se ao suposto peixinho e faz-se fisgar pelo anzol oculto sob as penas. De arrepiarem com ele a superfície dágua, vêm-lhe o nome de pindá-siririca, anzol que enruga, que eriça ou encrespa a água. O pindá-auaca é o mesmo anzol assim preparado, não em linha curta de um caniço, na mais longa linha de pesca. Soltam-na pela popa da canoa, distante desta alguns metros, fora da sua esteira. Correndo a canoa com velocidade, entra o anzol, sustentado à tona por pequena boia e pelo mesmo andamento da embarcação, a saltar sobre a água, exatamente como fazem os pequenos peixes, enganando assim não só o tucunaré, mas ainda outros peixes que daqueles fazem presa."

Com molinetes, de fabricação americana, inglesa e, também, nacional, estão pescando nos lagos e igarapés mais próximos de Manaus.

Na utilização de barcos motorizados, profissionais da pesca e amadores estão continuando a tradição indígena da pesca do Tucunaré.

As peixadas em restaurantes de Manaus não são apenas atração da requintada arte culinária dos amazonenses, mas uma exaltação incessante à beleza do Tucunaré

e, particularmente, ao sabor da sua carne, ora assada, ora cozida no molho de tucupi.

Agenor Couto de Magalhães nos fala de um Tucunaré: o SUBIANA, cujo crescimento vai, da ponta do focinho à extremidade da nadadeira caudal, a dimensão de oitenta centímetros. O corpo dessa espécie de Tucunaré é esbranquiçado, com uma linha escura ao longo dos flancos: é o tucunaré-tinga.

JACUNDÁ: Com as melhores características para ser um peixe de aquário, este peixe ganhou o nome de Jacundá-Coroa, entre dez a doze espécies, o que representa uma vitória digna da coroa que lhe foi atribuída. Mesmo assim não tem valor econômico, a não ser quando um piscicultor o exibe entre as paredes de um aquário. Seu nome científico é *Crenicichla sexatilis* Linneu e sua morada é sob a vegetação dos balseiros, *matupás e periantãs*, em recantos tranquilos, no mundo misterioso das águas amazônicas.

Sua carne, delicadíssima e de sabor próprio para *gourmets*, é apreciada frita ou cozida, em tempero discreto, de chicórea ou alfavaca.

Estando entre garimpeiros do rio Tocantins, na localidade JACUNDÁ, procuramos saber porque haviam dado o nome de um peixe tão bonito a um sítio tão doentio e silvestre, embora rico de minérios.

Então um dos interpelados esclareceu: "As febres aqui são tão violentas e fazem tantas vítimas que de um garimpeiro, ao chegar, pela manhã, pode-se dizer que está em JACUNDÁ, mas, à tarde, se perguntarem por ele, se ouvirá achar-se ele *Já Com Deus*..."

JAHU: É, cientificamente, chamado *Paulicea lutkeni* Steind., em homenagem prestada por Steindachner, autor da obra SÜSSWASSER FISCH, ao ictiologo dinamarquês LUTKENI (informação de Agenor Couto de Magalhães).

O mesmo autor informa que o Jahu "em pleno desenvolvimento, alcança 1m60 de comprimento, de ponta a ponta, isto é, da ponta do focinho à extremidade do rabo. O peso bruto de um peixe desse porte é de 75 a 80 quilos."

Esse peixe gosta de locas, áreas vizinhas de cachoeiras, o que nos permitiu ver o primeiro exemplar na Cachoeira do Samuel, águas do Jamari, Rio Madeira, Estado do Amazonas.

"A carne (diz Agenor C. Magalhães) desdobrada em mantas e salgada constitue saudável alimento, a despeito da crença vã de que ela é carregada; deve prestar-se para, conservada em azeite, substituir o atum pela fibra semelhante e poucas espinhas que contem. O azeite tem múltiplas aplicações na indústria e para conservação do couro."

Vimos no rio Purus exemplares desse peixe, mas preferimos à de um mandubé assado a posta da carne que nos foi oferecida.

PIRÁ-MIRIM: Depois de um peixe, de proporções tão estranhas como o Jahu, queremos terminar toda esta lista de peixes comestíveis, selecionados dentre os mais valiosos das águas amazônicas, com uma referência ao complexo de diferentes, minúsculos peixinhos, que os indígenas do vale do Rio Negro, no Estado do Amazonas chamam *pirá-mirim*.

Da página 369 de nossa obra MORONGUETA — UM DECAMERON INDíGENA, transcrevemos: "Periodicamente, pelo rio Negro acima e seus afluentes, sobem cardumes compactos de peixinhos ornamentais, na maioria, ou de alevinos de peixes, comuns às águas da sua bacia, das suas cabeceiras, lagos e igarapés. Atrás deles seguem peixes carnívoros — os chamados *peixes de pele* ou de couro — renteando as margens e os meandros procurados por aqueles, num movimento natural de defesa. Os habitantes ribeirinhos, conhecedores desse fenômeno biológico, utilizando peneiras, puçás de malhas estreitas, landuás e mesmo simples panos de serrapliheira, pescam considerável quantidade de *pirá-mirim,* comendo-os, preferentemente, em poquécas, com pimenta fresca, tucupi ou pasta de arubé. A qüiinhapira, feita com pirá-mirim, é excelente. A habilidade e o conceito que ele tem do tempo, nessas ocasiões, leva o índio, frente à marcha incessante dos cardumes, a utilizar um aparelho de pesca, o *caiá* ou *euá*, de cerca de dois palmos de comprimento por meio de largura, que é uma redução admirável do grande *caiá* ou *euá*. O grande *caiá* ou *euá* é um aparelho primitivo de pesca — do tipo que alguns povos da África (em Stanley ville, no Congo Belga), utilizam também — de enormes proporções. Fazem-no de troncos de árvores, dando-se-lhe um estrado de talas de bambú e uma esteira de arumã ou de outro cipó resistente, de cinco a dez metros de comprimento por um a um e meio metro de largura.

Esse aparelho é colocado, preferentemente, nos canais das cachoeiras e corredeiras, capturando-se, por meio deles vultosos exemplares de peixes, até do porte da piraíba. O pequeno *caiá* ou *euá,* utilizado na pesca do *pirá-mirim,* é colocado rente à margem do rio ou igarapé, entre pedras, por onde escorre um fio dágua que os peixinhos aproveitam, de preferência. Com a aparência de um simples brinquedo, a pequena armadilha nos denunciou, ou melhor, caracterizou uma das múltiplas formas de ação material, de trabalho físico do índio daquela região amazônica. Sua intimidade com a natureza que o cerca e sua inteligência objetiva, a serviço de impressionante capacidade de observação, ali estavam, expressas naquela miniatura de *caiá* ou *euá*."

PEIXE-BOI: Empenhados em reivindicar para o Dr. Alexandre Rodrigues Ferreira a prioridade da determinação científica desse habitante das águas amazônicas, escrevemos uma mongrafia, que o Ministério da Agricultura divulgou.

Essa monografia se intitula O PEIXE-BOI DA AMAZÔNIA.

Vamos, portanto, sumarizar aqui os trechos mais interessantes da referida monografia, pois a carne do peixe-boi entra na alimentação dos indígenas, localizados nas áreas culturais aqui focalizadas.

O Peixe-boi é um sirênio, denominado cientificamente *Trichecus manatus*.

Numa área de 1.000.000 quilômetros quadrados dágua é que vive o peixe-boi, espalhando-se por lagos, rios, igapós, que visitamos na região amazônica. Mas as águas barrentas são, nessa área, geralmente, as preferidas por esse mamífero. Encontramo-lo, por isso, na região do Amapá, no Gurupi e Mearim, como o encontramos nos rios pertencentes às repúblicas que se limitam com o Estado do Amazonas. A área que a História lhe aponta já foi, naturalmente, maior, mas a atual é a mais variada e a mais propícia aos seus hábitos. Não obstante, também, o encontramos em rios, lagos, igarapés, igapós e furos, dágua preta — como no rio Urubu — para onde emigra periodicamente e onde é menos perseguido pelos pescadores. Pode-se afirmar, portanto, que o seu habitat é a própria Amazônia, que estamos pretendendo valorizar, valorizando-lhe o homem, igualmente. É óbvio, entretanto,

que, nesse mundo aquático, apontado como habitat atual do peixe-boi, há zonas ecológicas completas ou mais ou menos consentâneas com os imperativos da sua existência. Essas zonas ecológicas são os *matupás-verdes* e os *matupás-de-terra*. Debaixo desses matupás, numa profundidade de braça e meia (e às vezes de tres a seis), faz o peixe-boi uma "panela" ou "cama", ali se ocultando quase sempre e dali saindo para o "pasto" ou para ir respirar à tona dágua, num claro ou "buraco" da vegetação flutuante do seu mundo. O valor dessas zonas ecológicas, do ponto de vista físico-químico e do ponto de vista botânico, merece que lhe dediquemos uma descrição minuciosa, não só para que saibamos defender esse animal, ameaçado de extinção iminente, mas que o possamos criar, em lotes numerosos, explorando-os de modo racional.

Os *matupás-verdes* são largas e extensas formações, de capins e de arbustos, de plantas flutuantes e submersas, que erram, à semelhança de verdadeiros bancos das regiões polares, à mercê das correntes fluviais, ao capricho ou à regularidade das cheias e vazantes dos lagos. E são, aparentemente, presos às margens, de roda a arbustos associados ou a árvores isoladas, de trechos submersos: mas, tanto daqueles como destes, se afastam para errar ao sopro do vento, ao movimento dos seres aquáticos, pelos rios e pelos lagos, pelos furos e igarapés, descendo o curso dos rios como o Madeira, o Purús, o Solimões, nessas formações processionais de "ilhas flutuantes", que deparamos ao subi-los, principalmente no inverno. Entram na formação desses matupás-verdes (ou *barrancos* como os conhecem em Marajó) diversas canaranas e diversos mururés, além da piripirioca, da batatarana e da feijãorana, gramíneas, ninfeáceas e aráceas, enfim, descritas por Engler e por Spruce, entre outros. Os *mutupás-de-terra* são compostos, como os *mutlpás-verdes* e os *periantãs,* dos mesmos elementos vegetais, mas sedimentos de várias origens — a areia e a argila dos barrancos que caem — às margens dos lagos, furos e rios, e se espalham sobre eles, em camadas tendendo sempre atingir maior espessura, num amálgama de raizes, galhos, folhas, de troncos até. Ao fim de algum tempo esses *matupás-de-terra* tem a extensão e a espessura de um estranho bloco errático, sobre os quais se elevam arbustos e árvores de considerável porte, tais como a embaubeira e a sumaumeira. Na região do Amapá e na do Purús, por exemplo, esses *matupás-*

de-terra constituem verdadeiras ilhas-fantasmas, já descritas na literatura de viagens e nos tratados dos geógrafos, porque mudam de lugar, frequentemente, desorientando quem pretendesse assinalar-lhes posição definitiva, neste ou naquele mapa. A fauna dos *matupás-verdes* é inferior à dos *matupás-de-terra,* neles dominando os insetos, batráquios e répteis. A fauna, entretanto, do *matupá-de-terra* é variadíssima. Podemos enumerar as espécies que ali vivem ou ocorrem como segue: Veado roxo, veado mateiro, veado capoeiro, anta, onça vermelha ou suçurana, onça preta ou tigre, capivara, caitetu, cotia, queixada, macaco prego, macaco da noite, macaco barrigudo, guariba, paca, preguiça, preguiça-aí, tamanduá, jararaca, surucucu, sucuriju, traira-boia, jacaré, jacaré-tinga, jacaré-rana, tartaruga, tracajá, jaburu, garça real, cojubim, mutum-cavalo, urumutu, jaçanã. Essas zonas ecológicas, ocupadas pelos peixes-boi, constituem o seu habitat. Elas se distribuem pelo contorno biogeográfico da Hiléia, que o botânico patrício A. J. Sampaio traçou, com precisão, neste trecho: "Abrange o Estado do Acre, o Estado do Amazonas até à borda dos Campos Gerais do Rio Branco, o Estado do Pará, até à borda do litoral. No sul predomina nos Estados de Mato Grosso e de Goiás, até às nascentes de vários afluentes do rio Amazonas, e a leste penetra no Estado do Maranhão, até Imperatriz, Rio Turiassú e médio Pindaré e, talvez, o Grajaú e o Mearim médios."

No ambiente descrito os peixes-boi andam aos lotes, principalmente nos meses de cheia, mas é encontrado seguido da cria ou inteiramente só.

Não podemos asseverar, rigorosamente, que há uma época em que o peixe-boi se reproduza. Fêmeas e machos se unem em épocas as mais variadas. Todos os pescadores se referem sempre, porém, à época da *cavalgação,* isto é, àquela em que são encontrados, aos lotes, perseguindo uma ou mais fêmeas. Observamos que fêmeas de peixe-boi tanto andam com cria no inverno como no verão, o que nos levou a relacionar à dos bovinos a função de reprodução dessa espécie aquática. Toda fêmea *entrada em cio, ou andando ao cio,* como escreveu Alexandre Rodrigues Ferreira, é coberta por este ou aquele macho, quer no inverno, quer no verão, porém, é indiscutível que tal atividade sexual seja mais frequente por ocasião das

cheias, porque os movimentos que caracterizam a cópula do peixe-boi exigem largos espaços dágua, com bastante profundidade, e, possivelmente, com uma temperatura diversa da do verão. Lógico, portanto, será admitir-se que as fêmeas entram em cio, mais frequentemente, no inverno; no entanto, muitas há que nele entram no verão. Lagos existem onde as águas dos poços garantem, nessa época, movimentos tão amplos como nas águas profundas com que se apresenta toda a bacia hidrográfica da Amazônia no inverno. Em lotes de 15 a 30 animais essa cópula oferece um estranho espetáculo aos estudiosos da Natureza Cercam uma ou mais fêmeas, ao mesmo tempo, vários machos assanhados, em corcovos e bufando, agredindo-as a golpes violentos da nadadeira caudal sobre o ventre. Os baques daqueles corpos, saltando fora dágua, os rebojos cavos e as ondas que se entrechocam, a cada mergulho, enchem o espaço de um rumor de luta entre sêres fantásticos. Dentre tantos machos, contudo, eis que se destaca um mais corpulento, porém mais ágil e mais agressivo, que afasta os rivais a golpes de cauda poderosa; é o *tuixaua,* a quem a Natureza confiou o encargo de zelar pela "sobrevivência das formas mais aptas". A união se faz a qualquer hora, mas é de dia que os seus movimentos despertam mais curiosidade, senão mais interesse. Unem-se, macho e fêmea, com os braços espatulados, e copulam, ora frente a frente, na perpendicular, com as cabeçorras fora d'água, ora um por cima do outro, na *cavalgação,* ora de lado. O meio em que se movem lhes permite todas as manobras amorosas. Para que o órgão sexual do macho penetre no da fêmea é necessário que ele a flagele, como dissemos anteriormente, batendo-lhe com a cauda, sobre o sexo. Relaxados os músculos abdominais, de roda ao sexo da fêmea, esse aflora, abrindo-se para receber o órgão masculino, verga longa e rija, bem menos volumosa do que a do macho da anta. É estranhável, portanto, que se admita, como Martius, possa algum pescador, por bestialidade, unir-se a um animal de aparelho genito-urinário tão complexo. Nessas manobras amorosas, coberta sucessivamente pelo *tuixaua* ou por outros machos, acontece, não raras vezes, que a fêmea venha a morrer ou, sentindo-se sem forças, procure as margens, do lago ou do rio, onde facilmente é capturada viva. Quando as fêmeas estão bastante gordas são mais frequentes as mortes ou exaustão absoluta. O período de gestação é o

que conhecemos entre os bovinos. O ventre da fêmea do peixe-boi, coberta, fica pouco saliente, mas todo o tronco do animal toma largura característica e anormal. Ficam de *ventre tufado,* dizem os caboclos do Purus. As mamas pouco crescem. Quando a fêmea está para parir um macho lhe bate o sexo e o ventre com a nadadeira caudal, para auxiliar a expulsão do feto. Também empregam nisso o focinho. A fêmea, quando se aproxima a hora de parir, *esturra como vaca,* dizem os caboclos, isto é, emite gritos lancinantes. O peixe-boi, mal nasce, tem 90 centímetros de comprimento. Com sete a oito palmos a cria de peixe-boi é chamada de *bezerro*. E, com mais de um ano, ainda acompanha a vaca, mamando. Dois exemplares de peixe-boi que medimos no lago do *Pirá-y-uara* (Rio Purus, Estado do Amazonas) tinha cerca de dois anos e ainda mamavam. É geralmente na *panela* que a vaca amamenta o filho, dando-lhe a sugar ora uma, ora outra teta, mais visíveis nessa fase, com cerca de 2 centímetros de comprimento. Vacas há que dão duas crias de uma vez, um macho e uma fêmea ou dois machos. Mais frequentemente, porém, dão elas uma cria, macho ou fêmea. Os caboclos reconhecem pela coloração da gordura do peixe-boi se o mesmo ainda mama ou não. A gordura dos animais que ainda mamam é branca, esclarecem. Frequentemente são as vacas abatidas em adiantado estado de gestação. O feto, nessas condições, é quase sempre comido ou dele extraem a gordura. Em via de regra o jogam fora, se muito pequeno. Dissemos que à fêmea do peixe-boi dão o nome de *vaca*, ao filho de *bezerro;* à fêmea que ainda não teve cria, chamam *novilha;* ao macho dão o nome de *touro*, sendo que os exemplares menores são chamados *touretes*. Essa denominação relaciona, assim, o nosso peixe-boi ao gado bovino, o que não deixa de ser interessante registrar-se. Rival dessa espécie (o pirarucu, acima referido) desde os primeiros dias da penetração do Vale Amazônico, foi sempre o peixe-boi. Sua carne, sua banha. seu couro, seus ossos obtiveram, durante mais de dois séculos, senão ótimos preços, excelente reputação, quer como produto para iluminação, quer como alimento, quer como material para objetos reclamando resistência superior à de sola., etc. A reputação da carne do peixe-boi, como alimento, não somente foi celebrada pelos primeiros viajantes e naturalistas, como também pelos indígenas e pelos civilizados que a comeram, de preferência à de cer-

tas caças silvestres. Fresca, essa carne sabe, simultaneamente, à de gado (vitelo), à de porco e à de peixe. Assada na própria banha do animal é transformada em *mixira*, além de ser um alimento de poupança incomparável. Como o chamado *pão-dos-índios e o piracu-y*, contém elementos nutritivos que ali estão numa análise para o confirmar. Assadas no espeto, as costelas sabem a porco, que fosse cevado a milho e a bolota. E o lombo, assado na panela, com os temperos da culinária do civilizado, sabe ao melhor prato que se obtivesse com uma caça preciosa. As linguiças, os paios, que fazem com a carne do lombo e a banha da ventrecha, só encontram rivais nas da culinária européia."

ANALISE QUÍMICA

Material: Carne de Peixe-boi seca e salgada (Conserva)

RESULTADO

Água (umidade)	46,60	
Matéria seca	53,40	100,00
Na MATÉRIA SECA:		
Substância gordurosa (Soxhlet)	4,99	
Substâncias azotadas (Kjedahl)	27,714	
Outras substâncias orgânicas	6,716	
Cloreto de sódio e outros sais	13,980	53,40
Ponto de fusão	25,0	26,5°C.
Substância gorda		
índice refratométrico a 40°C. (Fery) .	48,77	
índice do iodo (Huebl, 2 horas,		
2 soluções misturadas		
no momento)	1,4582	
índice refratométrico a 40.°C. (Fery)	220	
VALOR EM CALORIAS:		
100 gms de matéria seca:		
Substância gorda	85,24°C.	
Substância azotada	210,00°C.	
Total das 100 gms	205,24°C.	
100 calorias	33,70 gms. app.	

Na determinação do valor combustível empregamos os fatores dados por Arwater-Byran e publicados por Sher-

man em "Food Chemistry": 4 para proteinas e 9 para gorduras.

Manaus 20.12.1943 — M. B. Lira, químico-chefe".

O Dr. Manoel B. Lira realizou a análise acima no *Laboratório Químico Bromatológico de Manaus, Estado do Amazonas,* devendo-se-lhe a análise de outros produtos da fauna aquática e da fauna silvestre da Amazônia.

Apreciemos agora os sistemas de pesca do peixe-boi, feita pelos indígenas e pelo caboclo, seu descendente, cujos conhecimentos da flora e da fauna amazônica, adquiridos nas mais rudes atividades de caçador e pescador, já foram sobejamente celebradas por viajantes e cientistas:

I) a arpão, isoladamente;
II) a arpão, em grupos, erguendo antes a linha de varas de um *pari* e procedendo, em seguida, com alguns companheiros, à *batição;*
III) a arpão, construindo, antes um *cacuri*, com 2 a 2 e 1/2 braças de profundidade;
IV) a arpão, em grupos. nos boiadouros, por ocasião dos amores;
V) rede de arrasto.

A pesca a arpão, isoladamente, é a que põe à prova todas as qualidades físicas e intelectuais do indígena e do caboclo da Amazônia, seu profundo conhecimento das águas, das selvas e dos sêres que as habitam.

Sigamo-lo nessa pesca.

"Acocorado à proa de simples e frágil embarcação, com seus apetrechos de pesca: uma haste de paracuuba ou de pau-d'arco, de 2 braças e 1 palmo de comprimento, a cuja extremidade fixou o arpão de 2 e 1/2, 5 ou 6 polegadas; as suas arpoeiras ,enroladas a uma bóia de molongó; os tornos para matar, por esfixia, o animal; um terçado ou simplesmente uma vara. No mocó, que é uma vasilha feita de fruto da cueira, leva fumo, papelinho e tiras de tauary, fósforo e mesmo outros apetrechos de pesca. Às vezes nada leva para comer; leva, entretanto, numa cuia, numa lata ou num saco, outras vezes, um pedaço de pirarucu assado e farinha d'água. Sai de casa para o marisco — toda a extensão de um lago, quase sempre — mas a sua sorte, a sua astúcia, o seu vigor é que lhe farão arpoar o peixe-boi e, à falta deste, o pirarucu. Se sobe o rio ou um igarapé; se abandona a embarcação à correnteza, descendo-os de *bubuia,* procura distinguir entre a vegetação marginal qualquer indício da presença ou da passagem do peixe-boi,

bolhas muito finas de espuma, capins e mururés que ondulam, restos da vegetação que o animal mordeu no pasto ou no boiadouro. E de súbito, arpôa o peixe-boi na escuma, isto é, orientando-se por aquelas finas bolhas de ar que a sua expiração lança à superfície d'água ou por aquela ondulação das plantas flutuantes que seus movimentos produziram. Com a arpoeira amarrada ao banco da proa da embarcação, dando à linha, deixa-se arrastar, temerariamente pelo animal em fuga, para o vencer, afinal, cansando-o. Colhe a arpoeira, lentamente e, assim que emerge o focinho do animal, logo lhe empurra nas ventas os dois tornos, matando-o por asfixia, e alaga a embarcação, com extraordinária perícia, para o embarcar. Ou puxa-o para uma praia, senão para um barranco, e aí o acaba de matar e o trata, isto é, tira-lhe o couro e lhe abre em mantas a carne. Com a sua presa despedaçada, volta à feitoria ou à própria barraca. Já nos lagos de mutupás-verde ou de matupás-de-terra, seus instintos, sua inteligência o levam a insinuar a sua embercação entre as canaranas e os mururés, de modo a ali permanecer como ancorado, quedando-se de pé, de joelhos ou de cócoras, horas a fio, a espreitar os movimentos dos sêres que persegue. Como no rio ou no igarapé, a qualquer ondulação das plantas, flutuantes ou submersas, a qualquer riço d'água, a qualquer bolha d'água, espalhando-se e multiplicando-se à tona d'água, eilo, presto e ágil, num deflagar de músculos, arremessando a haste, precisamente, sobre a cabeça ou o lombo do animal, cujas negaças não o enganam. Nessas pescarias o caboclo tem atitudes de um verdadeiro dominador do seu meio, raramente igualado pelo imigrante, nacional ou estrangeiro. É uma aventura, em que, por isolada, lhe põe em ressalte todas as energias, físicas e intelectuais, como dissemos. José Veríssimo a descreveu, melhor do que o fazemos aqui, mas, tanto ele, como nós, sentimos certo orgulho em pôr num plano de evidência um tipo humano, simples e bravo, da Amazônia."

SARDINHA: Na família dos Clupeídeos, que vivem n'água doce, podem ser apontados, segundo Ihering, 5 espécies, "entre as quais, o *Clupeo amazônico*, o *Pristigaster cayanus*. A SARDINHA PAPUDA é das maiores. Em redor do litoral do Ilha de Marajó (Estado do Pará) ocorrem sardinhas d'água salgada, já se tendo registrado a sua presença, até no alto rio Juruá (Estado do Amazonas), tal, a SARDINHA BRANCA *Clupea pilchardus*. Os índios lhe davam o nome de ARAUERI.

Comidas

Na alimentação dos indígenas, habitando as áreas culturais aqui focalizadas, os quelônios também lhes entram na complexa dieta em que incluimos os elementos mais nobres e mais simples da flora e da fauna da Amazônia brasileira.

Dedicamos à **TARTARUGA VERDADEIRA DO AMAZONAS** um *resumo informativo*, que teve grande divulgação em todo o país, em 1958, graças à publicação feita pela Divisão de Caça e Pesca do Ministério da Agricultura.

A tartaruga verdadeira, cuja carne constitui um dos mais saborosos alimentos da Amazônia, pertence à família *Pelomedusidae*, à sub-ordem Emydidae e gênero *Podocnemis*. A frente das 25 espécies que Siebenrock, segundo Goeldi, aponta no Brasil, está a *Podocnemis expansa* Schw. As demais espécies de Podocnemis, encontradas no Brasil são:

Podocnemis *Cayennensis* Schw.

" *Unifilis* Trosch.

" *Sextuberculata* Corn.

" *Lewyana* A. Dum.

" *Dumeriliana* Cchw.

Conhecemos todas essas espécies de quelônios e mais as seguintes:

Chelys fimbrata Schw

Cynostermum scorpioides L.

Testudo Tabulata Walk.

Ocupar-nos-emos de algumas que, mais frequentemente, entram na alimentação dos indígenas e, desde os primeiros dias do Povoamento da Amazônia, dos lusos ali radicados.

A Amazônia, de fato, possue várias das espécies aqui relacionadas, nos seus rios, lagos e igarapés, mas duas delas, em geral, nos campos, à base das serras.

A Tartaruga verdadeira é a preferida para consumo, industrialização e comércio. Seu nome científico é *Podocnemis expansa* Schw ou Wagler. Com essa denominação científica, é ela indicada por Castelnau, Goeldi, Brehm, Siebenrock, mas Spix a chamava *Emys amazibuca*. O caboclo chama, em língua geral, à tartaruga fêmea *iurara-assú* e ao macho *capitari*. O habitat da tartaruga verdadeira é a Amazônia, essa vasta região que abrange os Estados do Pará e Amazonas, principalmente.

Esse quelônio vive, geralmente, nas águas do rio Amazonas e dos seus afluentes, nos igarapés, lagos, paranás e cacaias. E nessas águas a sua quase exclusiva alimentação é composta de frutos caídos das árvores ribeirinhas, plantas aquáticas, flutuantes ou submersas. Segundo Silva Coutinho a tartaruga verdadeira "passa o inverno, isto é, os meses de janeiro até julho — tempo da cheia na região amazônica — nos lagos e nas enseadas tranquilas, nos igarapés e nas florestas marginais inundadas (igapós). Alí ela encontra abundante alimentação nas frutas das diversas espécies de árvores, das quais cada uma costuma amadurecer em certo e determinado mês. Assim ela se nutre, nas lagunas tranquilas, laterais, durante os meses de janeiro a fevereiro, das sementes da palmeira *arati*. Vindo, em março, residir ao longo das margens dos rios, os frutos do *arapari* fornecem-lhe alimento benquisto. Em meio às árvores que, no país, são conhecidas com os nomes de *caramuri* e *caimbé,* apontam os seus frutos. Em julho ela

47. *Conduzindo massa de mandioca para o forno.*



dá preferência às sementes da *muiratinga*. No caso da tartaruga não encontrar algumas das qualidades de frutas mencionadas, ela procura indenizar-se mediante uma certa espécie de louro; a contragosto somente e na falta de qualquer alimentação de frutos, ela se resolve aceitar a alimentação de carne. "José Verissimo, em *A Pesca na Amazônia*, assim se manifesta sobre a alimentação da tartaruga: "Nesse tempo — nos meses da enchente — abundam elas principalmente nos igarapés ou furos, paralelos aos



48.
Mestiça fazendo "tique".

grandes rios, e em direta e próxima comunicação com eles, dos quais línguas de terra baixa, submersível na cheia, cobertas de uma vegetação fraca de sensitiva, salgueiros selvagens, aroideas, caladiuns, mangues e palmeiras, os separam. Aí nessas águas tranquilas, vêm tracajás e tartarugas comer o grelo e folhas de algumas dessas plantas cujos ramos se debruçam sobre a água e de outras que nela mesmo viçam. É um dos seus petiscos preferidos o bulbo da célebre Vitória Régia, o grande *uapé* do indígena, o "forno de jacaré", consoante o nome local, que da forma da bacia chata, de bordos verticais, dos seus fornos de farinha, lhe vem."

Dentre os autores citados, como se vê, apenas Silva Coutinho adianta que, na falta absoluta de qualquer alimentação de frutas, *ela se resolve a aceitar a alimentação de carne.*

Predomina, de fato, na alimentação da tartaruga verdadeira a alimentação composta ou combinada de frutas. Não ignoram, porém, os que vivem na Amazônia ou por lá passaram, tendo o ensejo de comer a saborosa carne da tartaruga, que há nessa carne, por vezes, um pronunciado sabor de peixe. Aliás, não é de estranhar-se que assim aconteça com a tartaruga verdadeira, porque é sabido que, entre esses quelônios, se algumas espécies são frugívoras ou vegetarianas muitas há que são exclusivamente carnívoras ou combinam com as rações de peixe, as rações de frutas ou plantas aquáticas, que preferem. Quem, na Amazônia, cria pequenas tartarugas, além de folhas de couve ou bredo, costuma dar-lhes também carne ou peixe fresco. O peixe entra na alimentação de quase todos os sêres dessa região, aves, mamíferos ou répteis. Não será de estranhar, pois, que a tartaruga fluvial — como a tartaruga marinha — aproveite tão excelente alimento. A sua carapaça, que atinge 820 mm, segundo o assevera Goeldi, de substância calcária como é, não retiraria só das frutas e das plantas aquáticas elementos necessários à sua formação, mas, provavelmente, dos que compõem o organismo dos peixes, crustáceos etc.

A tartaruga verdadeira é caçada e pescada, por um indivíduo, na sua atividade de mariscador, ou por um grupo de indivíduos.

Chama-se *viração* a atividade de vários indivíduos, na captura noturna das tartarugas, que buscaram as praias para a desova.

Escrevemos há tempo:

"Por um instinto admirável as tartarugas só deixam as águas, com rumo às praias, à noite, realizando no escuro o preparo de cova ou ninho e a desova em seguida. Extremamente ariscas, percebendo qualquer barulho ou divisando qualquer sombra, as tartarugas, só podem ser *viradas* à noite, vestindo-se de preto ou de vermelho todo aquele que toma parte numa *viração*. A *viração* é o ato de privar a tartaruga de locomoção, deitando-a de costa, num golpe rápido.

O ninho para desova é cavado na areia fina, seca e tem, segundo Silva Coutinho, uma cavidade de 0,44 m até 0,50 m; segundo Bates tem três pés de profundidade e segundo Brehm 45 a 60 centímetros. Nessa cavidade depositam as tartarugas de 80 a 200 ovos, numa única postura, às vezes, ou, se a interompem, a metade disso, em duas posturas. Goeldi avaliou a postura de uma tartaruga do Amazonas de 60 a 140 ovos. A *forma* desses ovos é subesférica; eixo maior com 46 mm; eixo menor com 42 mm e o peso médio é de 43 gramas, cosoante a opinião de Goeldi. Após a desova a tartaruga cobre o ninho ou cova com areia, bate-a com o peito ou plastron, alisa-a, de modo a apagar qualquer traço de sua passagem por ali; e volta ao seio das águas.

Silva Coutinho afirma que o chôco é o depositar os ovos no espaço que vai de setembro a outubro.

Com a carne da tartaruga as mulheres preparam diversos pratos ali mesmo no *tabuleiro* onde foi feita a viração; mas assim que são localizadas as covas ou ninhos, logo alguns ovos são comidos, cosidos ou crús, com farinha d'água. Chama-se *Mujanguê*, segundo o Dr. Alfredo da Mata, a "Massa recém preparada de ovos crús de tartaruga, ou de tracajá, ou de gaivota... com farinha d'água, a que, por vezes, juntam açúcar e certos condimentos amazonenses. Alimento regional. Amazônia L. Geral."

Retirado o plastron (peito), depois de lhe cortarem a cabeça, os quartos dianteiro e trazeiro, no próprio casco podem cozinhar pedaços de carne da tartaruga ou assá-los na própria gordura.

Aproveitam o fígado da tartaruga, para guizar-lhe pedaços, associados a sumo de limão, sal, pimenta malagueta (conforme o define Alfredo da Mata) que constitue um saboroso prato, chamado PACHICÁ.

Temperada a carne (filet) que ainda está ligada ao peito, este é todo coberto de boa camada de farinha d'água

ou de espessa farofa; consegue-se assim um outro prato não menos apreciado, pelos paraenses e amazonenses, que lhe dão o nome de *picadinho*.

Também preparam, no próprio casco, à falta de uma panela, o *sarapatel*, que constitue outra *delicatesse*, nele entrando sangue, tripas, etc. etc.

Pequenos bifes também são preparados com a carne da tartaruga.

Com as peles das patas dianteiras e trazeiras, sangue, pedaços de tripa, etc., prepara-se outra iguaria, que se come com farinha d'água, também.

Depois da tartaruga verdadeira são bastante apreciados os *tracajás* e os *mussuãs*, classificados os primeiros desses quelônios *Podocnemis cayennensis* Schw. e o segundo *Sinosternon scorpioides* L.

O tracajá, que, segundo Ihering, não atinge comprimento acima de 50cm, tem o costume de assoalhar sobre paus e pedras, às margens dos lagos e rios; desova, porém, nos barrancos, ninhadas de 30 a 40 ovos, de forma oval.

Comem-lhes os ovos, crús, com farinha d'água — tal qual se faz com os das tartarugas — ganhando essa iguaria o nome de *mujanguê*, como dissemos daquelas.

Já **O MUSSUÃ**, que é das áreas campestres, úmidas, principalmente da Ilha do Marajó, (não sendo comum noutras áreas campestres da Amazônia), atinge 25 a 30 cm, de comprimento, sendo os seus ovos piriformes, tendo um pouco mais de uma polegada de comprimento.

É cozido, com casca e tudo, tirando-se-lhe as tripas, limpando-se-lhe o bucho, depois, para o temperar ou comer-lhe a delicada carne cozida apenas, com pitadas de sal e gotas de limão, tudo acompanhado da farinha d'água.

Assim o fazem os indígenas e mesmo os caboclos, à falta dos temperos que as cozinheiras das cidade utilizam.

Misturando-se-lhe a carne com farofia, no próprio casco, o mussuã é levado ao forno, constituindo uma das mais finas iguarias da culinária paraense.

Ihering registrou, em seu *Dicionário dos Animais*, esta particularidade da vida do *mussuã*: "Mas como estes répteis são considerados fino petisco e vendidos por bom preço no mercado do Pará, inventou-se o seguinte modo de pegá-los em grande quantidade. Vivem, aos milhares, nos campos alagados pelas chuvas do inverno e quando a água escasseia, eles se aglomeram nos baixios, entre a canarana; a gramínea seca e, então, os sertanejos abrem valetas nos

campos e lançam fogo ao capim. Os mussuãs refugiam-se todos nas valetas e aí são facilmente colhidos. Com um prego em braza perfura-se a couraça e assim a caça é vendida, às cambadas. Parece que o *Jururá* do Maranhão é simplesmente o mussuã da Amazônia."

Outro quelônio da Amazônia que merece algumas linhas é **O JABOTI**, cientificamente chamado *Testudo tabulata* cujas façanhas são conhecidas de todas as tribos indígenas dessa região. É encontrado nas matas, nos campos, na aba das serras e colinas, principalmente no Território Federal de Roraima. Deve-se a Frederico Hartt, sem dúvida, a maior coleção dessas façanhas características do seu gênio astucioso e bem humorado. Alfredo da Mata explica-lhe o nome, que "vem do tupi *y au 'ti* aquele que não bebe, ou *y abú ti* aquele que tem folego comprido." E, reforçando o nosso conceito sobre esse quelônio, adianta mais: "Este animal representa no folclore amazonense o símbolo da astúcia e da perseverança, da manha e da paciência." Não deixa de ser apontado como um Dom Juan do mundo animal, escandaloso nos seus amores e prestando-se a preparo de amávios os seus órgãos sexuais, acrescentaremos nós, interessados na psicologia dos sêres aquáticos e silvestres da Amazônia. Mas aqui vamos nos ocupar do valor, como alimento, do *jaboti*. Vimos ali, na Amazônia, exemplares de mais de 70 cms. que é o comprimento máximo que Ihering lhe dá e aos exemplares médios 30 a 40 cms. Não é apenas um comedor de frutos como o *taperebá* e o *tucumã*. É carnívoro, igualmente. Num cercado, vizinho à residência que nos acolhia sempre e que hospedou, certa vez, para uma caçada de búfalo, o filósofo Euryalo Cannabrava, o Dr. Irval Lobato, proprietário da *Fazenda Ribanceira*, na Ilha do Marajó, criava uma dúzia ou mais desse quelônio. E não foi sem espanto que os vimos comer a carne sangrenta da cauda de jacarés, abatidos nos lagos próximos, costume comum ao ambiente do Rio Negro, no Estado de Mato Grosso, município de Aquidauana, mas para engordar galinhas e aumentar-lhes as posturas.

Sua carne não é tão tenra como a da tartaruga verdadeira e do mussuã; mas guizada, entretanto, na própria gordura, é um petisco de alto valor nutritivo. A peça nobre de todo o seu corpo é, porém, o fígado que, gordo, pode ser saboreado por mais de uma pessoa.

Em viagem pelos campos e savanas do atual Território Federal de Roraima, nos idos de 1918, não raras vezes, nos

longos dias em que acompanhavamos vaqueiros, campeando a gadaria chucra, encontramos, em áreas a que lançávamos fogo, alguns jabotis que não tinham conseguido escapar. E alguns deles, se assados recentemente, passavam a melhorar a nossa matalotagem.

Muito embora sem valores atribuidos às espécies de quelônios, acima descritos, os *cabeçudos*, *pitiús* e *matá-matás* nunca foram desprezados por nós quando os surpreendiamos à mão ou os encontrávamos num arrastão com peixes e jacarés.

O *cabeçudo* é denominado cientificamente *Podocnemis dumeriliana* Schw.; o *Pitiú*, cujo nome indígena se estende a outras espécies de quelônios da Amazônia, é chamado cientificamente *Podocnemis sextuberculata* Corn.; a *Matá-matá* é chamado cientificamente *Chelys fimbriata* Schw.

Em nheengatú, o vocábulo *pitiú*, foi definido por Stradelli, assim: "O cheiro especial que tresandam os corpos, e especialmente os peixes. O indígena afirma que o branco *opitiú* — cheira a peixe; o preto *ocatinga* — fede; e o tapuio *osakéna catú* — cheira bem.

No verbete **JACARÉ**, Rodolfo Von Ihering conseguiu nos dar uma contribuição apreciável para a identificação desse monstro aquático, que a ganância do comércio internacional de couros e peles, por um triz, não extingiu em toda a Amazônia, mercê das medidas postas, timidamente, em execução pelo Ministério da Agricultura.

Escreveu o naturalista: "JACARÉ — É o nome brasileiro, de origem tupi, dos répteis da ordem *Emydosaurios*, fam. *Crocodilideos*, a mesma que abrange também as espécies africanas, asiáticas e da América do Norte, conhecidas respectivamente por crocodilos, gavial e aligator. No Brasil ocorrem dois gêneros, que se distinguem da seguinte forma: *Caiman*, com crista caudal dupla nos 12 e 14 primeiros segmentos; *Jacaretinga* com crista caudal dupla nos 10 ou 11 primeiros segmentos."

Os jacarés são aquáticos mas assoalham nas praias e beiras de lagos, saindo a errar pelos campos, em perseguição, naturalmente, de caça para melhorar a sua dieta, em cuja base estão os peixes e outros sêres aquáticos.

Nós os matamos nos pantanais de Mato-Grosso, quando por alí nos empenhavamos no estudo dos seus hábitos. Perseguindo-os a cavalo, era divertido vê-los mover-se, desajeitadamente, guinando à direita e à esquerda, para se lançarem no seio das *bahias* e *coriches*.

Abrindo profunda e ampla cova, as fêmeas dos jacarés desovam ninhadas de 30 a 50 ovos; estes são oblongos e alvos, adianta Ihering. As covas são cobertas com camadas de folhas, gravetos e terra, afim de (pelo próprio calor ambiente e fermentação das folhas e detritos misturados aos ovos) concorrer para a eclosão destes.

Como acontece com os ovos dos quelônios, os das jacarõas são apreciados pelos índios e pelos civilizados, pois podem atenuar certas situações de carência ou de falta absoluta de alimento. Nós, em situações difíceis, afugentando as fêmeas, em guarda aos ninhos, retiravamos dali toda a postura e, com os nossos remadores indígenas, faziamos grandes fritadas que a ninguém repugnava.

Dessas espécies de crocodileanos, descritos por Ihering ou por Antenor Leitão, a carne mais apreciada é a do chamado *Jacarétinga,* de dimensões menos gigantescas do que as atribuidas, muitas vezes com exagêro, ao Jacaré-açú.

A carne de cauda do *Jacarétinga* é menos fibrosa e tem sabor de peixe, bem acentuado, quer cozida, quer assada.

Mas o que constitue um petisco é o filhote de 2 a 3 palmos, principalmente quando se alimentou, em águas de pouca profundidade, com uma ração diária de camarões, de pequenos palmípedes, surpreendidos à flor d'água. Todo o animal, da cabeça às patas, pode ser saboreado, com farinha d'água, limão, e bastante pimenta, murupi ou malagueta, e umas folhas de alfavaca ou jambú.

Quem atravessa a extensão de lagos ou baixas inundadas, em Marajó, principalmente, depara com **CAMALEÕES,** alimentando-se das folhas de certos arbustos ou assoalhando entre a galharia.

E, em certas áreas da mata, não raro se encontram tanto os camaleões como as covas ou ninhos com posturas de 15 a 20 ovos.

O Camaleão é um Iguanídeo; e o *Iguana tuberculata* é a maior das espécies que possuimos (Ihering) atingido quase 2 metros de comprimento (190cm).

Ele pode ser encontrado nas mais diversas e mais longínquas áreas da Amazônia, no entanto, quer pela riqueza em vegetais de sua predileção, quer por ficar mais ao abrigo dos seus naturais perseguidores (animais, indígenas e até mesmo o civilizado), o fato é que só mesmo em Marajó e em Borba se impôs uma defesa dessa espécie,

cuja carne sabe à dos mais reputados galináceos e cujos ovos se prestam para bolinhos, saborosos, se acompanhados de café.

Sem que possamos aseverar a existência remota de um *Lucius Licinius Luculus* entre os antepassados dos indígenas das Américas, legando-lhes lições de glutoneria, o fato é que RÃS comestíveis entravam na dieta, por exemplo, dos índios Maué, plantadores do Guaranázeiro, dos Ingaricó, do alto rio Cotingo, no Território Federal de Roraima, dos Tucanos, Tarianos e demais indígenas dos Rio Negro, Rio Uaupés e afluentes.

A rã de maior porte é, sem dúvida a IUI, JUI ou CUI, sobre a qual escrevemos às páginas 131-134 do 1.º vol. da obra MORONGUÊTA-UM DECAMERON INDÍGENA, de nossa autoria, o verbete seguinte: "Quer nos parecer que o narrador da lenda da *Serra do Banco* ou *Serra de Muiretêpê* não pronunciou corretamente este vocábulo ou não o podemos fixar, precisamente. Numa área geográfica, tão vasta como a da encosta guianense, que abrange os vales do Rio Branco e do Rio Negro, e tão semelhantes estes, n'alguns dos seus aspectos etnográficos e em muitos dos seus aspectos geológicos, botânicos e zoológicos, o vocábulo indígena deveria ser *djui*, como o ouvimos pronunciado por índios Tucano e Tariana do rio Uaupés.

Citando Montoya, Theodoro Sampaio, Frederico Edelwiss, José Verissimo, Rodolfo Ihering, nós nos alongamos sobre a etimologia desse vocábulo. E citamos, também, Alipio de Miranda Ribeiro, nas suas *Lições Sintéticas de Zoologia Brasílica,* que assim se pronuncia: "Comumente chamamos rã ou jia a representante do gênero *Leptodactylus,* de que temos várias espécies por todo o nosso vasto território; a maior delas é, certamente, a *Leptodactylus pentadactylus,* que, quando bem desenvolvida, quase iguala um *Bufo marinus* velho. O macho tem escudo espinhoso sobre cada lado do peito e um tubérculo aculeiforne, anexo ao dedo interno das patas anteriores, muito desenvolvido. Esta rã tem o nome vulgar de *rã-pimenta*, por cousa da faculdade de emitir uma mucosidade que encerra um produto volátil das glândulas dispostas na pele do dorso. Outro *Leptodactiylus* menor, que é muito comum e utilizado como alimento, é o *Leptodactylus ocellarus;* mas a nossa verdadeira rã é uma espécie que se encontra no Norte do Brasil e se estende até o México. Ela é conhecida em Zoologia pelo nome de *Rana palmipes* Spix."

E o mesmo autor escreveu mais, relativamente às **PERERÉCAS:** "As pererécas ou *Hyla* são batráquios noturnos ou crepusculares."

Nós, no verbete que estamos apresentando em parte, escrevemos: "Os índios Maué (do rio Araticum, no município de Maués, Estado do Amazonas) comem uma rã — provavelmente um Deptodactylus — do tamanho da referida por Alipio de Miranda Ribeiro, tendo a precaução, exagerada, talvez, de tirar-lhe "a pimenta", isto é, de libertar-lhe o couro de uma secreção que irrita a pele das mãos e a mucosa da boca, se não a chamuscam."

Antes deste trecho teriamos escrito: "A *Jui,* que o herpetologista Antenor Leitão de Carvalho viu entre os Tapirapé, é comestível. No rio Papori, afluente do Uaupés, vimos a animação dos indígenas, abicando a embarcação, aqui e ali, para caçar *juis* nas matas ribeirinhas. E Spruce, viajando pelo Uaupés, também poude ver essa animação entre os tripulantes da sua canôa. Cavam buracos, de meio metro de profundidade por três palmos de largura, na tabatinga escorregadia, alisando-lhes as paredes, e ali as vão apanhar depois os moradores indígenas, à época em que aparecem mais abundantemente, época que deve ser, provavelmente, a da sua reprodução. Caindo naqueles buracos, de paredes lisas, inutilmente as rãs tentam apoiar-se nesta ou naquela saliência, voltando sempre ao fundo do buraco.

E dali os seus caçadores as retiram à mão. As juis são comidas em *quiinhapira* — um prato regional, da culinária indígena, — ou, simplesmente, moqueadas. Nós as comemos assim, como se estivessemos num restaurante de luxo de Paris ou do Rio de Janeiro, mastigando o famoso *Cuisses de Grénouilles aux champignons."* Talvez fosse melhor comer as rãs juis *au gratin*.

Na recepção que os índios Parintintin, do lugar PAULO, nos domínios de Manoel de Souza Lobo — Seringal TRÊS CASAS, Município de Humaitá, Estado do Amazonas — fizeram ao autor destas páginas, a velha IÊI, mulher de Iguá, nos ofereceu uma cuia com um líquido esverdeado (o apimentadíssimo e ácido tucupi) no qual estava embebida uma rã, de um palmo de comprimento.

Respeitamos a etiqueta — tão severa quanto a do gaúcho quando nos *alcança um mate amargo* — fomos bebendo, primeiro a goladas, o tucupi, depois *pescamos,*

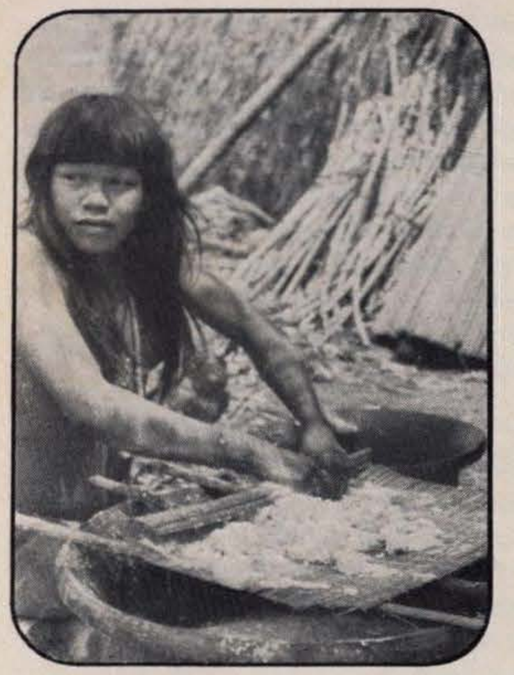
com o polegar e o indicador, da mão direita, a rã; retiramos-lhe o couro engilhado e comemos a carne das coxinhas, saboreademente. E esse gesto, da nossa parte, nos abriu o coração não apenas da velha IÊI porém das demais mulheres e homens daquela aguerrida tribo. A partir daquele momento histórico pudemos realizar, com evidente proveito, as pesquisas que levávamos em mente, no campo da mitologia, da economia, da sociologia, pesquisas divulgadas por nós, posteriormente.

Além da JUI, no Rio Negro — conforme se lê na obra *A Civilização indígena do Uaupés,* do Padre Alcionilio Bruzzi Alves da Silva, radicado em São Paulo, de cuja Faculdade Salesiana de Filosofia, Ciências e Letras de Lorena, é Professor, bem como das Universidades Católicas de São Paulo e de Lorena — os indígenas comem uma rá arborícola denominada *omã.* "Sem limpá-las sequer, moqueam-na ou cozinham com pimenta. Igualmente saboreiam muito uma rã grande, terrestre, chamada *tõhõá*"

49.

Panelas com alimentos da gente Erigpatsá.





Amassando bolas de mandioca.

50.

51.

Peneirando massa de mandioca.



Na dieta dos indígenas, da referida região, o mesmo autor diz entrar um caranguejo, SAA, dos alagados e igapós, mas nós não o conhecemos, enquanto, noutras áreas da Amazônia, vimos indígenas pescar camarões d'água doce.

Algumas espécies de **ITÃS** e **ARUÁS** podem ser apontadas como alimento a que recorrem os indígenas. — Não tem, contudo, grande expressão na sua dieta. Isso teria ocorrido, há séculos, mas no litoral atlântico, em áreas dos *sambaquis*.

As **SAÚVAS**, entretanto, com o seu gordo abdome, torrado ou moqueado, em grande quantidade, na época do *vôo nupcial*, que varia de meses, no Sul e no Norte do Brasil, representam um petisco de alto valor nutritivo para todos os indivíduos de uma comunidade indígena.

52.

A SAÚVA é da família Attideo e se chama, segundo Ihering, *Atta sexdens*. A respeito dela escrevemos:

Lavando a massa para extrair o polvilho.



"Viajando o rio Uaupés, no Estado do Amazonas (escrevemos) a pedido dos índios que nos acompanhavam, compramos, de uma feita, um paneiro de saúvas moqueadas que eles descobriram, pendente do teto de palha de uma barraca, onde pernoitamos. E, mal deixamos o porto do sítio a que nos acolhemos no dia anterior, fugindo a um temporal, atiraram-se eles, vorazmente, às saúvas, cujos abdomens, torradinhos, enegrecidos, nos lembravam grãos de amendoim. Enquanto parte da tripulação da canoa ia remando a outra ia devorando aquele estranho quitute, acompanhado de mancheias de farinha d'água. Um dos índios (Tucano), sem nehuma cerimônia, nos ofereceu, numa pequena cuia com farinha, algumas dezenas de *içás*. Não rejeitamos a iguaria, e, à maneira deles, fomos devorando *içás*, primeiro com certo asco, mas depois, saboreadamente, pois o conteúdo do abdomen delas, levemente acidulado, lembrava torresmos e manteiga. Porque, em circunstâncias especiais, como bem frisou Stradelli, "não

53.

Utensílios usados no preparo da farinha de mandioca.



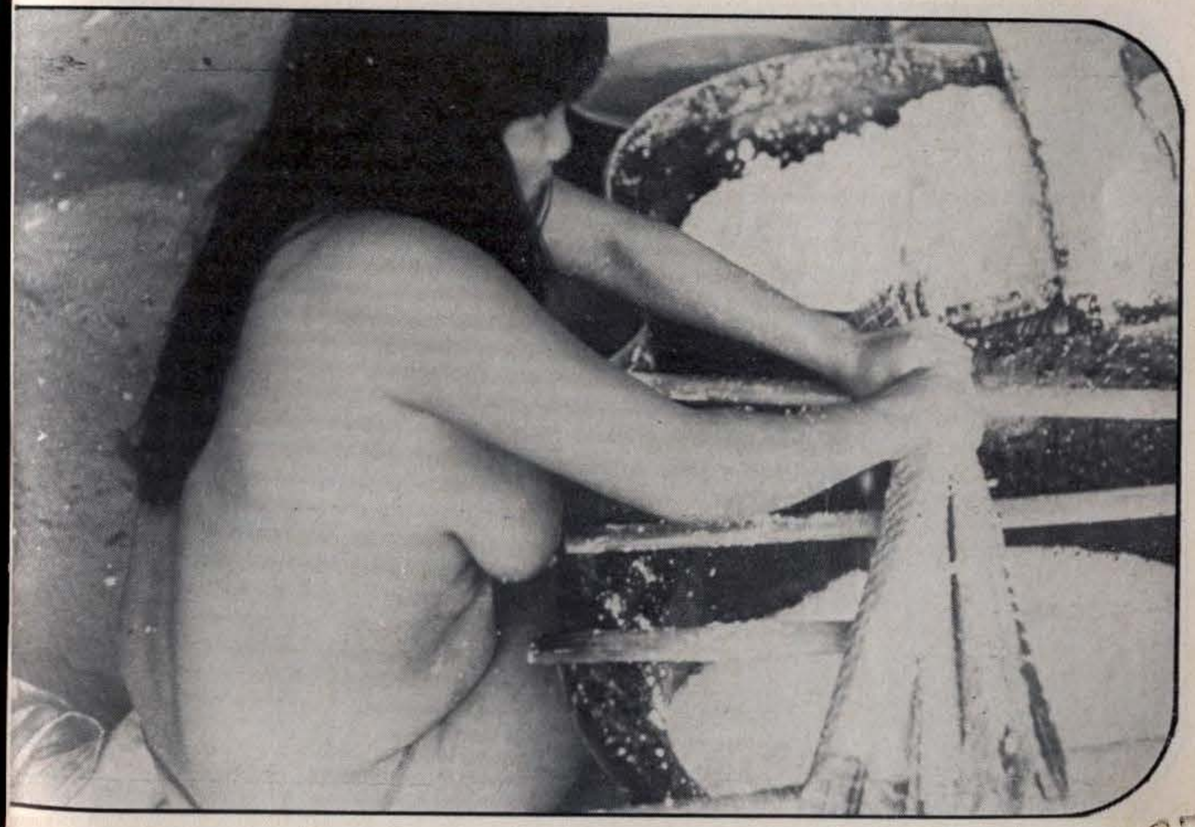
Espremendo a massa no tipiti.

54.



55.

Espremendo a massa na esteira.





A massa seca é passada na peneira.

56.

57.

Assando beiju.



é de todo mau", com uma pontinha de fome e môlro de tucupi e pimenta, comer-se um quitute qualquer de bugre, muito embora "em dissonância com os padrões de gosto e limpeza importados da Europa..." (Sergio Buarque de Holanda, assim concordaria com Stradelli e conosco).

Na paisagem campestre do Território Federal de Roraima, no rumo do rio Tacutú e do Maú, se encontram *casas* de **CUPINS**, com as mais estranhas formas, lembrando, nas noites de luar, principalmente, uma procissão de freiras e frades, embuçados em burés e hábitos fosforecentes. Representam construções estranhas de um termita, chamado, em língua geral, TAPICUIN e, cientificamente, apontado como pertencendo à ordem dos *isopteros* e à família dos *Termitideos* (Ihering). O mesmo autor ensina: "Os cupins são insetos sociais isto é, além dos indivíduos dos dois sexos, há casta de assexuados, os quais, conforme o ofício a que são destinados, tem o organismo adaptado a tal fim, como seja para o trabalho externo ou interno ou

58.

Indios Caiapó assando alimento.





Menina Caiapó saboreando mel de abelhas silvestres.

59.

60.

Indias Canela repousando na maloca após a refeição.



para a defesa (*nasuti* da terminologia científica ou guerreira). Seus ninhos, característicos para cada espécie, tem a parte central feita de madeira mastigada, verdadeiro "papier machê" e por fora são protegidos por um invólucro de barro amassado com saliva. Esta parte externa do ninho, em certas espécies, é tão resistente como o melhor tijolo e suas dimensões algumas vezes atingem mais de 2 e até 4 m. de altura. Outras espécies habitam em troncos de árvores ou no madeiramento das construções. Em certa época do ano os indivíduos novos dos dois sexos, alados, vôam. (veja Alelúia) à tarde, depois da chuva e quando baixam à terra, amputam suas longas asas, para dar início ao novo ninho. Logo nascem os seus auxiliares e daí por diante a rainha tem por único trabalho a postura de ovos; seu abdomen desenvolve-se de tal forma que, em algumas espécies, pode atingir o tamanho de um dedo polegar."

Com o nome nheengatu de MANIUARA uma espécie de termita amarela (escreve o P. A. Bruzzi) os índios do Rio Negro conhecem a que comem viva ou assada — "É o alimento obrigatório das moças no rito puberbatório."

Uma outra espécie de termita é ali chamada EXKÓ, não tendo asas. É comida viva, ou depois de assada em pequenos amarrados de folha de sororoca.

Ali ocorre outra espécie de cupim que é um petisco dos indígenas do Uaupés e chama-se BUXTUA.

Ao mesmo autor devemos uma relação preciosa das LARVAS que são apreciadas pelos indígenas do vale do Uaupés.

Uma dessas larvas deve ser conhecida através da descrição que lhe dedicou o Professor e Missionário Salesiano que estamos citando. Ei-la: "Em certas épocas do ano aparecem numerosíssimas larvas de uns 3 a 4cms. de comprimento, sobre as plantas do Japurá BATI (*Erisma japurá* Spruce) e do CUNURI WAXPÓ *Cunuria Spruceana* Baill), devorando-lhes totalmente as folhas. Apenas as percebem os índios abatem as plantas em redor, para que as larvas não passem para outras árvores, e ficam assim obrigadas a descer pelo tronco, em procura de alimento.

Na parte inferior do tronco fazem um anel, com a folha da pacova sororoca (*ohó puri*), que é muito lisa. As lagartas, ao chegarem aí, escorregam e caem no chão, sendo

recolhidas, com paus ou fios, em peneiras e, logo depois, torradas lentamente sobre uma esteira, à certa distância do fogo. É tão grande a quantidade que podem encher cestos, que são conservados no fumeiro para ir sendo consumido aos poucos. Mesmo quando a descobrem só na fase de crisáida, cortam os galhos carregados de casulos, como uma grande espiga de milho, e os torram; sendo assim mais fácil de abrir os casulos, como se fora a casca de amendoim torrado. A crisálida constitui uma iguaria muito apreciada, e serve, outrossim, como isca para anzol. Estas larvas denominam-se em tukano *bá-ti-ya* (piolho do japurá) e piolho de cunuiri *waxpó-ya.*"

Além dessas larvas existem mais — na lista dos alimentos exóticos que Luculus apreciaria, de certo, as: "*Me're-pãma* é o nome Tukano de uma larva amarelo-esverdeada, semelhante ao bicho-de-seda, e que se nutre das folhas do ingázeiro (*ingá-edulis* — Mimosácea — e *que muito apreciam,* viva ou torrada. Outras larvas mais: a *me're-ka-pextorõã,* igualmente do ingázeiro; *nyxtyá,* também do cunuri; *nextoá,* que vive na árvore homônima; *suxpi-sõ* que se nutre das folhas da acaricuara (a de sementes miúdas); *pixkõrõã,* da pupunheira; *sitá,* da árvore dita *uxpisikara.*

No Uaupés recolhemos uma porção de anélidos, que ali se chamam *Daracubi;* e em Feijó, num trecho de igapó, vimos os mesmos anélidos. Ali, como em terras de Feijó (Estado do Acre) os índios os comem torrados. Quando os igapós secam, nas longas estiagens, esses anélidos aparecem no solo; quando se elevam as águas e cobrem aquelas áreas de mata inundável, eles se abrigam nas palmeiras, de preferência. São comestíveis. Nós os mandamos ao cientista Luiz Martins, assistente de Oswaldo Cruz Filho, do Instituto Manguinhos; ignoramos, porém, se aquele malogrado amigo lhes dedicou qualquer estudo.

O P. Arcionilio Bruzzi refere que os índios do Uaupés se alimentam de coleópteros, besouros e gafanhotos.

No Território Federal do Roraima, talvez em época remota, os índios comiam aqueles enormes **GAFANHOTOS** que, periodicamente, caem sobre os campos, devorando gramíneas e leguminosas, tão raras, em extensas áreas.

Fato real ou anedota (devida à imaginação de um dos mais inteligentes Uapixanas que conhecemos) ocorreu ali o seguinte: Quando da excursão do General Candido Mariano Rondon, com sua comitiva, ao Monte Roraima, de passagem por Boa Vista, alguns índios, com o célebre Compadre Alberto (o tal Uapixana) lhe ofereceu um prato da culinária tribal: gafanhotos guizados, que tinham sido libertos das cabeças, asas e patas rubro-verdes. Naturalmente o General Rondon, respeitando as imposições da etiqueta indígena, fingiu não saber que lhe estavam dando um petisco que, há séculos, São João Batista já comia no Deserto: gafanhotos, simplesmente gafanhotos. Mas, mesmo assim, interpelou o Compadre Alberto. E este, pronto, com aquela *sans façon* bastante conhecido, lhe respondeu: **CAMARÕES DO CAMPO, GENERAL, CAMARÕES DO CAMPO!**

Descritos por Ihering os tais *camarões,* que eram autênticos gafanhotos, teriam eles cerca de 15 cms. de comprimento, o corpo grosso, de asas mostrando, quando vivos, um lindo colorido.

Nós, entretanto, tendo viajado, por diversas veses, através daqueles campos, residido em Boa Vista mesmo, alguns anos, nunca vimos nenhum indígena comendo gafanhotos.

Já nos referimos ao processo usado pelos índios para obter sal — recorrendo ao palmito de palmáceas ou ao sal eflorescente dos barreiros ou *caánaman* — mas temos de referir, igualmente, que a dois molhos recorriam os indígenas, para aumentar o sabor, aroma e excitabilidade dos seus quitutes.

O tucupi, — que é o sumo extraído da massa da mandioca, que se liberta do ácido cianídrico por cocção ou exposição ao sol, durante algum tempo — é o mais comumente usado pelos indígenas, em todas as áreas culturais que visitamos.

A ele juntam uma porção de pimenta, a murupi ou a malagueta, enriquecido, já agora pelos civilizados, com a adição do alho.

Outro môlho — espécie de mostarda — é feito com tucupi, tapioca e pimenta triturada, ganhando consistência pastosa. Seu nome é ARUBÉ. Como o primeiro môlho, referido aqui, nada fica a dever às criações, em matéria de mostarda, que devemos a francêses e alemães.

O Arubé é usado com qualquer prato da culinária indígena, peixe ou carne de caça.

A IQUYTÁIA é um estranho condimento. Os índios torram punhados da formiguinha jiquyitáia de preferência, punhados de pimenta malagueta, misturam tudo com certa porção, (*quantum satis*), de sal — hoje em dia, de Mossoró ou de Macau — conservando essa mistura, saborosa como a pimenta do reino- triturada, num paneirinho de piassava (no Rio Negro é onde o vimos mais frequentemente), suspenso do teto de palha, numa área da cozinha, para se manter integral.

A IQUYTÁIA pode ser adicionada a cozidos, guisados ou sobre um naco de beiju, principalmente do tipo em que entra carne de paca ou cotia, carne torrada e triturada.

Falemos agora no MEL, pois, adiante falaremos num tipo de queijo — o JAPURÁ — embora os franceses nunca admitam comer-se queijo com banana, mel ou goiabada, como nós, brasileiros, o fazemos...

Um divulgador de incontáveis fatos biológicos relativos à fauna da Amazônia, foi, sem contestação, Eurico Santos.

Talvez porque fosse um autodidata (e quem não o é — nos perguntou, certa vez, o Prof. Dr. Olympio da Fonseca — mesmo quando passou por uma Universidade ?), Eurico Santos deixou uma obra de insuperável utilidade para o povo brasileiro, visto que o pôs em contato com os hábitos, a psicologia — utilidade e nocividade — dos mais nobres e dos mais humildes representantes da sua FAUNA.

Numa das suas obras de divulgação, a intitulada OS ANIMAIS SELVAGENS, edição do Ministério da Agricultura (Divisão de Caça e Pesca — Rio de Janeiro, 1956) focalizou um problema que bem poderia ser resolvido na atualidade.

Ele indagava: AS ABELHAS SOCIAIS PODERÃO FORNECER COMPENSADORA PRODUÇÃO DE MEL?

Entre as 120.000 espécies de abelhas, vespas, formigas, etc. ele se voltava para as chamadas abelhas sociais "onde figuram, notadamente, a chamada abelha-do-reino, os mangangás e as nossas abelhinhas sem ferrão, da sub-família Meliponinas..."

Então, sem pretensões a historiador, aludiu ele à página da obra a que nos estamos referindo, do modo seguinte: "Os indígenas da América, notadamente os da América Central e América do Sul, sempre se utilizaram do mel

como gulodice e alimento. Havia mesmo entre o indígena uma apicultura incipiente junto a uma indústria extrativa melífera."

A mitologia indígena, segundo não só Erman Nordenskiöid, em seu estudo *l'Apiculture Indienne*, publicado no *Journal de la Societé des Américanistes de Paris* T.XXI, 1929 p. 169-172, e segundo autores nacionais, como Roquette Pinto e Barbosa Rodrigues, Brandão de Amorim e Couto de Magalhães, demonstra a importância do mel, — quer gulodice, quer alimento — entre as tribos da Amazônia Brasileira, nas áreas culturais por nós focalizadas na presente obra.

Nós mesmos, entre os Parintintin, *in Experiências de Baira*, mostramos esse herói-de-cultura, apreciando o *cauim*, mistura de mel e milho torrado, posto a fermentar (1.ª experiência). E, igualmente, na *Estória de Baira e de sua Gente, in* MORONGUÊTÁ-UM DECAMERON INDÍGENA, pág. 365), o aludido herói-civilizador, sai a tirar mel-de-pau, levando seu machado e dois jamarús.

Na mesma obra, às págs. 76-78, contamos a *História do Homem que se casou com uma Abelha e depois com uma Guariba.*

No entanto, mais ilustrativa, do que as *estórias* e *aventuras* referidas aqui, é a obra LE MIEL ET LA CENDRE, de Claude Levi Strauss, na qual, além de mostrar que *"la terre de la mythologie est ronde"*, expõe ao nosso alcance a opulência dos mais encantadores, estranhos e maravilhosos temas, relativos ao Mel e ao Tabaco. Substâncias comestíveis são o Mel e o Tabaco, inegavelmente, *"mais ni l'un ni l'autre ne relevent à proprement parler da la cuisine."*

Para nós, entretanto, não só o Mel, mas o Tabaco, ambos, enfim, são ricos de "concupiscência"; tanto a *doçura* do Mel como o *sabor* do Tabaco, sabem, tal na expressão bíblica, a *Mel e leite sob a tua lingua."*

Os indígenas consideravam, além disso, a mistura do Mel com a Água uma bebida sagrada, como o hidromel foi para o grego.

Daí, talvez, se possa apontar toda a simbologia da *Festa do Mel,* dos índios Tembé.

Dentre os produtos das terras americanas, levados para a Europa, só um deles se impôs, dominadoramente, a todas as classes sociais: o **TABACO**.

Aconteceu que o Açucar desbancasse, no comércio internacional e na intimidade daquelas classes, o **MEL SELVAGEM** das humildes Abelhas do Continente americano.

Richard Lewinsohn, apreciando esse fenômeno, no capítulo dedicado ao *Renascimento da Superstição,* escreveria: "O alimento mais precioso que a Europa recebia do Novo Mundo, durante o primeiro século, posterior ao descobrimento, era o açúcar. A planta não era oriunda da América. Os europeus haviam introduzido a cana de açúcar, porém os escravos negros trabalhavam tão bem, nas plantações das Antilhas e do Brasil, que o açúcar das colônias não tardou em converter-se num produto do comércio internacional. Não só competia com o açúcar da cana da Síria e das Índias Orientais, senão, também, repercutia fortemente sobre a apicultura. A importância do mel diminuia. Era demasiado caro em relação com o melaço que os portugueses punham a vil preço no mercado de Abbers. O mel deixava de ser o princípio edulcorante e se convertia em um simples produto alimentício. Para muitos apicultores isso resultou catastrófico, porém era um feito importante nos anais da cultura: pela primeira vez um produto vegetal substituia um produto animal."

Para as interrelações tribais um imperativo de absoluta dissolução das mesmas, que a civilização utilizaria, foi a cultura da cana de açucar, ao longo de alguns séculos, entrando elas a sofrer incontrolável modificação nos seus sistemas de troca e de comércio.

A procura de colmeias, no interior das matas, foi rareando, tomando um caráter de aventura; tanto nas malocas como nas habitações, desta ou daquela família, ali se encontravam colmeias cuja produção mal atendia ao consumo dos indivíduos que viviam no ambiente daqueles sítios.

Vimos, entre os Maué e entre os Parintintin, troncos ôcos de árvores, transformados em colmeias, o mesmo acontecendo entre os indígenas do vale do Rio Negro e os do Vale do Rio Branco, os do vale do Solimões e os do vale do Purus e do Xingu. La estavam as abelhinhas indígenas, da sub-família das Meliponinas. E só...

A proposta ou sugestão de Eurico dos Santos não despertara o interesse dos técnicos, responsáveis pelo nosso desenvolvimento agrícola, e muito menos pelo respeito às

lições recebidas através das iniciativas dos nossos indígenas.

Páginas atrás, nós nos referimos a uma árvore, de grande valor na vida econômica e social dos indígenas do rio Uaupés: **O JAPURÁ.**

Da polpa dos frutos dessa árvore os indígenas do alto rio Uaupés e dos seus afluentes — como os índios Warau com a polpa dos frutos do *moriche,* palmeira *Mauritia flexuosa,* entre nós chamada *miriti* e *buriti* — fabricam um **QUEIJO.** A classificação científica dessa árvore, da família das Vochysiáceas, é *Erisma Japurá* Spruce. Em MORONGUETÁ — UM DECAMERON INDÍGENA (VOL. I, págs. 426-427) nós lhe dedicamos um verbete com os tópicos seguintes: "Da polpa dos frutos do JAPURÁ os índios preparam um queijo, cozinhando-a, primeiro, e (depois de mantê-la algum tempo no moquém) enterram-na, cuidadosamente embrulhada em folhas de bananeira sororoca. Quando estão certos de que a polpa do JAPURÁ, reduzida à massa, atingiu certo grau de acidez, logo a transferem para a água corrente, no porto de casa — sempre embrulhada nas folhas de bananeira sororoca — conservando-a ali como numa geladeira natural. Qualquer dos chamados queijos ácidos, do tipo Grogonzola ou Limburgo, tem no "queijo do Japurá" um digno competidor. Os índios o comem puro ou, preferentemente, associado ao peixe cozido. Uma análise desse *queijo,* feita pela química Emília Pechnik, do INSTITUTO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE DO BRASIL ainda não foi divulgada oficialmente. Spruce, fazendo a diagnose das "Erismas", escreveu: "*Crescit ad prope Panuré ad rio Uaupés.*"

Regressando, em 1952, de uma viagem de estudos ao Vale do Rio Negro (Estado do Amazonas), entregamos à Dra. Emília Pechnik certa quantidade da massa de frutos do Japurá, como a recebemos das mãos de Índios Tucano, do Uaupés, para a necessária análise.

Porque não fornecemos a essa notável química as informações taxonômicas, para a identificação da planta que dá aos índios os frutos, por eles transformados em queijo, a análise não teve a divulgação que se impunha. Agora, decorridos vinte anos, sendo localizadas, no Arquivo daquele Instituto, as anotações da autoria da Dra.

Emília Pechnik, graças à solicitude de sua colega Dra. Magali Balata, devidamente autorizados, logo nos apressamos a juntar a estas páginas a seguinte *Análise química*: Queijo vegetal dos frutos do Japurá.

Umidade (método de Stark)	50,0 %
Extrato etéreo (lipídios)	36,4 %
Proteina bruta	5,19 %
Resíduo mineral fixo (cinzas)	1,09 %
Acidez livre em ml sol N	5,9
Acidez em g de ácido oleico	12,5 %
índice de saponificação	237
Ácido nicotínico	1800 g %
Tiamina	25 g %
Ácido nicotínico	1800 mg %

NOTA: Gordura branca sólida, parecida com manteiga de cacau.

Colméia de abelhas silvestres no interior de casa comunal.

61.



62.

Tirando mel de abelhas que nidificam no subsolo.



Bebidas

63.

Índia Tucuna ralando frutos da pupunheira para o preparo do vinho.



VINHOS, como os que se fabricam com diversas espécies de uvas, rigorosamente falando, não podem ser apontados, fazendo parte da mesa dos indígenas da Amazônia, situados nas áreas culturais que elegemos para a por em evidência nesta obra. E, muito menos, cervejas, embora nalgumas obras de etnógrafos e etnólogos estrangeiros se achem referências e mesmo descrições de uma *biére de manioc* ou de *eine Art Falmwein,* respectivamente *cerveja de mandioca ou uma espécie de vinho de palmeira*.

No relacionar esses vinhos nenhum autor se compara a Theodor Koch Grünberg, no III volume de sua monumental obra *VON RORAIMA ZUM ORINOCO,* págs. 53-55, começando por uma classificação de *Alkoholische Getrank*: Bebidas alcoólicas; e *Erfrischungsgetranke*: refrigerantes.

Os viajantes e cronistas, que primeiro depararam, provaram e, possivelmente, se embebedaram com esses vinhos, aprenderam que o principal era o CAUIM.

Os autores do XV século escreviam KAUI.

E a etimologia desse vocábulo indígena nos é dada por Suzanne Lussangnet, na Nota n.º 4, à página 55, da obra LES FRANÇAIS EN AMÉRIQUE, da autoria do *cordellier* André Thevet, como segue: "O KAUI em tupi, palavra designando nos autores do XV século, ao mesmo tempo, a bebida fermentada e a bebedeira. O cauim, indispensável em todas as cerimônias ou diversões indígenas, se preparava, com mais ou menos cuidado, a partir de plantas as mais diversas. Thevet cita aqui o milho avaty (ou milho guarani, ver pág. 282, n.º 2); trata-se mais adiante da mandioca ou de caju (ms. Hist. de deux voy., f. 40 v.).

A acreditar-se na *Informação* (439), essa bebida teria sido bastante espessa para poder servir de alimento ao mesmo tempo que de estimulante. Quanto ao seu teor alcoólico, deveria ser relativamente mais fraco que o dos vinhos da Europa; Lery (Hist. I, 153-154) relata que os Tupinambás, tendo roubado tonéis de vinho da Espanha, o consumiram confiadamente, mas ficaram três dias desancados e adormecidos."

Com o nome de *auaty* aparece, numa das *Experiências de Baira,* o milho; anunciado por um pássaro, este esclarecia que, misturando-o ao mel e água, depois de fermentada, dessa mistura resultaria o **CAUIM.** "Quem inven-

tou o CAUIM foi a mulher de BAIRA". BAIRA não gostava de água..."

Voltando-se à relação de bebidas alcoólicas e às refrigerantes, devida ao Dr. Theodoro Koch Grünberg, aí temos as seguintes: KASCHIRI, de duas qualidades: o *saburu* ou *sábulu,* isto é, KASCHIRI branco, feito de farinha de mandioca torrada, e o Kaschiri KAZALUMAIKU, isto é preto.

Seguem outros: PARAKALI, feito de farinha de mandioca; o KAZILI, de cor vermelha, feito da raiz torrada da mandioca; ANAIYEUKU, feito de milho (*a'naig*); (Y)ZAYEUKU, feito de uma espécie de batata (*izág*); PILIZÂEUKU, feito de uma espécie de *Dioscorea* (*pilizá*); KAZANÁLIEUKU, feito de mandioca doce, macacheira *ka'nali*); ELUPAYEUKU, feito de bananas (*elupá*).

Não são menos variados os vinhos feitos com Milho torrado, tendo côr e doçura suaves, bem como agradável aroma.

De um desses vinhos de milho torrado o cientista alemão afirma (Pasmem os adoradores de Baco!) o seguinte: *"Aus violette bataten wird ein rotviolettes Kaschiri bereitet, das angenehm sussauerlich und wie Champagner schaumt."*

A tradução livre, do texto acima, é: "De uma batata violeta prepara-se um Kaschiri vermelho-violeta, que tem a cor e a doçura de uma espumante Champanhe."

E o Dr. Theodor Koch Grünberg descreve, minuciosamente, o preparo de três dessas bebidas: O PAYUÁ, o PARAKÁLI e o KAZALUMAIUKU.

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.

Muitos, (maioria, talvez), representam estimulantes, sem que lhes tragam graves consequências o seu uso e abuso, o que já não acontecerá com o uso e o abuso de drogas tóxicas, alucinógenas, psicodélicas que são do conhecimento secular dos índios por nós visitados e estudados.

Dentre as Palmeiras, cujas características, classificação e utilidade ficaram definidas na extensa relação devida a Paul Le Cointe e Celestino Pesce, — embora não esquecessemos J. Barbosa Rodrigues, com o seu SERTUM PALMARUM — têm incomparável posição a Palmeira Açaí *Euterpe Olerácea* Mart. e a Palmeira *Bacaba Genocarpus Disnichus* Mart.

A distribuição geográfica dessas espécies de palmáceas pode ser apreciada, desde os nossos limites com a Guiana Francesa, ao Norte, no arquipélago de Marajó, e pela calha do Amazonas e calhas de seus afluentes, de ambas as margens, até nossas extremas com o maciço guianense.

E não só os indígenas lhes consomem, imemorialmente, os *vinhos,* mas os pseudo- civilizados, ribeirinhos e da hinterlândia amazônica, os moradores das capitais dos Estados do Pará, Amazonas e Acre, dos Territórios de Roraima e Amapá.

Tal é o consumo, a importância do seu comércio (já hoje extendido até ao Rio de Janeiro) naquelas áreas acima citadas, que bem se justificaria, em seu louvor e gratidão, lhes dedicassem um culto, como o da VINHA, tendo uma Divindade Florestal à frente de cortejos, em solenidades anuais, a exemplo do que se fazia em Roma e em Atenas, para Dionysos ou Bachus.

É de estranhar que, tão ciosos em manter, no Folclore da Amazônia, o BOI-BUMBÁ e os PÁSSAROS, exibidos nas festas juninas, nenhum culto tenham criado, dentro de concepções anímicas ou dendolátricas, que, noutras terras, mereceram inúmeros vegetais.

A bebida chamada AÇAÍ resulta de uma emulsão, em água, dos seus frutos, violáceos, quase negros, mas não tão grandes como cerejas da exagerada afirmação de Paul Le Cointe. A indiada a consome pura ou associando-lhe mel de abelhas sivestres.

Alimentadas com o mingau de açaí, ao qual adicionam açúcar e um pouco de farinha de tapioca, as crianças da

Amazônia, descendentes de indígenas, ganham especial robustez, graças à constituição química dos seus frutos e o fato desses, durante todo o ano, estarem às mãos das chamadas *amassadeiras-de-açaí,* de origem indígena ou negra, em barraquinhas de subúrbio, a cuja porta arvoram uma bandeirinha vermelha.

O Prof. Dr. Dante Costa, interessado em demonstrar o valor, como alimento, de várias espécies vegetais da Amazônia, no Laboratório do SAPS, do Rio de Janeiro, realizou pesquisas que esclarecem quais são as fontes naturais de vitaminas, sais minerais etc., etc. a que recorrem as populações dessa região, para enfrentar a agressividade da carência alimentar, decorrente mais de condições sociais do que do clima, isolacionismo e endemias típicas.

Outra palmácea contribui, como o açaizeiro, para a alimentação de considerável parte da população da Amazônia: a cientificamente chamada *Oenocarpus Distichus* Mart, regionalmente chamada **BACABA**. Dos seus frutos, maiores do que os do açaizeiro, preparam um *vinho,* de gosto agradável e grande valor nutritivo.

Tanto o *vinho* do açaí como o da bacaba são bebidos, diariamente, e sempre adicionando-se-lhes açúcar, farinha dágua ou farinha tapioca.

Vinhos de frutos silvestres, de espécies botânicas já referidas e louvadas, não entram, como os do açaí e da bacaba, com aquelas características de alimento, propriamente, mas de um refresco, à maneira de uma laranjada, limonada ou cajuada.

Os índios do Rio Negro apreciam e nos levam a apreciar, também, o *vinho* de MAPATI ou CUCURA, cuja denominação científica é *Pourouma Cecropiaefolia* Mart, da família das Moráceas. Seu nome na língua Tucano é DRAGIÊ.

Os seus frutos, postos a fermentar em grandes cochos, com água, são doces, acídulos e mucilaginosos, como diz Le Cointe. Nós os comemos no Uaupés e no Papori e bebemos, copiosamente, o *vinho,* cujo sabor encontra justificativa de UVILIA, que lhe dão no Peru.

No ciclo de mitos e lendas, que ali nos narraram aqueles índios, aparecem CEUCI e JURUPARI, duas figuras ligadas ao problema do matriarcado e, consequentemente, das AMAZONAS.

Não tendo as características de *vinho,* tem, no entanto, entre as populações indígenas e civilizadas da Amazônia, um valor extraordinário, o **CHIBÉ,** vocábulo tupi, composto de *che* — eu, meu — e *ibê* ou *tibê* — caldo, etimologia que nos dá Alfredo da Mata.

Ermano Stradelli registra, entretanto *CIMÈ, CIMÉ-CIRÉ,* esclarecendo o seguinte: "Bebida feita com água, em que foi desmanchada e deixada 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, ingere-se também a farinha molhada, igualmente substancial."

Quem viaja, levando como remadores os inteligentes, hábeis e vigorosos índios — pelo Madeira acima ou pelo Rio Negro e Uaupés — deve saber da importância, para eles, do CHIBÉ.

Essa bebida lhes dá uma especial, estranha euforia que nós, ingerindo-a, sobretudo nas horas de calor ou de cansaço, experimentamos, não sem certa surpresa e contentamento.

Nossa vivência, de mais de quarenta anos, na Amazônia, nos autoriza prevenir, a quem necessitar de remadores indígenas ou caboclos, que não os privem dessa bebida refrescante, nutritiva e de grande valor eufórico.

Após cuiadas de CHIBÉ os remadores vencem corredeiras e rápidos, retemperam os músculos, controlam os nervos, rindo e cantando, divertindo-se com o salto de um peixe à superfície lisa ou revolta dágua ou o vôo de uma ave, indo de copa em copa do arvoredo marginal, ou alçando-se de uma praia para o céu límpido.

Uma técnica especial exige essa bebida.

Assistimos como a preparam os indígenas, ao baixarmos, certa vez, na canoa FLECHA NEGRA que os Salesianos, da Missão do Tiquié, nos emprestaram.

Servindo-se de uma cuia, de bom tamanho, ou de outra vasilha qualquer, o índio nela deita uma quantidade exata de farinha dágua e a imerge na água corrente.

Dando à cuia o movimento de quem usa uma batéia ou uma peneira, à direita e à esquerda, imergindo-a, superficialmente, o índio faz flutuar gravetos ou uma que outra impureza visível, da farinha.

E, nesse movimento, pouco a pouco, são emulsionados os grãos-da-farinha, que se tornam mucilaginosos, em condições de ser engolidos, lenta e saboreadamente.

As vezes, quando a vasiha é uma só, os bebedores de *chibé* se revezam, no tomá-lo, cada um preparando o seu *chibé,* ou passando a cuia, circularmente, à maneira de quem toma chimarrão, num galpão gaucho.

Como é tradicional — assim fazem depois de tomar-se o açaí — na mesma cuia, índios ou civiizados, põem um pouco de água que, absorvendo restos dos grãos de farinha, é tragado para evitar qualquer mal... pois há quem não se contenta com uma cuia apenas dessa bebida.

O *chibé* acompanha, muitas vezes, um assado de pirarucu, de outro peixe qualquer, e, também, de carne de gado ou de caça.

Essa bebida refrescante, geralmente, não leva açúcar ou mel, mas algumas pessoas lhe adicionam esses edulcorantes e gotas de limão.

Mas um legítimo *chibé,* como os índios e os caboclos o apreciam, é composto apenas de farinha dágua, água corrente ou de pote.

Depois de tantos *vinhos* e refrescos, tratemos agora dos **TÓXICOS**: alucinogenos, psicodélicos, estupefacientes, etc., etc.

Tóxicos

O PARICÁ, droga vegetal, que mereceu de Henry Wassén o mais interessante e valioso estudo que conhecemos, resulta do emprego — aspiração e inhalação — do pó das sementes, torradas e trituradas, de uma *piptadenia*.

Sobre o *vício do paricá,* isto é, de um rapé feito com sementes das vagens da *Piptadenia Peregrina* (L) Benth (Leg. Mim.) ou *Mimosa acacioides* Benth? procuramos estudá-lo entre indivíduos da tribo MURA, localizada no Paraná dos Autazes e na costa do Purus, próximo aos Lagos Ayapuá e Pirá-y-auara. Eis um dos tópicos do que escrevemos: "Lourenço da Silva Araujo e Amazonas, que os acusa da vagabundagem (refere-se aos Mura) escreveu que pretendem-se oriundos do Peru, donde emigraram ressentidos da legislação dos INCAS", mas a coincidência do uso e do abuso da coca não é, de nenhum modo, documentação válida dessa suposta origem."

Ligando os Mura aos Maué, escrevíamos: "Maué e Mura se encontraram no apego a um vício comum: o uso do rapé de paricá, o *Schnupfpulvers* dos autores alemães, um dos quais, recentemente, dedicou acurado estudo (a respeito do recipiente usado pelos Maué, de uma coleção feita por Martius & Spix, em 1817) para o *Volkerkunde — Museum,* de Munique. (Veja-se *Volkerkundliche Abhandlungen* — Band — I — *Beiträge zur Volkerkunde Südamerika — Festgabe für* Herbert Baldus, zum 65 *Geburstag* — 1964 — Hannover)".

O referido trabalho é da autoria de Otto Zerries, de Munique, e se reporta à *Festa do Paricá,* a que Martius assistiu entre os Mura, em 1867, e à descrição do uso do paricá entre os índios Maué, feita por nós em OS ÍNDIOS MAUÉS. Após esse trabalho surgiu, em 1965, o admirável estudo de J. Henry Wassén, intitulado *The use of some specific Kind of South American Indian Snuff and related Paraphernália*. Desgraçadamente, entre os Maué, o uso do rapé de paricá, em aspiração individual ou a dois, não é o seu único vício; no contato dos civilizados adquiriram eles mais um estupefaciente: o *dirijo,* também chamado *diamba, maconha* (**ver Nota 47**).

Em artigo estampado nas colunas do DIÁRIO DE NOTÍCIAS, do Rio de Janeiro, focalizamos esse problema, do uso e abuso do rapé do paricá, entre os Mura, associado ao uso do IPADU, PATU ou COCA.

E essa associação já data de séculos, pois encontramos, numa área das suas atividades de pescadores, velhos pés de *Erythroxylon coca* Lamk, com mais de 3 metros de altura e um tronco com mais de 1 1/2 palmo de circunferência, florindo ainda, e de espessa copa verde-clara.

Como os pescadores do Lago Titicaca, na vizinhança de Chucuito (Departamento de Puno, República do Peru)

os pescadores Mura tinham que recorrer ao IPADU ou COCA, para atenuar a fadiga, a fome que lhes vinham de uma atividade secular, desassistidos de leis humanas, e, talvez, divinas. O rapé do paricá era aspirado; e o pó da coca ou ipadu era mascado, sendo que não o associavam à *llanta* que não usam em terras do vale do Purus e do arquipélago dos Autazes, não longe de Manaus.

Não temos nenhuma experiência da maneira de aspirar-se o rapé de paricá, contudo poderíamos estender-nos aqui sobre *el hábito de coquear,* comum às populações indígenas do altiplano andino, das cidades e dos vilarejos, punas, quebradas, *páramos* e margens de lagos, por onde andamos.

Os índios Parintintin, quando os conhecemos, privando demoradamente com eles, não usavam estupefacientes, alucinógenos, enfim, comuns aos Maué, Mura e à gente do vale do Rio Negro, Estado do Amazonas.

A AYUASCA, como a chamam na Bolívia, Peru, Equador e Colômbia, entre aquelas populações dos rios Uaupés, Tiquié, Papori, Aiari, Içana, se chama CAÁPI (**Ver Nota 47**).

Às páginas 408-412, do Vol. I de nossa obra MORONGUETÁ — UM DECAMERON INDÍGENA, escrevemos: "Entre as chamadas drogas narcóticas e estupefacientes, dos indígenas da América do Sul, está o IAGÉ ou CAAPI ou AYUASCA. A área geográfica de distribuição natural da *Banistéria caapi Spruce.* não tem, entretanto — dentro de uma região como a HILEIA — limites conhecidos, extensões definidas, como a COCA *Erytroxylon coca* Lam. Para dificultar o empenho científico de definir-lhe os limites aí está o cuidado com que o índio oculta esse vegetal à vista de estranhos e mesmo de indivíduos que constituem a sua comunidade, principalmente se nela tem a função de pagé. Record & Hess, apontam-lhe o *habitat* nas regiões tropicais e sub-tropicais sendo, porém, mais abundante na América tropical. O Dr. Ramon Pardal, em MEDICINA ABORÍGINE AMERICANA, caracteriza esse vegetal afirmando-nos: "... numerosas tribos, disseminadas no extenso território compreendido entre os rios Negro e Orinoco, o Amazonas e a Cordilheira dos Andes incluindo o noroeste do Peru, este do Equador e Colômbia, sul da Venezuela e noroeste do Brasil utilizaram,

desde épocas imemoriais, uma bebida obtida por decocção ou maceração de uma liana, a Ayuasca, Caapi ou Iagé, conhecida, atualmente, com o nome técnico de *Banisteria caapi* Spruce. Sua ingestão produz um estado psicológico especial, com alucinações e ilusões óticas, excitação intelectual e estado metagnômico que, segundo alguns, chega a produzir fenômenos telepáticos (um dos seus componentes foi chamado "telepatina") e estados oníricos. "Os Drs. Osvaldo A. Costa e Luiz Faria, do Laboratório Bromatológico do Rio de Janeiro, publicaram, em 1916, um estudo dos mais completos que conhecemos, intitulado *A Planta que faz sonhar* — o *Yagé.* Ao iniciarem o estudo botânico do iagé escreveram: "O iagé, conhecido também vulgarmente, pelos nome de Caapi e Aynhuasca é uma liana pertencente à família das Malpighiáceas e geralmente admitida como sendo a Banistéria caapi Spruce. Existem outras espécies também fornecedoras do Iagé ou Caapi. É assim que Niedenzu admite a espécie *Banisteria quitensis* Nied; e Ducke, recentemente, do Amazonas onde se acha, em comunicação epistolar com o Jardim Botânico, do Rio de Janeiro, acaba de revelar mais uma espécie, possivelmente nova, fornecedora da droga em apreço. "J. Gerald Kuhlmann, em 1924, colheu em Brasiléa (Acre) material de uma Banistéria, usada naquela região com Iagé, cujo espécime se encontra no herbário do Jardim Botânico, mas que, pelo fato de não apresentar flores nem frutos, não pode ser a espécie (possivelmente nova) devidamente determinada. E os mesmos autores, acima enumerados, acrescentam: "A família das Malpighiáceas, que forma um grupo muito natural, representa, também, uma escala de transição entre as Garantales e as Sapondáles."

"O Brasil é o centro de dispersão dessa família quase que exclusivamente tropical, pois que, das 800 espécies mais ou menos que ela encerra, distribuidas por 56 gêneros pertencem à nossa flora mais da metade. As demais espécies se distribuem pela zona tropical, principalmente dos países limítrofes do Brasil, alcançando, ao Norte, a América Central, o México e os Estados Unidos, ao Sul, até a República Argentina. A África conta com cerca de 100 espécies, as regiões tropicais da Ásia com pouco mais de uma dezena, sendo muito raras nas ilhas da Oceania. A Europa não possue espécies espontâneas desta família, e a Paleobotânica não registra a existência de Malpighuiáceas fósseis. É no gênero Banistéria, um dos 27 brasileiros, se-

gundo Löffgren, que se encontra o vegetal de que nos estamos ocupando. O primeiro botânico que estudou o Iagé foi o explorador inglês Spruce, que, colhendo material completo desta planta em 1853, na fronteira nordeste do Brasil, na região do Uaupés, enviou exemplares a diversos herbários europeus. Este ilustre viajante não fez, entretanto, a descrição da planta em apreço, cuja diagnose devemos a Grisenbach, autor da *Monografia das Malpighiáceas da Flora Brasiliense* de Martius, que, tendo à sua disposição um dos herbários de Spruce, fez, pela primeira vez, uma descrição completa da *Banistéria caapi.*"

No longo estudo, do qual estamos destacando os trechos acima, os autores se estendem, com segurança técnica e probidade científica, pelo campo da Fitoquímica e da Farmaco-dinâmica.

Oswaldo A. da Costa e Luiz Faria nos apresentaram aspectos valiosíssimos da morfologia e da fisiologia da *Banisteria caapi,* o que não encontramos no estudo do Dr. P. Reimburg *Contribuition à l'étude des Boissons Toxiques des Indiens du Nord-Ouest de l'Amazone*: *L'Ayah-Uasca — Le Yagé — Le Huanto.* (Journal de la Societé des Amercanistes de Paris, Vol. XIII, 1929).

Mas, no deste autor, justo é salientarmos os magnifícios subsídios para o conhecimento dos efeitos do Ayuhasca e do Iagé, porque acertadamente os distingue, — o que para nós foi importantíssimo saber. *Ayahuasca,* esclarece Reimburg, vem do quechua, e significa "liana da morte" ou do sonho ou dos espíritos. Os indígenas do Napo a chamam do mesmo modo, *jayahuasca, xayahuasca* (liana amarga). Reimburg escreve: "É uma planta de que se servem os índios de certas tribos que habitam os territórios irrigados pelos afluentes do Amazonas (este do Equador, da Colômbia e do sul da Venezuela), para se darem uma embriaguês, seja agitada, seja letárgica, no curso da qual eles têm sonhos, aparições, e onde prevêm o futuro, descobrem os inimigos, etc."

Reimberg tomou uma poção superior de Ayuasca que lhe foi preparada por um índio peruano, (de nível intelectual superior ao de qualquer outro doméstico). O líquido tinha a cor parda turva, pouco agradável à vista. "O sabor acre, amargo, nauseabundo", deixando à boca do autor "um ressaibo verdadeiramente desagradável". Tendo apagado a luz, registrou sintomas de intoxicação "com perfeita lucidez de espírito" e assistiu a todos os acontecimentos "como

se se tratasse de outro" e este sintoma "nitidamente me intrigou", afirma Reimburg. E, mais adiante, esclarece que "sentiu dores de ouvido, a salivação exagerada, porém não teve náuseas, o que o intrigou porque as náuseas, conforme lhe haviam explicado, "são o sinal precursor de sonhos." A otalgia foi aumentando e a micção também. O pulso foi desaparecendo. No rosto lívido as pupilas se dilataram. A garganta serrou-se, sobrevindo dispnéia muito forte. A boca ficou seca e teve a sensação de desaparecimento das extremidades inferiores do corpo. Os movimentos das suas mãos se tornaram desordenados, como para apanhar qualquer coisa. Acentuaram-se os trismos e a palavra se lhe tornou difícil e irregular. Também Koch Grünberg, em sua obra *Zwei Jahre Unter Indianern* (Reise in Nordwest-Brasilien 1903/1905)), depois de uma descrição suscinta do preparo da infusão do caapi (que é feita pelos homens e as mulheres não bebem) faz um depoimento da sua experiência pessoal, relativamente às sensações que esse estupefaciente lhe deu, após ingerí-lo: "Tomei, escreve ele, duas pequenas cuias da bebida mágica, para experimentar a ação sobre mim mesmo. A coisa era ligeiramente amarga. Em verdade, ao fim de algum tempo, tive, sobretudo, assim que me achava no escuro, uma cintilação particular diante dos olhos e, quando escrevia, passavam sobre o papel semelhante a chamas vermelhas."

Durante nossas viagens pela Amazônia sempre encontramos pessoas que haviam experimentado o *caapi* ou o *iagé* descrevendo-nos — segundo o seu maior ou menor grau de instrução — as sensações que a droga ingerida (em quantidade variável e segundo circunstâncias diversas) lhes dera.

Mas, em verdade, nada se compara à experiência dos frequentadores do terreiro de Iemanjá — de Mãe Esperança, em Porto Velho, Território Federal de Rondônia — segundo os depoimentos ali colhidos por nós, ainda recentemente. E isso porque eles nos falaram sempre numa Linha de Ayauasca, cantaram "pontos" ou "doutrinas" que, com as músicas e as danças, estimulam, provocam e deflagram o transe. Em trabalho que estamos preparando — a respeito das sobrevivências religiosas do Dahomé, na Amazônia, ali introduzidas por filhos e filhas dos Voduns minajêje, procedentes do Maranhão, principalmente da *Casa das Minas,* de Mãe Andreza Maria, em São Luiz — pretendemos mostrar, amplamente, aspectos pouco conhecidos

ou mal interpretados, do emprego da *caapi, iagé, ayahuasca,* no campo das tradições e práticas religiosas. Durante o período de 1962/1963, em que estivemos no Estado do Acre, visitamos na *Vila Inonette,* a poucos quilômetros da cidade do Rio Branco, um *terreiro,* centro de estranho sincretismo religioso, com uma igrejinha cujo orago é São Francisco do Canindé. Mas, ali, ao lado de outros santos, cultuam a Ayuasca, sob a denominação de *Santo Dá-me,* por que tudo obtêm desse vegetal, em favores materiais e espirituais.

Documentamos uma procissão da agremiação, que ali atua, com um filme colorido, de oito milímetros, e fotos, também. Com muitas observações, recolhidas noutros terreiros, onde utilizam a Ayuasca, nos limites do Brasil com a Bolívia e o Peru, acreditamos poder publicar um estudo de real interesse sobre o uso desse estupefaciente.

Estando em Tarauacá, no Estado do Acre, visitamos uma aldeia de índios Colina, em companhia de um antigo comerciante, ali explorando um seringal.

Conhecedor profundo dos costumes daqueles índios, muitos dos quais haviam trabalhado, sob seu controle, na extração de seringa, caucho, etc., ele incumbiu um dos seus antigos empregados indígenas de ir à mata próxima e de lá lhe trazer alguns pedaços do cipó da Ayuasca.

Pretendia preparar, para nós ambos, uma garrafa da droga, permitindo-nos acompanhar o seu preparo e experimentar, depois, alguns tragos em companhia de amigos e amigas.

O índio, incumbido de ir buscar os pedaços do maravilhoso cipó, uma hora depois, voltou trazendo uma braçada de dez a quinze pedaços, de três palmos de comprimento, com uma polegada mais ou menos de circunferência.

Tomando vários pedaços do cipó, o nosso amigo, examinava as extremidades do corte e ia pondo-os fora, repetindo: *Não presta; não é verdadeiro. Não presta.*

Todos não prestavam. E a nossa experiência ali não pôde ser efetuada.

Em Feijó um índio Colina nos mostrou um arbusto de dois palmos de altura, com quatro folhas, semelhantes às de um abacateiro.

E disse-nos, acariciando as folhas e a haste da planta: *Isto aqui é o IAGÉ; a AYUASCA a gente tem de ir buscar na mata, longe, muito longe de Feijó.*

Explicou-nos que é muito perigoso ir só, que se deve atender à recomendação rigorosa do pagé.

Já na *Vila Ivonete,* o Chefe da organização nos dissera a mesma coisa, mas, só se referiu ao cipó Ayuasca, cujos pedaços tem de ser apanhados em hora crepuscular e depois de pedir permisão a *Santo Dá-me.*

Reservamos para outra obra a descrição de nossa experência da droga que tomamos na *Vila Ivonete.*

Richard Evan Schultes, em estudo recente, registra para a Ayuasca, a denominação científica de BANISTERIOPSIS CAAPI (*Spruce ex Griseb*) Morton.

Agora, passemos ao **IPADU, PATU** ou **COCA,** largamente consumida no vale do rio Negro, Estado do Amazonas, a que já nos referimos, ligeiramente, páginas atrás. Ao tratarmos do uso e abuso do Paricá entre os indígenas, principalmente os Mura e os Maué, puzemos em evidência, ao mesmo tempo, a COCA ou PATU, arbusto da família das Eritroxiláceas, denominado cientificamente *Erythroxilon Coca Linn.*

Num verbete, à página 398 da nossa obra MORONGUÊTÁ — UM DECAMERON INDÍGENA, escrevemos: "Com essa tríplice designação é conhecida no Rio Negro, no seu afluente Uaupés, bem como nos afluentes deste, Tiquié e Papori, um arbusto cujas folhas, depois de secas e torradas em vasilha própria, de barro, e sendo socadas num tubo de madeira, leve, se transformam num pó, de coloração verde, espesso, que os índios mascam, diariamente. Esse pó é conservado numa bolsa de *tururi,* tendo na abertura um pedaço de tíbia da ave, inhambu ou jacamim, por onde é injetado nas bochechas dos seus apreciadores, sendo mascado, horas e horas, até completa absorção. Não lhe juntam cal da quinoa, como os índios peruanos, bolivianos e colombianos do altiplano andino, ali chamada *llanta* ou *poporo,* e nunca vimos índios que lhes mascassem as folhas verdes ou mal secas, no milenário vício de *coquear.* Ali, em quechua, há a denominação ilipta e, em aimara, ilukta. O Ipadu ou *Erythroxylon coca* Linn., é plantado entre pés de mandioca, para ser sombreado. Não vimos nenhum índio aspirá-lo, como o civilizado o faz com a cocaína, substância dele extraída. Os *Salesianos do Uaupés, observaram pouco rendimento intelectual entre as crianças indígenas, filhas de inveterados mascadores de ipadu."*

Tracejamos a área de distribuição da *Erythroxylon coca,* que se encontra encravada nos limites das áreas culturais focalizadas nesta obra; quanto às origens do vício e mesmo da planta, nada podemos adiantar. Também, quanto à determinação científica da *Erythrocylácea* cultivada pelos indígenas, quer as espécies do altiplano andino, quer as do vale do rio Negro — rios Uaupés e seus afluentes, Solimões, Purús e Amazonas — na HYLEA AMAZÔNICA.

Paul Le Cointe, também, nada nos adianta sobre os dois assuntos, e, quanto à determinação registra *Erythroxilum coca* Lamk, ao invés da que aqui damos. Benjamim Rojas Diaz, em seu estudo, *El problema del cocaismo y la Escuela Rural,* inserto na Revista Universitária. (XXXIX, n.º 98, 1950) da Universidade Nacional de Cuzco (PERU), no verbete *El estudio fitográfico,* diz que a planta está representada por "arbustos de folhas alternas, sensíveis e inteiras; de flores brancas, axilares; com a corola torcida ou imbricada, cujas pétalas estão providas interiormente de uma costela saliente ou de um apêndice biobulado no ápice de fruto drupáceo monospermo."

Na estrada que vai de Cerro Pasco a Tingo Maria (famosa Escola Experimental de Agricultura, do Peru), vimos imensas plantações de Coca, em vales e serras (nas chamadas andenas), vendo-as, igualmente, quando estivemos na província de Yungas (Bolívia).

Rojas Diaz aponta-lhes, como propícios, os terrenos úmidos e substanciais, de temperatura cálida, típicos das regiões tropicais e subtropicais, multiplicando-se em viveiros, a coberto do sol, para serem transplantados depois. O Brasil teria o maior número de espécies dentre as 120 que lhe conhecem.

Paul Le Cointe não nos fornece dados mais amplos dos que os resumidos aqui, valendo-nos do autor acima citado.

No Peru a referida planta tem tríplice nome: COCA, CUCA e PADU e sua antiguidade "se perde na noite dos tempos, como demonstram as bolsas e cestos que se encontram nas antigas sepulturas da América do Sul".

A Coca, no tempo de Garcilaso Inca de la Vega, era o principal produto de comércio. E foi, naturalmente, ante a extensão do comércio dessa planta, que, em 1787, o jesuíta Antonio Julián propôs usar as folhas de coca em vez de chá e tabaco.

Visitando o Museu dos Vice-Reis, em Cuzco, a nossa atenção se fixou em estiletes que eram utilizados pelos médicos dos Incas, na intervenção cirúrgica denominada trepanação, valendo-se da coca para anestesia do paciente.

E o emprego da Coca, na anestesia, foi apreciado na obra do Dr. Sergio A. Quevedo, intitulada *Trepanación Incana en la región del Cuzco* o qual "refere que na préhistória peruana empregavam as folhas da coca nas operações de alta cirurgia, como as trepanações dos crâneos, com fins anestésicos."

Temos sobre a nossa mesa de trabalho, enquanto vamos escrevendo estas linhas, um pedaço de *llanta* ou *llipta* ou *llukta*: e voltamos à nossa meditação, nascida dessa presença, para os trechos, a seguir, tomados à obra de Benjamim Rojas Diaz; "Está provado que os índios vivem aferrados ao vício da mastigação da coca (em quechua... *piccha*) ao qual adiciona a ingestão de uma pasta de cor cinzenta ou negra, denominada *llipta* — em quechua — *llukta* — aymara. Está elaborada do resíduo da combustão do talo da quina — *Chenopodium quinoa* e "cañhua", misturada com água salgada e solidificada ao sol. Este alcalino permite a libertação do alcalóide cocaína, separando-o do tanino. No Peru o cocaísmo chegou a adquirir enormes proporções, sendo o Dr. Carlos Enriques Paz Soldán quem denunciou esta grave questão que ameaça seriamente extinguir os núcleos indígenas."

Preocupado com o vício da mastigação da coca no Peru, Rojas Dias, em seu estudo, revela o esforço de buscar entre os indígenas as suas raízes "com o fim de velar pela conservação do capital humano da *regnicola celula vital de la americanidad.*"

E isto porque "a vida do aborígene é cheia de sofrimentos, submetida ao esforço contínuo e fadiga sem limites, já que seu destino campeia nos cimos dos Andes levando sobre os ombros as pesadas cargas que as *azemulas* não podem carregar; em tais circunstâncias o indivíduo busca um reconfortante de energias somáticas e que mitigam a fome, a sede, a fadiga, o frio apunhalante das *puñas* e cordilheiras e o calor sufocante dos vales e das quebradas profundas, encontrando nas folhas da coca, que ao consumidor parece o tônico do coração nas alturas, um sedativo, um produtor de euforia, quando já se encontra o alcalóide em liberdade, de um modo quase análogo ao que empregam os povos da Malásia, Indonésia e Polinésia, para mastigar as folhas do BETEL."

Conversando com índios, de idade provecta, no Vale do Rio Negro, como entre os Mura, dos Autazes, registramos que, *long time ago,* o consumo do *patu* ou *ypadu* não se fazia tão intensamente; depois, porém, que os civilizados começaram a explorar, violenta e cruelmente, o trabalho do indígena, de modo a limitar a produção ou coleta de alimentos para sua manutenção, recorreram eles ao ipadu a fim de atenuar a fome e males consequentes à desnutrição e à fadiga) ao consumo diário do tóxico. Antes esse consumo era exagerado apenas nas festividades tradicionais ou bio-sociais, das diversas tribos, mesmo o fazendo o próprio pagé, nas suas práticas mágicas ou de contato com as divindades do mundo sobrenatural dos indígenas.

Sob a pressão de forças aniquiladoras das características somáticas do indígena, ele foi levado a recorrer, já agora, à prática do cocaísmo, às fontes de euforia que a droga lhe proporcionava.

E a confirmação desse fato, — esclarecedor das origens do problema, que tanto se refere ao Peru, Bolívia e Colômbia como ao Brasil (Amazônia Brasileira) — se encontra nesta citação de Rojas Diaz: "Mortimer, ao referir-se à tolerância (Nos primeiros tempos, do Estado Incáico, só o INCA, nas grandes solenidades religiosas, e os dignitários da Corte Imperial, como prêmio a realizações excepcionais, tinham permissão para o uso da Coca. Mas, depois, isso foi permitido ao povo para mastigação) "acreditando que se devia a duas razões: *uma, porque viram nele a fonte de enriquecimento comercial e outra porque era um modo de obter um rendimento maior de trabalho da parte do índio.*"

Aquela observação, feita pelos Padres Salesianos, (relativamente ao precário rendimento intelectual das crianças indígenas, nas suas escolas e ginásios, do Vale do Rio Negro, Estado do Amazonas) ganha maior validade, também, como se deduz deste trecho do estudo de Rojas Diaz: "A repercusão do cocaísmo não é socialmente parcial, em determinados indivíduos, senão que pode considerar-se como vício racial. Os filhos dos intoxicados tem marcadas deficiências de inteligência e os mestres rurais são os que referem que muitos deles não aprendem a ler em três, quatro e mais anos — sinal de anormalidade escolar, dado o seu baixo coeficiente intelectual — ademais, essas mesmas crianças apresentam certos estígmas mórbidos que tradu-

Biblioteca Digital Curt Nimuendajú - Coleção Nicolai
www.etnolinguistica.org



64.

CAAPI ou AYUASCA.

zem a insuficiência vital dos seus progenitores. Há ausência de sentimento moral onde a criminalidade campeia em seus instintos; sendo a mentira uma das suas características, como resultado dos efeitos danosos do vício da coca. O Dr. J. Antonio Encinas — *Causas de la criminalidad indígena,* Tése, 1919 — estudou a delinquênca indígena e dá como uma das suas causas o Cocaísmo, "em muitos casos



65.

CAAPI no Jardim Botânico (Foto autorizada pelo Diretor).

com caracteres aterradores pela excitabilidade que produzem sobre a personalidade moral diminuída."

Em contato com os problemas dos nossos indígenas, desde 1918, nunca vimos nenhuma das autoridades (obrigadas moralmente, senão humanamente, de os expor e indicar as soluções, a fim de obter a objetivação destas por parte do Governo do País) se preocupar com esse problema do uso e abuso de estupefacientes ou alucinógenos entre os indígenas.

Crimes cometidos, frequentemente, entre os Tucuna ou entre índios do Vale do Rio Negro — como entre os Maué e os Mura — resultaram e resultarão ainda do uso e abuso de drogas como o paricá, a coca, a ayuasca.

Rojas Diaz, mostrando a Missão da *Escola Rural frente ao Cocaísmo em* seu país, apresenta conclusões dignas de

exame e, possivelmente, de adaptação em nosso Brasil, nas áreas onde ainda vivem indígenas e donde os querem trazer para a nossa pretensa civilização.

Nós, entretanto, desconfiamos da exequibilidade de uma campanha, no sentido de libertar as crianças indígenas da toxicomania, apenas com medidas simplesmente repressivas — e o mesmo sentimos no que se está intentando, face à mocidade aí vivendo, nas zonas urbanas, dominada pela toxicomania.

É que problemas de caráter econômico, maiores do que os problemas psicológicos, concorrem poderosamente para os estimular, alastrar, difundir, impor mesmo. Daí a inanidade de medidas para combater e aniquilar os diversos tipos de toxicomania.

Nada mais propício para a difusão e alastramento de um vício do que (concordemos) os fatores de desintegração social: **A VADIAGEM E A MISÉRIA**.

Demais, quem já considerou, por exemplo, o problema dos índios *Yanoama,* que não se satisfazem apenas com uma droga, como os viciados do Rio de Janeiro, São Paulo e Porto Alegre, com a maconha, a heroína, a cocaína, o L.S.D. e até com as cinzas da casca da banana, para *viajar, balançar* sob os efeitos desses alucinógenos?

Os *Yanoama* (assim escreve Ettore Biocca) ou *Yanoami* (assim escreve Ernesto Migliazza), *Xirianá, Uaicá,* na Serra do Parima, consomem cinco espécies de tóxicos!

Arthur Neiva afirmava que todos os povos, por mais primitivos que sejam, tem o *seu* tóxico; os Yanoama, vejase, têm cinco!

Quando estivemos com Ernesto Migliazza no rio Uraricaá, afluente do rio Uraricuera (Território Federal de Roraima) assistimos à extração da seiva de uma árvore e ao preparo de um desses alucinógenos. As mulheres Xirianá tudo faziam para coibir o uso e abuso da droga, pois os seus homens ganhavam tal excitação erótica, que elas se aterrorizavam e fugiam ao coito por eles imposto insaciadamente.

Segundo o Dr. Ettore Biocca (Professor da Faculdade de Medicina, da Universidade de Roma, Presidente do Instituto Italiano de Antropologia e da Sociedade Italiana de Parasitologia) os Yanoama usam e abusam da *epena,* um alucinógeno, preparado com plantas do gênero *Piptadenia, Virola,* ricas em alcalóides. E o fazem quando declaram guerra a tribos inimigas, quando querem homenagear os seus mortos ou afastar os HEROURA "espíritos das mon-

tanhas, das plantas, dos animais". **A EPENA** é inhalada. "Toda a sua vida (diz-nos Biocca) e toda a sua cultura dependem dessa atmosfera de sonho, criada pelos alucinógenos."

É curioso que, em ambiente tão diverso de qualquer ângulo da Selva Amazônica, em plena Paris, Charles Baudelaire e Theophile Gautier, tivessem ligado à sua cultura o uso e abuso do ópio e lhe celebrassem as excelências, entendendo o primeiro que, face aos problemas mais estranhos, mais envolventes e obcedantes, da vida material e da vida espiritual, bem justificável é o abuso das drogas, como meio de libertar-se deles.

O autor de LES FLEURS DU MAL não foi apenas tradutor da obra CONFESSION OF ENGLISH OPIUM'S EATER, mas, ele próprio, como outros intelectuais, do *Club des Hachichins,* era um opiófago.

Além disso, para confirmar o que aqui se refere, através de suas obras, em verso e em prosa, nós pudemos apontá-lo, clamando: *N'importe où! N'importe où! pourvu que ce soit hors du monde!* E ali ele expressa uma angustiosa e desesperada justificativa de fuga. (Ver LE SPLEEN DE PARIS, pp. 137 a 138).

Comparando o VINHO E O HACHICH, ele se voltava para o que, em ambos, representam meios de *multiplication de l'individuel*... exaltando, é claro, num Poema, o HACHICH. (Ver LES PARADIS ARTIFICIELS, pp. 76 a 81).

Já Theophile Gautier, com gênio igual ao de Charles Baudelaire, celebraria LA PIPE D'OPIUM e LE CLUB DES HACHICHINS. (Ver LES PARADIS ARTIFICIELS, pp. 5 a 12 e 13 a 20).

Voltando-nos para a atualidade, vamos encontrar no número II, volume V, da revista DIÁLOGO (Abril, Maio e Junho, de 1972) Jean François Revel, colunista de L'EXPRESS, professor de Filosofia no México, Argélia e Florença, glosando o tema **DIREITO DE CAIR FORA**.

Na sua opinião esse direito foi adotado pela juventude atual de *hippies,* acusando-a de "perda de identidade pessoal e de perversão do significado da vida." E, ainda mais: "Portanto, um *hippie* é, sobretudo, alguém que *caiu fora;* um rapaz ou uma moça que, um dia, decidiu deixar de ser um parafuso na engrenagem social."

Então, como nós, ele põe Charles Baudelaire em foco,

não por ser filósofo ou escritor, apenas, mas por ser também um sociólogo, um mestre universitário.

E salienta: "Baudelaire sugeriu que fossem adicionados mais dois direitos à *Declaração dos Direitos do Homem*: o direito do cidadão contradizer-se e o direito de *voltar as costas e cair fora.*" (O grifo é nosso).

Jean François Revel conclui: "Os *hippies* utilizam esses direitos."

Lendo, já há algum tempo, LE FRIPON DIVIN — obra conjunta de Paul Radin, Charles Kereny e C. G. Jung, aprendemos que, em plena Idade Média, a mocidade se caracterizou, principalmente em Paris, pelo traje, policromo e extravagante.

E os estudantes da Faculdade de Teologia, como os demais universitários, daquela capital, celebravam a tradicional *festum asinarum,* com um asno, garridamente enfeitado de fitas e coberto de mantas de tons berrantes.

Alguns estudantes daquela Faculdade imitavam um bispo ou um papa, que lhes iam à frente, ora em marcha processional, ora aos saltos de *tripudia;* também bufões, jograis e palhaços, compunham uma multidão que invadia o palácio arquiepiscopal e as igrejas, no instante mesmo em que se celebrava a missa, plantando-se acintosamente nos flancos do altar mór. Inúmeros personagens dessa panatenéia exótica ostentavam máscaras de monstros e de animais, e invadiam o coro, donde elevavam canções obscenas.

A algazarra era atordoadora e todos que a produziam, imitando a voz do asno, zurravam:

Y-a! Y-a! Y-a!

Y-a! Y-a! Y-a!

O traje da estudantada, polícromo e anárquico, valia por um lábaro, por uma bandeira, não apenas de festiva comemoração ante-religiosa, de impudente desabafo carnavalesco, de sacrílega deformação, de grotesca parafernália, mas, sem dúvida, de um desejo coletivo de contribuir-se para o arquivamento de idéias arcáicas, que reitores e eclesiastas entendiam eternizar, privando aquela

mocidade de qualquer expressão democrática, incutindo na estudantada o mêdo que, séculos adiante, o inconformado, o rebelde filósofo Bertrand Russel, diria ser a escravidão: *La Peur c'est l'esclavage*. (O Medo é a escravidão!)

Jamais, como na Idade Média, o grotesco foi utilizado, com aquela força da *imaginativa exuberante y acalorada,* que Flëgel, *in* HISTÓRIA DO COMICO-GROTESCO, atribuiu ser prioridade dos espanhóis, "erguendo-se acima de todos os europeus."

A mocidade que, em nosso país, por exemplo, está usando e abusando de drogas psicodélicas, não pode ser julgada, entretanto, — seja ela composta de inexpressiva parte de *hippies* — por Jean François Revel nem por outro filósofo ou sociólogo, que ignore a nossa formação, a nossa psicologia e o nosso destino histórico.

As manifestações de violência, exacerbadas entre os jovens e colimando em homicídios, não são tão generalizadas, no ambiente social das nossas grandes cidades como nas de outros países, sendo mais frequentes, sem dúvida, aqui, os crimes contra a honra da mulher, entre casais de namorados e nas *curras* de grupos, sob os efeitos de bebidas de alto teor alcoólico e dos alucinógenos.

Temos uma experiência amarga, como a própria droga — a Cocaína —, ao tempo em que ela era um vício elegante, no Rio de Janeiro, São Paulo, Porto Alegre e Recife, vício menos sujo, inegávelmente, que o de aspirar pitadas de rapé.

Nas MEMÓRIAS INCONFESSÁVEIS, que já estamos elaborando, nós nos ocupamos da COCA *Erytroxilon coca,* do ponto de vista botânico e como vício social, podendo, desde agora, chamar a atenção para três dos seus mais estranhos aspectos: a mobilidade irreprimível, que os viciados, de então, chamavam MARATONA; a sujeira e o desleixo do traje, da alimentação e da linguagem; o agravamento da hereditariedade mórbida de que participam os viciados, no meio em que vivem, ligados ao destino de uma nação e de um povo.

Essa mobilidade, tão rica de vozes e de cores, nas máscaras e nos trajes dos jovens e das moças, em desfiles e *parades,* ritmados por instrumentos que guardem nas linhas e nos bojos as dissonâncias de gritos e suspiros, de

legiões e legiões dos mais primitivos povos da AFRICA, ASIA E OCEANIA — essa mobilidade, repetimos, é comparável, na maioria dos seus aspectos, à transhumancia de certos animais.

E os desregramentos e impropriedades de linguagem, adotados por aqueles jovens e aquelas moças, refletem as mais alarmantes desordens mentais dos que a estas são levados pelo uso e abuso de drogas.

Há mais de trinta anos passados, então Presidente da Comissão Central Brasileira de Eugenia e da *Eugenic Society,* de Londres, além de postular que "a política, por excelência, é a biológica, a política com base na Eugenia"; e, depois de citar o inesquecível cientista norte-riograndense, Prof. Dr. Heitor Carrilho, escrevia: "A terapêutica regeneradora não mais consiste apenas na cadeia, em reclusão celular, do mesmo modo que a profilaxia do crime não consiste tão somente em polícia preventiva, em vigilância ou segregação, mas *na higiene mental* e, sobretudo, em *higiene procriadora,* (o grifo é nosso) de efeitos demorados, porém a única de ação segura e radical."

Ora, as desordens mentais, produzidas pelo uso e abuso de tóxicos, culminam, segundo nossa observação, não só entre os jovens e moças dos grupos de *hippies* como entre os indígenas, em desenfreadas copulas e aberrações sexuais das mais asquerosas.

É evidente que a parte mais representativa da mocidade brasileira, ao contrário da outra, a dos *hippies,* que entende safar-se dos problemas íntimos e dos coletivos, da sociedade em que se está formando, reage contra o Medo — porque o Mêdo é a Escravidão — e entende que somente pela conquista da Educação poderá conquistar a Liberdade.

E ela tem, inequivocamente, um Ideal incomparável, pois Fernand Robert, autor de um excelente ensaio de definição do Humanismo, afirmou: *Penser à l'Éducation c'est une pensée enchanteresse, qui se presente à nous comme l'organe merveilleux et unique d'une revanche sur nôtre destin. Par elle nous devenons, au moins un peu, maître de l'avenir.*

A Etiqueta

A darmos crédito às descrições feitas por viajantes e missionários, no início da Conquista e do Povoamento do Brasil, acusando o índio do mau gôsto de comer carne humana, depois de lutas inter-tribais e lutas com estrangeiros, nem sempre acostumados a banhos diários, ele, o antropófago, o canibal, por ocasião de os devorar, deveria respeitar certas normas, de uma rigorosa etiqueta, típicas da organização tribal.

Hans Staden, com as ilustrações do seu famoso livro, fixou cenas, ao ar livre, onde aparecem homens e mulheres, em roda de moquéns e vastas panelas, prestes a pôr nestas, também, pedaços de cadaveres espalhados pelo chão.

Mas, geralmente, em matéria de comidas e bebidas, era a dona da casa particular ou um bom número das mulheres das casas comunais que punham à frente do visitante ou do hóspede as vasilhas (panelas, alguidares, pratos, cuias, etc., etc.), contendo assados, cozidos e guizados de animais silvestres e de animais aquáticos, os vinhos, as raízes, as túberas, os frutos. (**Ver Nota 49**).

Sim, era a dona da casa, era a moça indígena quem ralava o guaraná, em forma de bola — valendo-se de uma pedra apropriada — que teriam imergido n'água, para estender a cuia, depois, ao Tuixaua, ao Pagé, ao chefe da maloca. E era este que oferecia o *sapó* (isto é a bebida tribal) ao visitante ou ao hóspede, dizendo, ritualmente, a frase: **BEBE DO MEU GUARANÁ COMO EU BEBO!** — e, desedentado este, fazer circular a cuia entre os presentes, naquela louvação, que os Cauaiua-Parintintin chamavam OPORONGUÊTÁ, com longos discursos, estendendo-se por alguns dias e semanas até.

Com os mais requintados movimentos, de etiqueta tribal, os índios Maué, ao beber o guaraná, ficavam lado a lado do gaúcho, quando bebem o *amargo* que Vargas Neto adoçou, num poema inesquecível, e quando faziam o *porongo* circular de boca em boca, às plangências de um acordeon ou de uma guitarra, entre a narrativa festiva de um rodeio ou de um entrevero sangrento.

E os Maué requintavam mais em coisas de etiqueta, visto que, antes do visitante ou do amigo penetrar no recinto da maloca, um deles ía ao seu encontro e lhe oferecia uma cuia de *sapó*, a bebida tribal, ou o tarubá ou o mocororó.

Havia nessas atitudes e movimentos, algo da gentilhomeria dos grandes Senhores de Florença ou de Vintimile, em pleno Renascimento italiano...

Mas os indígenas, como os gregos e os romanos da Decadência, após *la débauche culinaire,* registrada por Messire Claude Levi-Strauss, empanturrados de peixadas e moqueados, de estimulantes e vinhos, refrescos e alucinógenos, para escapar a intoxicações totais, recorriam a uma estranha prática: não metiam o indicador na goela, mas obtinham os mesmos efeitos valendo-se de um sapinho, de nome linguisticamente diversificado, ora *conopichi,* ora *cambo.*

Escarificando o couro, da região dorsal, daqueles batráquios, assim que nele viam porejar gotícolas de uma secreção, leitosa e tóxica, ali tomavam uma delas, para ser absorvida, imediatamente, pela própria pele do antebraço ou das mãos, escarificada antes. E, com o efeito de uma drágea de lacto-purga, logo sentiam o rosto enrubescer, empanavam-se-lhes os olhos; e eram tomados de náuseas, de engulhos e arrepios, tudo isso explodindo em vômitos e em aliviadoras e copiosas cibalas...

Se o efeito dessa purga estranha se prolongava, os indígenas se lançavam à água, do rio, igarapé ou lago, e o mesmo cessava surpreendentemente.

Alijado o excesso do *débauche culinaire* — como um grego ou um romano da Decadência — os índios voltavam a rodear o moquém, pejado de peixes ou de peças de antas, porcos, macacos, etc. etc., para devorar, de novo, gargantuescamente, aquelas iguarias, de aspectos vários, sempre agradáveis a seu paladar, dentro de um regime tão sábio quanto variável e exótico.

Com jejuns rituais, banhos propiciatórios, macerações de raízes e folhas, de plantas odoríferas e mágicas, defumações feitas de ninhos de aves totêmicas, flagelações sadomasoquistas, preparavam-se os índios para novas comilanças e bebedeiras, mastigações e inhalações de pós estimulantes ou afrodisíacos, alucinógenos ou calmantes, assim que anunciavam uma festividade bio-social, imposição de nome, pelação de moça-nova ou *Vareki,* ou provação física

de um jovem ou *Vesperiá,* aquela entre os Tucuna e esta entre os Maué.

Escapando aos dias de *famine* (nós o cremos) os indígenas da Amazônia Brasileira devem ter sofrido mais redução, por excesso ou carência de alimentos, na sua culinária, do que sob as flechas e bordunas de inimigos, incompreensões e choques inter-tribais. Pois o cientista Silva Mello, em sua obra "O Homem, sua Vida, sua Educação, sua Felicidade", já conceituara:

"A fome existe, por assim dizer, no meio da abundancia"

Denunciando influência da gente do alti-plano andino, (não os Aymara e Quechua, da atualidade, no Peru e na Bolívia), ou, simplesmente, a primeira fase da confecção o uso de um objeto, com caracter mnemônico, os índios Ingaricó, das malocas da Serra do Marari, no Alto Rio Cotingo (Território Federal de Roraima) usam o *ainhêm.*

É um cordão servindo entre os índios, como elemento das suas regras de etiqueta, mas, sem dúvida, com funções que nos lembram os *quipos* dos Incas.

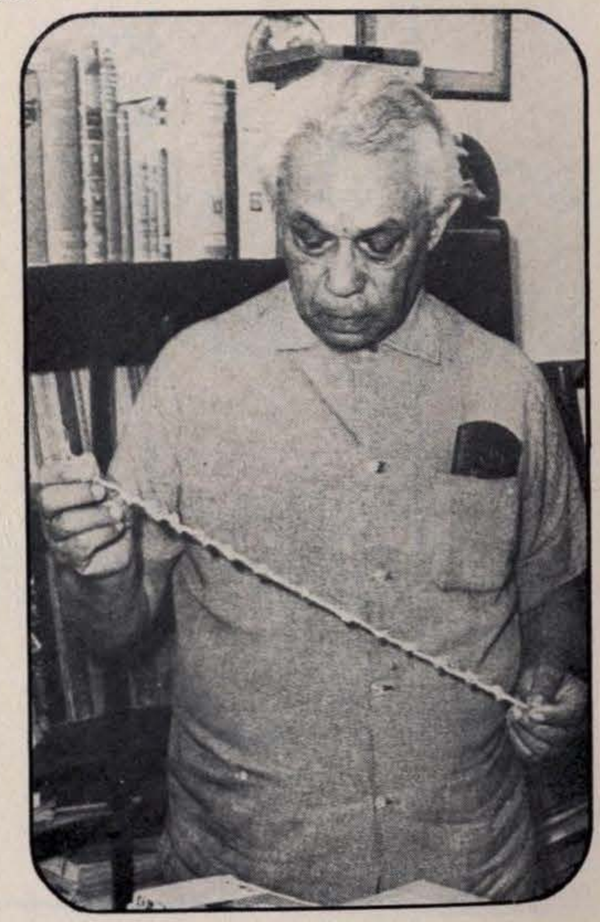
A página 168 do 1.º vol. de nossa obra MORONGUÊTA-UM DECAMERON INDÍGENA, redigimos um verbete sob a denominação de AINHÉM, nestes termos: "Cordão de fibra da palmeira tucum ou da palmeira buriti, com função idnêtica à de um calendário, devendo sua origem ligar-se à dos quipos dos povos do alti-plano andino. Dele se serve o índio para marcar os dias de festas, de libações de caxiri. No meio de uma das nossas viagens ao alto Rio Cotingo vimos o tuixaua Armando, numa das malocas da Serra Marari, trocar um *ainhém* com outro tuixaua. Notamos que nesse cordão os nós estão, convencionalmente, de tal maneira espaçados, que, por eles, é dado saber-se em que dias haverá caxiri, por exemplo, em casa de fulano, e em que dias o amigo retribuirá as libações fartas e ritualistas do caxiri." Os nós eram desfeitos, um a um, diariamente até àquele que correspondia à data do encontro combinado.

Pode-se dizer que, entrando na etiqueta dos índios, da região por nós percorrida, o AINHÉM é "mais que tudo um instrumento numeral estatístico e mnemotécnico."

Para um estudo circunstanciado dos quipos lembramos que se obtenha ou consulte as obras seguintes: *Mnemonic and Recording Devices,* da autoria de Wendell C. Bennet (*Handbook of Ethnology*) *e Quipus & Witchers'Knots,* de Cyrus Lawrence Day (*The Role of the Knot in Primitive And Ancient Cultures*) The University of Kansas Press — Lawrence — 1967.

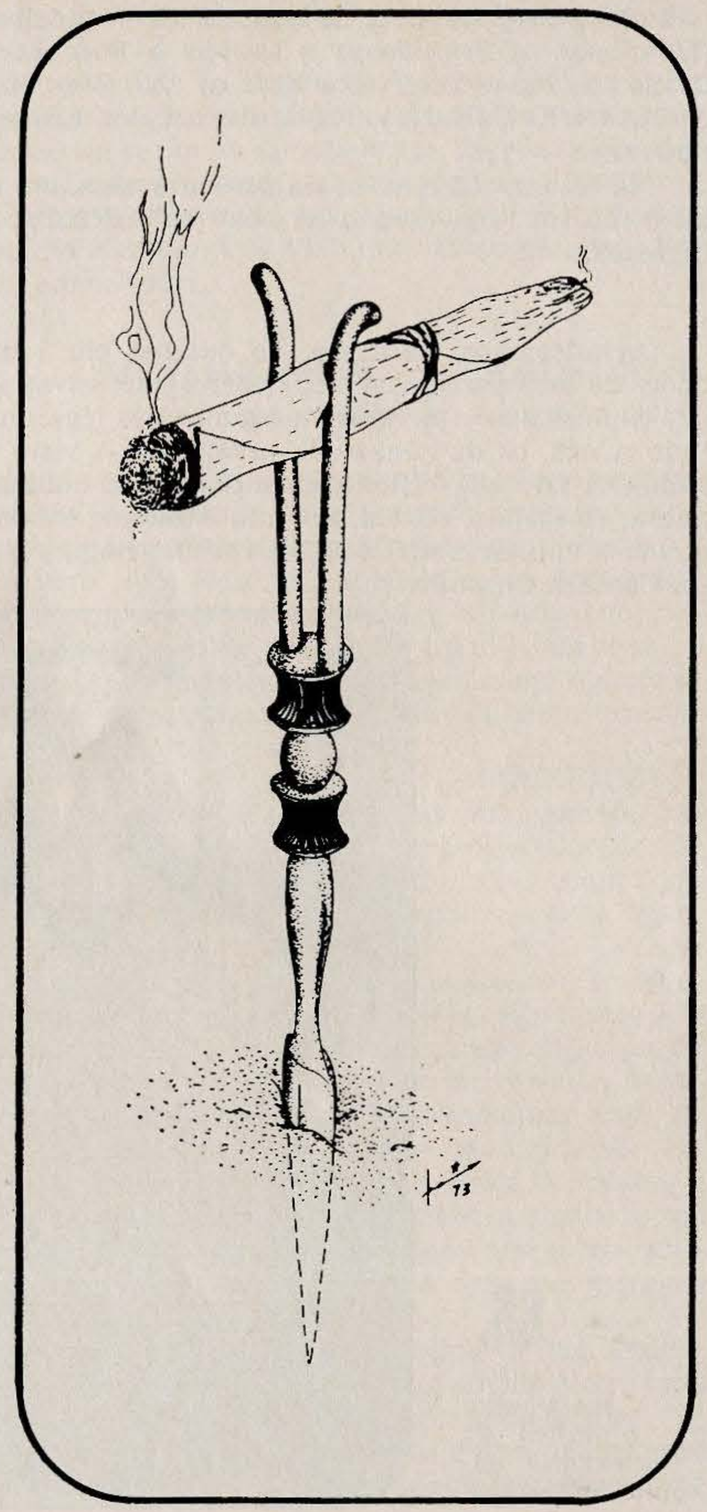
Na foto n.º 66 o autor da presente obra, em sua biblioteca, mostra "um cordão de nós" ou AINHÉM, dos índios Ingaricó.

Agradeçamos, portanto, de quando em vez, todas as lições de bem comer, melhor beber e excessivamente amar, que os nossos antepassados indígenas nos legaram — sobretudo a nós, os da Amazônia brasileira — visto que a sua culinária rivaliza, brilhantemente, com a culinária portuguesa, celebrada, ontem, por um Visconde de Santo Tirso, e com a culinária africana, celebrada, hoje, por Dom Luiz da Camara Cascudo.



66.

O autor mostrando o ainhen — calendário ou quipo indígena.



67.
Suporte de charuto em madeira trabalhada.

Lendas, Mitos e Estórias

referentes à

Alimentação Indígena

Mitologia

68.

Dança mítica Camaiurá evocando proteção à lavoura nova.



A Origem do Fogo

Dos índios SERENTE

Um dia, um homem decidiu levar seu cunhado à floresta, para capturar araras que nidificavam numa árvore ôca. Ele o fez subir, ao longo de varas, mas, chegando à altura do ninho, o rapaz mentiu, pretendendo não ver ali senão ovos. Diante da insistência do homem, que ficara em baixo, o herói apanhou uma pedra branca que tinha na boca, e atirou-a. Ao cair a pedra se transformou em ovo, que se espatifou no chão. Descontente, o seu companheiro abandonou o herói em cima da árvore, onde ficou bloqueado durante cinco dias. Uma onça passa e vê o rapaz suspenso, informa-se de sua aventura, exige que lhe dê, como recompensa dois filhotes que estavam no ninho, convidando-o a descer e, rugindo, o segura entre suas patas. O rapaz tem mêdo, mas a onça não lhe faz nenhum mal. A onça o transporta às costas até um riacho. Conquanto o rapaz tivesse sede, não pôde beber ali, porque, explica a onça, a água pertence aos urubús. E o mesmo acontece no riacho seguinte, cuja água pertencia aos "passarinhos". Chegando ao terceiro riacho, o herói bebe tão avidamente que o seca, sem deixar uma gota para o jacaré, dono da água, a despeito das suas súplicas.

O herói é mal acolhido, pela mulher da onça, que o reprova por lhe haver levado "uma criança magra e feia". E, tendo-a entre as patas, ela ruge para o amedrontar. Ele se queixa. Ele ordena ao rapaz que a cate; e, quando este lhe fica entre as patas, ele se queixa a onça macho; este lhe faz presente de um arco, flechas e ornatos, dando-lhe uma provisão de carne assada; e o envia à sua aldeia, depois que o aconselhara, se a mulher o perseguir, flechá-la na carótida. Tudo aconteceu como fôra previsto. A mulher foi morta. Pouco depois o rapaz ouve um barulho. Eram seus dois irmãos, aos quais se faz reconhecer e que correm à aldeia a fim de prevenir sua mãe, primeiro, incrédula, relativa ao regresso de seu filho que acreditava morto. Mas este prefere não aparecer logo, e se esconde. Mostra-se somente na festa fúnebre *aikman*.

Toda gente se maravilhou ao ver a carne assada que ele trouxera. "Como foi ela assada?" — "Ao calor do sol", respondeu obstinadamente o rapaz, que revelou, finalmente, a verdade, a seu tio. Preparou-se uma expedição para roubar o fogo à onça. O tronco incandescente foi conduzido pelos pássaros, grandes corredores: o mutum e a galinha d'água, enquanto iam atrás deles, o jacu bicorava as brasas caídas.
(Da obra THE SERENTE TALES, de Curt Nimuendaju)

Lenda da Mandioca

Dos índios BARÉ

Em remotas eras, a filha de um poderoso tuixaua, expulsa da *taua* paterna, foi viver numa tapera distante, onde parentes extremos lhe íam levar recursos. Um dia essa índia teve um filho de singular beleza. *Mani,* chamou-se o índiozinho.

A notícia do acontecimento alvorouo a *taua.* O tuixaua, esquecendo mágoas e rancores, foi visitar a filha e se rendeu também aos encantos do netinho. Mas, ao completar três anos, *Mani* morreu misteriosamente sem ter adoecido.

Os parentes vieram contemplá-lo, mais uma vez, na esteira em que antes brincava e o sepultaram no meio da *uca.* A mãe lá ficou desolada, lamentando sozinha seu infortúnio, sentada no chão.

Ao amanhecer, os olhos cansados da índia viram brotar da terra, molhada por suas lágrimas, uma plantinha que logo foi crescendo, crescendo até furar o teto da *uca,* e, à grande altura, já árvore copada, floriu e deu frutos.

Os parentes acorreram maravilhados. Revolveram a terra, viram que aquela árvore saía do ouvido de *Mani.*

— Maniua! Maniua! exclamaram.

Os passarinhos comeram os frutos da árvore e saíram semeando *manihua* branca, os de moela branca, e *manihua* amarela, os de goela amarela.

A raíz da *manihua,* semelhante a um chifre (aca), denominou-se manihuaca.

(Da obra UAUPÉS, de Frederico Rondon)

A Origem do Fumo, Xai

Dos índios TERENO

Dizem que uma mulher fez feitiço para o seu marido. Pegou a caraguatá *vühé,* pôs o seu sangue menstruo no meio e colocou a planta novamente no lugar. Por isso ela está vermelha no meio. Depois apanhou outra vez a planta e deu os brotos novos vermelhos a comer ao marido. Quando este comeu, andou mancando e sem disposição de trabalho e o filho lhe contou que tinha visto tudo e que a mãe queria fazer-lhe mal. O homem disse: Meu filho, sua mãe me paga, e disse a mulher: Vou tirar mel no mato.

Neste momento tirou as duas alpercatas de couro de anta, bateu uma contra a outra para encontrar mais fácil o mel e disse: Agora vou encontrar mais fácil o mel. No pé de um pau lixeiro, *karaió,* está uma cobra e o mel jati. Foi lá e achou pau, cobra e mel juntos. Ai furou o pau, para tirar o mel, tirou o mel todo, matou a cobra, abriu a barriga dela, tirou filhote e amassou junto com mel, misturando. Separou para o filho mel puro e deixou a mistura para a mulher.

Chegou em casa. Veio a mulher para receber o que ele tinha trazido e abriu o que tinha trazido para o filho; e o homem disse: Não, este é para o filho. E deu a ela o que tinha trazido para ela; e ela comeu a mistura, e cada vez, depois de comer, coçou o corpo e falou três vezes: O que fez comigo, pai de meu filho? Eu vou comer você, pai de meu filho.

O marido fugiu e ela foi atrás dizendo: Eu vou comer você, pai de meu filho. Aí o marido lembrou que tinha visto numa árvore, quietinhos, três filhotes de papagaio, *koerú,* aí trepou no pau, tirou o filhote menor e jogou para a mulher. A mulher pegou o filhote correndo atrás dele e comeu. Depois voltou ao pau e o marido jogou o filhote mais pequeno dos que restavam. A mulher pegou o filhote, correndo atrás dele, e comeu. Depois voltou ao pau e o marido jogou o último filhote. Deu tempo para o marido fugir. Depois lembrou de um buraco-armadilha que fez

para os bichos. Fugiu para lá, não entrou no buraco, a mulher não sabia que tinha buraco em frente e caiu dentro. Com aquele tombo, que levou, morreu.

O marido jogou terra em cima e tapou o buraco. Ficou sempre lá vigiando. Depois veio aquele matinho que nasceu em cima do buraco fechado. O homem diz: Sempre estou limpando, e sempre nasce outra vez. Deixou crescer até amarelar a folha. Viu que ela era diferente do mato. Tirou a folha e começou a secá-la e pô-la ao sol.

Aí tirou barro para fazer cachimbo. Aí fumou à meia noite escondido dos outros. Estes sentiam aquele cheiro tão gostoso. O homem cobriu com a mão o cachimbo. Um descobriu, e homem contou onde tirou o fumo. Daí não escondeu mais e todo mundo plantava.

(Da obra LENDA DOS fNDIOS TERENO, de Herbert Baldus)

A Festa do Mel

Dos índios TEMBÉ

Existiam antigamente dois irmãos. Um fez um esconderijo no alto da árvore Azywaywa onde as araras iam comer flores. Já havia morto muitos pássaros quando surgiram duas onças, carregando cabaças que encheram do nectar das flores daquela árvore. Durante vários dias seguidos o caçador observou os animais sem ousar matá-los, mas, a despeito dos conselhos, seu irmão foi menos prudente. Atirou sobre os animais, sem duvidar que eles eram invulneráveis. As feras produziram uma tempestade que sacudiu a árvore até fazer cair o esconderijo e quem o ocupava, que foi morto imediatamente. Em seguida levaram o cadáver para o mundo subterrâneo, cuja entrada era tão pequena como um buraco de formiga, e o colocaram sobre uma cruz de madeira erguida em pleno sol.

Transformado em formiga, o herói chegou à cabana das onças onde estavam recipientes cheios de mel. Aprendeu os cânticos rituais, recuperando sua forma humana,

todas as noites, para dançar com as onças; ao amanhecer voltava a ser formiga.

Regressando à sua aldeia, revelou a seus companheiros tudo o que vira.

(Da obra SAGEN DER TEMBÉ INDIANER, de Curt Nimuendaju.

Estória da Velha Que Apanhava Castanhas

Dos fndios CAUAIUA-PARINTINTIN

Uma Velha convidou os netos para apanhar castanhas. Foram, mas só encontraram *pama*. Comeram muito. No meio das pamas a velha encontrou umo ovo de Cobra e o engoliu, pensando que era *pama*. Muito tempo depois saiu uma Cobra do ovo e ficou na barriga da Velha. Um dia a Velha disse que ia buscar castanha no mato. Foi. Achou uma castanheira, mas não havia frutos no chão. Sentou-se na terra e abriu as pernas. De dentro do sexo dela saiu uma cobra, que subiu pela castanheira e foi jogando dos galhos os ouriços que se abriram no ar.

A Velha encheu a *tamacuera* de castanhas. Antes de carregá-la sentou-se no chão, abrindo as pernas. A cobra entrou no sexo dela. A Velha voltou para casa. Os netos, vendo tantas castanhas, perguntaram onde a Velha as achara. A Velha nada contou. No outro dia foi buscar castanha. Sentou-se no chão, abriu as pernas. Do sexo dela saiu a Cobra que, de novo, subindo pela castanheira, de lá jogou muitas castanhas. A Velha encheu a *tamacuera,* depois, sentou-se no chão. A cobra desceu e escondeu-se no sexo dela. A Velha voltou para casa. Os netos, vendo tanta castanha, perguntaram onde a Velha as achara. A Velha nada contou. Os Netos, desconfiados, combinaram ir atrás da Velha, e espiá-la. A Velha, noutro dia, saiu. Os Netos foram no rastro dela e esconderam-se por detrás das árvores. A Velha sentou-se no chão, perto de uma castanheira, abriu as pernas e de lá saiu

uma Cobra, gorda, grande, que subiu pela castanheira e jogou os ouriços, que se abriram no ar, cobrindo o chão de castanhas graúdas. Os Netos viram tudo. A Velha sentou-se no chão e abriu as pernas; a Cobra entrou no sexo dela. A Velha voltou para casa.

Os Netos fingiram que não tinham visto nada, mas combinaram matar a Cobra.

Noutro dia, quando a Velha saiu para o mato, os Netos lhe foram no rastro. Assim que a Velha abriu as pernas, de lá saiu a Cobra e foi trepando pelo tronco da castanheira. Os Netos, então, correram de detrás das árvores e cortaram a Cobra pelo meio. A Cobra morreu e a Velha, também. Os Netos resolveram fazer uma fogueira. Logo que a fogueira ficou pronta, pegando a Velha pelos braços e pelas pernas, a jogaram no meio das chamas. A Velha virou cinza.

Os Netos voltaram para casa. Choraram muito e, em seguida, foram banhar-se no rio. No outro dia, como não tivessem mais a Velha perto deles, ficaram com saudade e disseram:

— Vamos ver a nossa avó!

Dois foram. Andaram andaram, três luas e três sóis, e chegaram ao lugar onde haviam queimado a Velha, mas não reconheceram logo, porque ali crescera uma roça grande e bonita, com milho, banana, mandioca, batata, cará, mamão. Os dois irmãos apanharam o milho. E um disse ao outro:

— Vamos experimentar!

— Come, primeiro!

— Não! Come.

Assaram uma espiga de milho. Um comeu dois grãos, com medo, mastigou, mastigou. Era bom.

O outro comeu logo uma espiga. Era bom.

Estavam comendo milho quando ouviram o Pica-pau gritar: *avatê-ê! avatê-ê! avatê-ê!*

Aquele Pica-pau lhes estava ensinando que era milho bom de comer.

Depois ouviram a Arara-vermelha e a Arara-azul gritando: *uiá! uiá! uiá!* E o Gavião gritava: *cauim! cauim! cauim!*

E compreenderam que o milho torrado era bom para fazer *cauim*.

Depois ouviram o pássaro Sabiá gritando: *mandip! mandip! mandip!*

E compreenderam que a mandioca era boa para fazer farinha.

Então, os dois irmãos encheram a *tamacuera* com milho, batata, mandioca, pacova, mamão.

E voltaram para casa.

Os irmãos, que haviam ficado, admiraram-se, ao ver tantas frutas e batatas. Perguntaram se haviam encontrado a Velha. Os irmãos contaram tudo.

Então, abraçando-se, os quatro irmãos choraram, choraram e depois foram tomar banho no rio. Saindo dágua, comeram as bananas e o milho torrado, também.

E resolveram ir morar perto da roça onde haviam queimado a avó.

É lá que eles ainda moram.

(Da obra BAHIRA E SUAS EXPERIÊNCIAS, de Nunes Pereira)

O Caçador de Onças

Dos índios CAUAIUA-PARINTINTIN

BAHIRA disse à mulher: — Vou fazer outra *experiência*. Preparou uma escada de muitos degraus, para tirar *tucumã-u*. E amarrou, também, na ponta de uma vara, um cambito.

Depois, do primeiro degrau da escada, começou a tirar *tucumã-u*.

Quando a fruta caiu no chão virou onça. BAHIRA flechou a bicha.

E passou para o terceiro degrau. Dali tirou novo tucumã. Aconteceu a mesma coisa. A cada onça morta BAHIRA passava para outro degrau. E os degraus eram muitos. E foram muitas as onças que BAHIRA matou. Quando acabou de matar todas as onças, tirou-lhes os dentes e os levou para casa, fazendo com eles colares e brinquedos para crianças.

A proeza foi conhecida por toda a tribo.

(Da obra BAHIRA E SUAS EXEPERIÊNCIAS, de Nunes Pereira)

A Caça com Visgo

Dos índios CAUAIUA-PARINTINTIN

BAHIRA, querendo pegar todos os pássaros e aves, disse à mulher que ia fazer uma *experiência*.

O leite da árvore Anani devia ser bom para visgo.

BAHIRA foi procurar essa árvore no mato. Achou a que queria. Golpeou-lhe os galhos. O leite da Anani era bom visgo. Todos os galhos ficaram cheios dele.

No outro dia BAHIRA foi ver a árvore Anani. Estava coberta de aves e pássaros. BAHIRA tirou-lhes as penas para fazer gomo de flecha, acanitara e outros enfeites que Cauaiua usa nas festas e nas guerras.

É assim que Cauaiua arranja penas.

BAHIRA foi quem fez essa primeira *experiência*.

(Da obra BAHIRA E SUAS EXEPERIÊNCIAS, de Nunes Pereira)

O Machado de Bahira

Dos índios CAUAIUA-PARINTINTIN

BAHIRA foi tirar mel-de-pau, levando o seu machado e dois jamarús.

Encontrou uma árvore onde ouviu abelhas zunindo e encostou-lhe ao tronco um *mutá* que por ali estava atirado.

Subiu os degraus e foi logo dando machadadas no tronco da árvore.

Mas, distraindo-se, em vez de cortar o pau, cortou a própria barriga. E não sentiu dor nenhuma. Por isso continuou a dar machadadas na árvore.

Quando beija-flores, abelhas e moscas começaram a voar-lhe em redor da barriga, viu que dali jorrava mel, cheiroso e amarelinho.

Provou daquele mel e achou bom.

Desceu do *mutá* e encheu os jamarús com aquele mel, cheiroso e amarelinho.

Depois soprou sobre a ferida que fizera na própria barriga.

E o golpe sarou logo.

(Da obra BAHIRA E SUAS EXPERIÊNCIAS, de Nunes Pereira)



69.

O Machado de Bahira na Coleta do Mel.



Mulheres Caiapó dançando.

70.

71.

ARUANÃ — Dança relacionada com a mítica e a visão bio-social dos Carajá



A Bebida da Imortalidade

Dos índios TUCUNA

Estava para terminar uma festa da puberdade, mas o tio da jovem virgem estava tão bêbado que não a podia presidir. Um deus imortal surgiu e roubou a moça, casando-se com ela.

Muito mais tarde ela voltou à aldeia com o seu bêbê, e pediu aos seus que lhe preparassem uma bebida, especialmente forte, para a *Festa da Pelação* do seu filho primogênito. Ela assistiu à cerimônia em companhia de seu marido. Este havia levado um pouco da *Bebida dos Imortais,* da qual deu um gole a cada participante. Quando todos estavam bêbados, partiram com o jovem casal para se instalar na aldeia dos Deuses.

(Da obra THE TUCUNA, de Curt Niemuendaju)

Lenda da Mandioca

Dos índios TEMBÉ

Os índios, antigamente, desconheciam a mandioca. Em seu lugar cultivavam o *camapú*. Um dia, certo índio, quando fazia uma plantação viu ali aparecer-lhe o demiurgo MAIRA, que lhe perguntou o que estava fazendo. O homem, mal humorado, se recusou a responder. MAIRA foi embora, fazendo cair todas as árvores, que rodeavam o sítio daquele homem, cujos galhos lhe abafaram a plantação de *camapu*. Este, enfurecido, se pôs a *jogar uma cabaça* para o alto, tentando espetá-la com uma faca, pois não tinha encontrado MAIRA para o matar. Mas falhou, a faca lhe atravessou a garganta e o matou. MAIRA, continuando a caminhar, encontrou outro homem que mondava a sua plantação de *camapú*. MAIRA lhe perguntou o que estava fazendo. E o homem lhe disse

que estava plantando *camapús*. MAIRA, então, transformou todos os pés de *camapú* daquele homem em pés de mandioca, ensinando-lhe como deveria plantá-los. Mal haviam chegado à aldeia daquele homem MAIRA lhe disse que voltasse à sua roça e arrancasse as raízes da mandioca. O homem ficou indeciso e argumentou que os pés de mandioca não podiam, em tão curto prazo, ter dado frutos. MAIRA lhe disse: "Assim seja, tu só terás mandioca daqui a um ano."

(Da obra SAGEN DER TEMBÉ INDIANER, de Curt Nimuendaju)

Estória do Guaraná

Dos índios MAUÉ

Antigamente, contam, existiam três irmãos: OCUMAATÓ, ICUAMAN e ONHIÁMUAÇABÊ.

Onhiámuçabê era dona do Noçoquén, um lugar encantado, no qual ela havia plantado uma castanheira.

A jovem não tinha marido, porém todos os animais da selva queriam viver com ela.

Os irmãos, ao mesmo tempo, a queriam sempre em sua companhia, porque ela era quem conhecia todas as plantas com que preparava os remédios de que precisavam.

Uma cobrinha, conversando com outros animais, certa vez, disse que Onhiámuaçabê, acabaria sendo sua esposa.

Foi então espalhar pelo caminho, por onde ela passava todos os dias, um perfume que alegrava e seduzia.

Onhiámuaçabê passou pelo caminho, aspirando o perfume, disse:

— Que perfume agradável!

A cobrinha, que estava próximo, disse a si mesma:

— Eu não dizia? Ela gosta de mim!

E, correndo, foi estirar-se mais adiante, para esperar a moça.

Ao passar a moça a seu lado, tocou-a, levemente, numa das pernas.

E isso só bastou para que a moça ficasse prenha, porque, antigamente, uma mulher, para que isso acontecesse, bastava olhar para alguém, homem animal ou árvore que a desejasse para esposa.

Porém os irmãos de Onhiámuaçabê não queriam que ela se casasse com gente, animal ou árvore, e que tivesse filhos, porque era ela quem conhecia todas as plantas com que preparava os remédios de que precisavam.

Por isto, quando a moça apareceu prenha, os irmãos ficaram furiosos. E falaram, falaram, falaram, dizendo que não queriam vê-la com filho.

Chegou o dia do nascimento da criança.

A moça, depois do parto, no barracão feito por ela mesmo, lavou a criança e tratou de criá-la.

Era um menino bonito e forte; e cresceu forte e bonito até a idade de falar.

Logo que pôde falar, o menino desejou comer as mesmas frutas de que os tios gostavam.

A moça contou ao filho que, antes de o sentir nas entranhas, plantara no Noçoquén uma Castanheira, para que lhe comesse os frutos, mas que os irmãos, expulsando-a da companhia deles, se apoderaram do Noçoquén e não o deixariam comer castanhas.

Além disso, os irmãos da moça tinham entregue o sítio à guarda da Cotia, da Arara e do Periquito.

O menino, porém, continuou a pedir a Onhiamaçabê, mãe dele, que lhe desse a comer as mesmas frutas que os seus tios comiam.

Um dia, então, Onhiámuaçabê, a moça, resolveu levá-lo ao Noçoquém para que comesse castanhas.

Assim, indo a Cotia ao Noçoquén, viu no chão, debaixo da Castanheira, as cinzas de uma fogueira, onde haviam assado castanhas.

A Cotia correu e foi contar o que vira aos irmãos da moça.

Um deles disse que talvez a Cotia se enganasse; o outro disse que não podia ser verdade.

Discutiram.

E, afinal, resolveram mandar o Macaquinho da bocaroxa tomar conta da Castanheira, a ver se aparecia gente por ali.

O menino, que havia comido muitas castanhas e cada vez mais as cobiçava, já conhecendo o caminho do Noçoquén, tornou a ir no dia seguinte.

Ora, os guardas do Noçoquén, que tinham ido adiante, com ordem de matar quem ali encontrassem, viram o menino subir, às pressas, na Castanheira.

E, estando próximos, bem próximos, ocultos por outras árvores, tudo observando, correram e foram esperá-lo, debaixo da Castanheira, armados com uma cordinha para decepar a cabeça do comedor de castanhas.

Dando por falta do filho a mulher já se havia posto a caminho, para o buscar, quando ouviu os gritos.

Correu na direção do filho, mas já o encontrou decepado, às mãos dos guardas.

Arrancando os cabelos, chorando e gritando, sobre o cadáver do filho, a moça Onhiámuaçabê disse:

— Está bem, meu filho. Foram teus tios que mandaram te matar. Eles pensavam que tu ficarias um coitadinho, mas não ficarás.

Arrancoulhe, primeiro, o olho esquerdo e plantou-o. A planta, porém, que nasceu desse olho, não prestava; era a do falso guaraná. Arrancou-lhe, depois, o olho direito e plantou-o. Desse olho nasceu o guaraná verdadeiro.

E, continuando a conversa com o filho, como se o sentisse vivo, foi anunciando:

— Tu, meu filho, tu serás a maior força da Natureza; tu farás o bem a todos os homens; tu serás grande; tu livrarás os homens de umas moléstias e os curarás de outras.

Em seguida, juntou todos os pedaços do corpo do filho. Mascou, mascou as folhas de uma planta mágica, lavou com sua saliva e o sumo dessa planta o cadáver do filho e o enterrou.

Cercou-lhe a sepultura com estacas e deixou um dos seus guardas, de inteira confiança, vigiando-a.

Recomendou a esse guarda, que era o Caraxué, que a fosse avisar, assim que ouvisse qualquer barulho saindo da sepultura, corresse, corresse e foisse avisar Onhiamuaçabê.

Passados alguns dias, o Caraxué, ouvindo barulho na sepultura, correu, correu e foi avisar Onhiámuaçabê.

A moça abriu o buraco da sepultura e de dentro dela saiu o macaco Coatá.

Onhiamuaçabê soprou sobre o macaco Coatá e amaldiçoou-o: andaria sem repouso pelos matos.

Fechou de novo a sepultura e lançou-lhe em cima o sumo da planta mágica com que lavara o cadáver.

Dias depois o Caraxué foi avisá-la de que ouvira um barulho na sepultura do menino.

A moça veio, abriu o buraco da sepultura e dele saiu o cachorro-do-mato Caiarara.

Ela soprou sobre ele e o amaldiçoou, para que ninguém o comesse.

Fechou de novo a sepultura e foi-se embora.

Dias depois o Caraxué foi avisar que ouvira barulho, de novo, dentro da sepultura.

Onhiamuaçabê foi até lá; abriu o buraco da sepultura e dele saiu o porco Queixada, levando os dentes que deveriam caber a todos os Maué e a todos os homens.

Onhiamuaçabê, expulsou, também, o porco Queixada.

(À proporção que saía um bicho da sepultura do menino e era expulso, a planta do guaraná ia crescendo, crescendo).

Passados alguns dias o Caraxué ouviu barulho na sepultura e foi avisar Onhiamuaçabê.

Ela veio de novo, abriu a sepultura e dali saiu uma criança que foi o primeiro Maué, origem da tribo.

Esse menino era o filho de Onhiamuaçabê, que ressucitara.

Onhiamuaçabê agarrou-o nos joelhos. E pôs-lhe um dente na boca, feito de terra.

(Por isso, nós, os Maué, procedemos de cadáver e o nosso dente apodrece.)

A mulher foi lavando tudo, tudo, devagarinho, os pés, a barriga, os braços, o peito, a cabeça do menino, com o sumo das folhas da planta mágica, que mastigara.

Quando estava, entretida, fazendo isso com o filho, os seus irmãos chegaram, de repente, e a obrigaram a deixar de lavar-lhe o corpo.

(Este é o motivo por que os Maué não mudam de pele, como cobra.)

(Da obra OS ÍNDIOS MAUÉ, de Nunes Pereira)

Origem do Milho

Dos índios SHERENTE

Uma mulher estava à beira de um pântano com uma criança, ocupada em trançar um covo para pegar peixes.

Apareceu um rato, sob forma humana, que a convidou a ir à casa dele comer milho, ao invés de pau podre, que, àquele tempo, os índios comiam.

Ele permitiu mesmo que ela levasse um bolo, não sem lhe recomendar que guardasse o segredo da sua proveniência.

Mas a criança se deixou surpreender quando, então, comia a sua parte.

Os aldeiões puseram a mulher em confissão e se dirigiram para a roça cujo proprietário fugiu, abandonando-a aos índios, após, ele próprio, se transformar em rato.

(Da obra THE SERETE, de Curt Nimuendaju).

Uma Lenda das Amazonas

Dos índios MACUXI

Havia mulheres sem homens, vivendo sozinhas. Como marido (algumas) tinham uma anta. De longe em longe andava com algumas. As outras não o sabiam. Ignoravam que certas companheiras viviam com a anta. A Estrela d'Alva aparecia atrás delas. As mulheres estavam vendo-a quando iam tomar banho. Sempre que elas iam tomar banho, viam a estrela. Mas a estrela não contava nada. As outras mulheres não se importavam que algumas andassem com a anta.

Certo dia uns caçadores acharam o rastro do marido delas.

— Uma anta anda por aí, disseram; e foram ouvir os companheiros.

Pela manhã cedo eles foram ao encontro da anta, mas as mulheres, a saber, algumas das companheiras, os encontraram dizendo: Aonde ides?

— Nós estamos caçando.

— A quem vieste matar? perguntaram as mulheres.

— Nós viemos atrás de uma anta.

— Em que lugar achastes o seu rastro?

— Pelo boqueirão daquela serra é que ela veio por cá.

— Então foi nesse rumo.

— Se a matardes, nós queremos as tripas dela, não porém o seu penis.

— Enquanto vós comeis a carne, nós provaremos as tripas. Quando a matardes guardai todo o sangue que cair sobre a terra! Não é para se preparar damorida.

Mas ali estava a companheira delas. Porque as outras mulheres lhe contaram que (os caçadores) mataram a anta, a mulher chorou.

— Para que tu choras? diziam as companheiras.

— Não é para aliviar o coração que devo chorar? Meu coração está ferido.

— Que ferido?

— Não sei, meu coração desfaleceu, disse a mulher. Pois foi lá que eles (os caçadores) tinham flechado a anta e ficaram gritando, tendo-a encontrado. Ali estava a Estrela d'Alva a olhar sobre eles.

— Não conta! Eles mataram a anta. Após matá-la remeteram as tripas às mulheres. Ao vê-las, a mulher (da anta) gritava. Mas a Estrela d'Alva entrou (desapareceu), porque as mulheres gritavam. Ela chora porque tinham morto seu noivo, disse a Estrela d'Alva. Elas começaram a dizer ser mentira. A mulher contou ser a Estrela d'Alva mentirosa.

— Não, disse esta, eu não sou mentirosa, eu os ví. Ora, ela não o está querendo admitir e o nega. Onde foi que tu me encontraste? disse a mulher à Estrela.

— Na mesma ocasião em que tu foste tomar banho eu te via enquanto tu não me estavas vendo. De longe eu te via.

As mulheres, às companheiras, diziam: — A Estrela d'Alva é que diz a verdade. Por isso as mulheres são ruins; desde o princípio são mentirosas.

A filha da anta nasceu como gente. No entanto, o excremento da criança era mais diferente do que o da mãe. Isso a mãe dela não gostava. E estava querendo matar a criança. Com seus braços queria a mulher matar (estrangular) a criança. A mulher da anta quís matar a filha e já estava começando a realizar o intento. Mas uma irmã mais nova da mulher tirou dela a criança e lha arrancou.

A filha da anta cresceu e se tornou mais idosa. Tal qual o excremento também, a urina dela, se tornava verde. E porque a urina dela ficava verde, é que os peixes morriam toda vez que ela tomava banho.

Ela tomou por marido um homem e vivia com ele. O nome da mulher é Verdesina (Rurákamé, em macuxi). Não demorou muito que ela matou o marido. Tinham vivido, à maneira de gente, embora a mulher fosse antes bicho. Uma ocasião viram-nos (o casal), não dentro da rede de dormir, mas morando no chão. Mais tarde viram a mulher feito cobra. Por isso a cobra mata gente.

Narrada por Augusto Feitosa em 1940, (Da obra LENDAS MACUXIS, coletada por Dom Alcuino Meyer) (**Ver Nota 50**).

Origem da Cerâmica Pintada

Dos Indígenas de TEFÉ, no Estado do Amazonas

Havia uma jovem que não sabia o que fazer com as suas mãos. Ela só fazia vasilhas de argila mal acabadas. Por brincadeira, suas cunhadas modelaram a argila sobre o crâneo dela, e a aconselharam a cozinhá-la à maneira de pote. Um dia lhe apareceu uma velha e a jovem lhe confiou a sua infelicidade. Era uma fada, que se compadeceu da infelicidade da jovem e lhe ensinou a fazer belas peças de argila. Ao deixá-la, disse que, de futuro, ela só lhe apareceria em forma de uma cobra que a jovem deveria abraçar sem repugnância.

A heroína assim o faz, e a serpente se transforma imediatamente em fada, que mostra à sua protegida como pintar peças de argila. Ela apanhou argila branca e cobriu as peças com uma camada igual. Em seguida, com a terra amarela, a terra parda e a terra cor de urucu, traçou belos desenhos, muito variados, e disse a jovem:

— "Há, portanto, duas espécies de pinturas: a pintura indígena e a pintura das flores. Chama-se pintura indígena a que desenha a cabeça de lagarto, o caminho da Cobra Grande, o ramo da pimenteira, o peito da Boia-uçú, a serpente Arco-Iris, etc., etc. e a outra consiste em pintar flores.

Em seguida a fada tomou verniz preto e o utilizou para decorar numerosas cabaças, no interior das quais traçou desenhos variados: a carapaça do jaboti, os sulcos da chuva, as curvas do rio, o caracol, as figuras numerosas e belas"

(Da obra LES INDIENS DE L'AMAZONIE, de Constantin Tastevin)

Origem das Plantas Cultivadas

Dos índios KAYAPÓ-BEN-KRANKEN

Depois que os homens obtiveram o fogo da onça, aconteceu que uma velha, ao banhar-se com sua neta, foi importunada pelo AMYURÉ, que, finalmente lhe mostrou a árvore do milho, cujas espigas enchiam o rio, a ponto de tornar difícil que ali se banhassem. A aldêia se regala com a cozinha da velha e empenha-se em derrubar a árvore do milho. Mas, cada manhã, encontrava soldada de novo a incisão da véspera. Os homens procuraram, então, atacar a árvore a fogo, enviam à aldeia um jovem à procura de um machado suplementar. De volta, no caminho, o jovem mata um mucura, de cauda comprida. Seu companheiro o previne contra um animal tão feio. Ele o come, mesmo assim prevenido, e se transforma num velho, "tão velho, e tão frágil que as suas ataduras de algodão caíram até os seus tornozelos."

Os homens conseguiram abater a árvore que, na queda, faz um tremendo barulho e eles dividem o milho entre si. Data daí a dispersão das gentes. (Diáspora, N. P.)

(Da obra MYTHES ET CONTES DES INDIENS CAYPÓ, de Alfred Métraux.

Como os Tenetehara Receberam a Farinha

Dos índios TENETEHÁRA

Foi há muito tempo. Os Tenetehara não tinham fogo nem conheciam a mandioca. MAIRA estava deitado na rede e mandou que a mulher e o filho fossem colher *kamamõ,* uma frutinha silvestre. Quando eles se foram, TUPÃ trouxe farinha de mandioca para MAIRA comer. Ao voltar da mata o filho encontrou debaixo da rede do pai muitos grãos que juntou e foi mostrar à mãe. MAIRA estava comendo desses grãos, disse ele.

A mãe respondeu-lhe que não era possível, MAIRA estava doente e não comia nada. MAIRA recusa os alimentos, porém, cada dia, o filho ia espiar debaixo da rede e encontrava sempre os mesmos grãos. Desconfiados, mãe e filho, combinaram voltar cedo da mata, o que fizeram, surpreendendo TUPÃ ao lado da rede da MAIRA. TUPÃ fugiu, abandonando uma cuia cheia de farinha, que o menino comeu e gostou, TUPÃ deixou varas de maniva que MAIRA mandou sua mulher plantar.

No outro dia, MAIRA mandou buscar a mandioca plantada na véspera. A mulher, ao chegar na plantação surpreendeu-se de encontrar a mandioca já crescida. Levou raízes para casa a fim de fabricar a farinha.

Foi assim que TUPÃ trouxe a mandioca, a batata, o cará e as outras plantas.

(Da obra OS ÍNDIOS TENETEHÁRA, de Charles Wagley e Eduardo Galvão).

Lenda do Timbo e da Primeira Água

Dos índios MAUÉ

Antigamente, quando os Maué ainda não existiam, havia dois irmãos, de nome: Ocumaátó e Icuaman.

Um dia Icuaman convidou Ocumaátó, todos os bichos da terra e os peixes, para uma festa.

Nessa festa começaram logo a tratar de vários assuntos, ao mesmo tempo, o Jeju e o Matrinchão, nada dizendo, porém, de acertado.

Falou o Jeju, primeiro; depois, no intervalo da conversa de outros bichos presentes, o Matrinchão.

Ora, Icuaman tinha levado consigo o seu único filho, criança muito ladina que, notando os erros do Jeju e do Matrinchão, se pôs a corrigí-los, divertindo com isso as pessoas presentes.

O Jeju e o Matrinchão, zangados, fizeram uma pagelança para o menino adoecer,

Ao chegar à casa, o menino adoeceu, morrendo depois de muitos sofrimentos.

Icuaman, diante do corpo do filho, jurou vingar-lhe a morte, um dia, atribuindo-a ao irmão.

Enterrou, primeiro, a perna esquerda: dela nasceu o *timbó-urucu-ocohup,* isto é, o falso timbó.

Depois, então, enterrou a perna direita: dela nasceu o *timbó-cipó-ocuhén,* isto é, o timbó verdadeiro.

Ora, junto a Ocumaátó, irmão de Icuaman, morava o Sucury-Tenon, que tinha também um filho muito ladino e muito curioso, chamado Sucury-Pacu.

O Sucury-Tenon proibira o filho de ir à casa dos seus tios, o Jeju, o Matrinchão e a Traíra, porque, como os peixes de pele, eram feiticeiros maus (*Muricariua*).

O menino, porém, desobedecendo-o, um dia, foi à casa dos seus tios, o Jeju, o Matrinchão e a Traíra, pois ouvira, em conversa dos pais com outros, que um dos seus tios, o Jeju, havia inventado, por meio de magia, a Primeira Água.

Ao chegar à casa dos seus tios, não os encontrou, mas encontrou a tia, a Traira, mulher do Jeju.

Os tios, disse-lhe a velha, estavam fazendo uma viagem.

A mulher do Jeju não gostava do sobrinho, mas o recebeu bem, fazendo-o sentar-se. E conversou com ele.

O menino não se cansava de conversar, tudo querendo saber, mas, em verdade, só desejava saber se o tio, o Jeju, tinha inventado a Água. Estava pondo na conversa muito disfarce para provar desinteresse pelo verdadeiro motivo da sua visita aos tios.

De repente pediu a tia que lhe mostrasse a Água que o tio havia inventado.

A Traíra ficou muito espantada quando o sobrinho lhe falou na Água.

— Quem te contou?

— Ouvi falar.

A Traíra mostrou-lhe uma poça pequenina onde estava a Água.

Como sobre uma placa de espelho, vinda do céu, estava caindo sempre uma gota de água: tan! tan! tan! (O sino de hoje, explicou o narrador, é a imagem daquela pocinha e daquela gota d'água).

— Então, isto é que é a Água, minha tia?, perguntou a criança.

— É isso.

— Ah!, admirou-se ele. Eu pensava que era grande!

A tia ficou zangada com o pouco caso que o menino fizera da invenção do Jeju. Como era uma feiticeira má, fez um feitiço contra o sobrinho. Porque naquela pocinha estava a Primeira Água ou o Princípio da Água. Imediatamente o menino começou a queixar-se de tonteira, de peso no estômago, de falta de ar. E despediu-se da tia, voltando para casa onde se queixou ao pai.

Sabendo que o Sucury-Pacu estivera em casa dos tios, disse logo que o filho estava enfeitiçado. E mandou o menino procurar remédio com quem o enfeitiçara.

O menino foi.

Como o Jeju, ao chegar de viagem, com o Matrinchão, fora avisado pela mulher da visita do sobrinho e de havê-lo enfeitiçado, bebeu, depressa, a água da pocinha e a vomitou numa cuia, antes do sobrinho, que já sabia em caminho, perto de chegar-lhe à casa.

Não demorou muito tempo, chegava o menino.

Os tios o receberam, fingindo alegria.

O menino lhes pediu remédio, queixando-se de dores na cabeça e no estômago.

— Está aí! — disse-lhe o Jeju, apontando uma cuia onde vomitara a água da pocinha.

— É teu, tudo, tudo!

O menino bebeu a água vomitada e logo suas dores aumentaram, a barriga lhe foi inchando, inchando, inchando.

O menino pediu aos tios que lhe curassem as dores da barriga com o maracá do Pagé.

O tio passou-lhe o maracá na barriga, uma, duas... e na terceira vez a barriga do Sucury-Pacu estourou, dela começando a correr grande quantidade d'água, que foi enchendo a casa e ameaçava cobrir os que estavam nela.

Vendo isso o Jeju mandou chamar o Morcego, a Andorinha, o Sapo.

O Morcego e a Andorinha vieram, mas, voando, só roçavam a água. Nada mais faziam. A Ariramba, a Garça, o Manguari, vieram, também. Coaram sobre a água e foram ficar sobre os paus, só espiando.

O Sapo, assim que viu a água, contente, foi logo saltando nela, aos gritos:

— Ah! Agora a gente já se pode banhar.

E caiu nela, pondo-se a cantar, noite e dia, no fundo.

A voz dele é baixa e rouca porque ele só canta no fundo dos lagos e dos rios.

Então o Jeju mandou chamar o Sucury-Tenon, pai do menino.

O Sucury-Tenon veio.

O Jeju lhe pediu que fosse abrindo caminho para a água.

— Ora, isso é fácil! respondeu o Sucury-Tenon.

Pôs-se a fumar cigarros de *tauari,* jogando as pontas para os cantos da casa, uma, duas, três vezes.

E atirou-se, em seguida, n'água, procurando abrir caminho para ela, passando sob o batente da porta, até que conseguiu sair da casa dos feiticeiros e arrastar a água consigo.

O Jeju só fazia recomendar-lhe que não olhasse para trás, "para a Água fazer o rio direito e não torto."

O Sucury-Tenon não quis obedecer ao Jeju, e foi à frente da água, cavando o leito do rio, mas sempre olhando para os lados e para trás.

(Por isso, explicou o narrador, as cabeceiras do rio Andirá são feias, cobertas de árvores do igapó.)

Os peixes, vendo que a Água crescia cada vez mais, resolveram mergulhar nela e saltar de um lado para outro.

As aves — Ariramba, Socó, Garça, Marreca, Marrecão, Anany, Andorinha — ficaram pelas árvores das margens do rio Andirá. E com elas ficaram os Morcegos, rente à água e no ôco-dos-paus.

Icuaman, sabedor de que a Água tinha formado os rios, os paranás, os lagos, os igarapés, os igapós, disse:

— Agora é que eu vou me vingar. Já sei que os peixes foram os assassinos do meu filho. Vou arrancar timbó! Vou arrancar timbó!

E foi.

Mandou, depois, chamar Ocumaátó e contou-lhe o que ia fazer. E convidou toda gente para o ajudar num *putirum*.

Vieram os convidados.

Icuaman recomendou-lhes que não deixassem mulher grávida pegar no timbó, senão o timbó ficaria sem força.

E, batendo feixes de timbó, alastrou a Água com o suco da planta.

Todos os peixes, então, começaram a ficar tontos, a vir à tona d'água, bêbados.

A gente, aos gritos, apontava os peixes.

— Os peixes já estão morrendo! Os peixes já estão morrendo!

Icuaman, Ocumaátó e os companheiros, foram pegando os peixes mortos, à tona da água.

Só pegavam os maiores. A Ariramba, a Garça, o Maguari, o Socó comiam os pequeninos.

Ora, a Onça e a mulher, vendo tantos peixes, pularam n'água, esquecida a mulher de que estava grávida.

Assim o Timbó ficou logo sem força, deixando de embebedar os peixes e matá-los.

Icuaman notou que fora desobedecido e o resultado era aquele.

Para castigar a Onça, tirou-lhe a sombra (matou-a) e plantou-lhe os olhos no sítio encantado que era de sua Irmã Onhiámuaçabê, deles nascendo a Castanheira.

A Sucury-Tenon, dizem, mora agora no Amazonas.

(Da obra OS ÍNDIOS MAUÉ, de Nunes Pereira)



Tambaramã(*)

(*) **Acabou-se.** (Ver NOTA 51).

Notas

1.

Cabe aqui um esclarecimento sobre a documentação fotográfica e as ilustrações que aparecem nesta obra. Ei-lo:

A foto aproveitada para a capa e ilustrando a pág. 21, da presente obra, representa um KRAHÓ, da tribo dos Timbira. Referindo-se a essa tribo, da família Gê, Robert Lowie informa que "desde 1728 já era mencionada, estendendo-se a este do rio Parnaíba, sendo recordados como *hostiles natives* em 1969. Quatro correntes de colonizadores de São Luis do Maranhão, Pará, Goiás e Bahia puzeram esses índios em contacto com os brancos, que, em 1810, formaram uma sólida zona ao longo do sul do Maranhão. Esse foi o período de expedições armadas, de *raids,* muitas vezes, em busca de escravos, contra os Timbira, sob o pretexto de que, como *Botocudos,* o Governo os excluira da proibição de escravaria. Os índios muitas vezes se defendem, eles mesmos, com sucesso, mas, no meio do século, enfermidades, traição dos Brancos e guerras começaram a solaparlhes a resistência. As hostilidades, entretanto, foram, de nenhum modo, exclusivamente com Brancos, porque essa tribo constantemente guerreava, uma contra outra, fazendo causa comum com colonos contra os próprios companheiros *Timbira.*" *Handbook of South American Indians* (Vol. I, pág. 479).

José M. Gama Malcher, em sua obra ÍNDIOS (1962), escreve: "KRAHÓ (Timbira oriental), contacto permanente, Jê, Estado de Goiás, município de Pedro Afonso, no planalto entre os rios Manuel Alves Pequeno e Vermelho. Vivem na reserva Croalândia, nas aldeias Pedra Branca à margem do Ribeirão dos Cavalos, Cabeceira Grossa, nas cabe-

ceiras do ribeirão Campo Alegre, affluente da margem esquerda do rio Vermelho; Donzela, à margem direita do ribeirão Galheiro; e Serrinha, antiga Pitoró, nas cabeceiras do ribeirão Serrinha."" Veja-se também, Curt Nimuendaju *in* THE EASTER TIMBIRA — Translated and edited by Robert H. Lowie.

Curt Nimuendaju, tratando, nessa obra, por KRAHÔ, explica que o nome tribal dos mesmos significa *pêlo de paca.* E nos oferece, também longas informações históricas sobre os Krahô apontando autores que como MARTIUS, POHL e CASTELNAU se preocuparam com essa tribo.

— Gonçalves Dias, *in* OS TIMBIRAS, nos dá uma imagem de um Timbira nestes versos: "...o Timbira ardido,/Esbelto como um tronco da palmeira,/ Flexível como a flecha bem talhada,/Ostenta-se robusto o rei das selvas;/Seu corpo musculoso, imenso e forte/É como rocha enorme, que desaba/De serra altiva, e cai no vale inteira." pág. 12.

A. Meillet & Marcel Cohen in *Les Langues du Monde* (2 volume, página 1.150) nos descreve oambiente onde se moviam os Krahô, nestes termos: "O centro de dispersão da família ZE parece haver sido a vasta região entre os rios São Francisco e Este, o Tocantins a Oestes, o Mearim ao Norte e o Parnaíba ao Sul, isto é, quase toda a metade oriental do planalto brasileiro. Dali agumas tribos se espaharam para o Oeste penetrando na bacia do Tocantins, e mesmo do Xingu até a do Araguaia e do Tapajós. Essa família, artificalmente constituída, no princípio, foi completamente revisada por um de nós. Segundo esses estudos, deve-se suprimir um grande número de tribos, antigamente classificadas nessa família, e constituir com elas novas famílias: Gamela, Kaingán, Coroado, Aymoré, Masakali, Pataso, Kamakuan."

Os mesmos autores referindo-se aos Krahô escrevem: "sobre o Rio Balsa os *Krahô* ou *Kro,* entre o mesmo rio e o rio Macapá."

Tipos de mulheres Kuikuro, da família Caribe, que, segundo José M. Gama Malcher estão localizadas" à margem esquerda do médio Kuluene a jusante dos Kalapalos", isto é, na Bacia do Xingu, Estado de Mato Grosso. (Fotos

No 3.º). Volume do *Handbook of South American Indians,* Claude de Levi-Strauss, estudando as tribos indígenas do Alto Rio Xingu, diz dessa tribo apenas o seguinte: "Between the Culiseu and Culuene Rivers, there were numerous villages, whos inhabitants Von den Steine called *Nahugwava,* though they bear distinct names, among which *Guicuru* (Cuicutl and *Apalakiri* (Calapalo) are mentioned frequently (lat. 12.º S., long. 53 W.)".

Nesse mesmo volume, às páginas 323, 324, 325, Vincenzo Petrullo é citado várias veses no estudo acima referido de Claude Levi-Strauss; mas é na obra *Primitive People; Mato Grosso* (Ver: *Museum Journal*, Vol. XXIII — Number 2 — University Museum-Philadelphia) que fomos encontrar alguns dados relativos à sua alimentação, à base de mandioca, e um *unevolved type of Tropical Forest agriculture,"* a sua cultura material e a sua obcessão de troca, entre companheiros e vizinhos.

Um vigoroso tipo de homem ,(ilustração n.º 20), entretido em tecer, certamente, um pano de cobertura de casa, com folhas de palmeira, bem como a graça e a beleza de mulheres, conduzindo alguidares ou peneirando a massa alva da mandioca, nos mostram quanto para isso devem concorrer, além do clima e da vida em plena liberdade, uma alimentação farta que, ainda agora, a Natureza amazônica lhes proporciona.

Nessa alimentação o Mel deveria ser consumido, freqüêntemente, não só o que as abelhas silvestres lhe garantiam, mas, também, uma evidente atividade de apicultores, pois de um trecho de teto (ilustração 61), de uma habitação, pende um cortiço envolto em folhas de palmeiras.

Todas essas fotos e as de n.º 26, 27, 29, 31, 42, 44, 41, 51 e 70, nos foram oferecidas, com a permissão de as incluirmos nesta obra, pela Dra. Flora Schlesinger, quando punha a sua inteligência e invulgar atividade a serviço da administração do Museu do Índio, um dos mais interessantes e eficientes órgãos da FUNAI.

As fotos numeradas de 41, 45, 46 e 48 nos foram oferecidas pelo cineasta e escritor Líbero Luxardo, radicado em Belém, Estado do Pará; sendo que as de número 11 e 36 representam contribuição de pessoas interessadas na divulgação

de aspectos naturais da Amazônia Brasileira e as de n.º 34 e 35 foram doadas pelo dedicado amigo Paulo F. Cavalcanti.

Os Mapas, como alguns desenhos ilustrativos de assuntos versados nesta obra, já salientados noutro local, são de autoria de Ivanio Cunha. E os desenhos n.º 19, 23, 25, 28, 38 e 40 são de Othon Lima, filho do nosso amigo e renomado crítico de arte Antonio Bento. A foto n.º 43 de um exemplar de Peixe-Boi, nos foi oferecida por Lourival P. Salgado, ex-chefe do Laboratório de Fotografias e Filmes Documentais do Instituto Federal de Pesquisas da Amazônia, em Manaus.

O desenho n.º 71 representando BAHIRA — Herói-de-cultura dos Cauaiva-Parintintin e de outros povos da Família Tupi — é de Ernest Turlach, artista alemão (cujo pseudônimo de IRACEMA, bem revela sua admiração pelo Nordeste e pelo índio da Amazônia) que ilustrou a 2.ª edição de BAIRA E SUAS EXPERIÊNCIAS, patrocinada pelo Dr. Alvaro Botelho Maia, escritor e homem público, ao tempo em que era Governador do Estado do Amazonas, e há muito falecido.

O desenho n.º 72, representando índios, em plena selva, ouvindo lendas, é do artista paráense MORBACH.

As demais fotos são do autor da presente obra e do sertanista João Américo Peret, (n.º 13, 14, 15, 17, 18, 24, 33, 37, 39, 49, 50, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 62 e 68).

Algumas traduções de textos em língua inglesa são da autoria do Engenheiro Armando Araguari de Lemos. Outras traduções são da nossa autoria.

2.

— Dentre os homens públicos a quem ficaríamos devendo variadas e fartas informações a respeito da fauna silvestre e da fauna aquática do Solimões avulta o Ouvidor Francisco Xavier Ribeiro de Sampaio, autor de um DIÁRIO DE VIAGEM (ed. de 1825).

Essa viagem foi feita no ano de 1774-1775.

Para fundamentar, rapidamente embora, nossa opinião, destacamos as informações seguintes:

Ocupando-se das *tremelgas* ou *torpedos* (que os indígenas chamavam puraqués) o Ouvidor refuta a opinião de Mr. Lamencin "que coloca as tremelgas na classe dos vivíparos, afirmando que são ovíparos, posto que, depois de nascidos os filhos, os cria nas guelras como faz o peixe pirarucu..."

E, enumerando os produtos de uma pescaria, escreve: "Fizemos neste dia boa pesca de pirapitinga, excelente peixe, grande, chato e de escama; de tambaqui que lhe é quasi semelhante àquelle, e só differe em ter este a escama mais grossa, e de cor amarellada; de piraiba, peixe de extrema grandeza, e de pelle. Hum destes saltou na canoa, quando vinha navegando, e com tanta força, que chegou a quebrar algumas obras, tendo atemorizado todos pelo repentino, e inopinado salto."

Com relação a gaivotas escreve o Ouvidor: "Ao raiar do sol aportamos numa dilatada praia, ao que nos convidou a multidão de gaivotas, que a rodeavão, para o fim de lhes tirar os ovos, que, em inumerável número de ninhos, estavão semeados pela dita praia, juntamente os ovos de tracajás. Os ovos das gaivotas são inteiramente semelhantes no sabor ao dos ovos da galinha. A casca he fina, e toda cheia de pintas pardas e negras. Os dos tracajás são brancos, e a sua casca he mais membrana, do que casca. O tracajá he huma especie de tartaruga mais pequena, com a concha superior mais convexa. Logo que as praias entrão a descobrir, sahem os tracajás a desovar nellas, largando até vinte e quatro ovos. Além desta qualidade de ovos, tem sido nesta viagem muito vulgar os do mutum, que excede em grandeza os do peru, e os dos camaleão, animal semelhante ao lagarto, que os índios comem e os ovos delle."

Depois do Ouvidor, certamente, informações sobre a fauna amazônica podem ser respigadas, com proveito, nas obras de Cônego Francisco Bernardino de Souza (*Comissão do Madeira*, ed. em 1874), do Bispo José Monteiro Noronha, (*Roteiro daa viagem da cidade do Pará até às últimas colônias dos domínios portugueses em os rios Amazonas e Negro*. — Academia Real das Sciencias — Lisboa, 1856); e de D. Frei João de São José Queiroz — VISITAS PASTORAIS (*Memórias*) com Prefácio de Basílio Magalhães (1761, 1762-1763) e *Introdução*, de Camilo Castelo Branco.

3.

— O trato diário e prolongado com indivíduos de várias tribos indígenas da Amazônia Brasileira e, igualmente, com outros tantos, naturais dos países confinantes, permitiu que lhes surpreendessemos e apreciássemos certas manifestações de sua complexa e desorientadora psicologia. E não entre homens e mulheres, mas entre os próprios Deuses da sua Mitologia ou Heróis-de-cultura, do porte de BAIRA, da mesma árvore genealógica de *Macunaíma, Poronominare* e *Ipi*... senhores, todos eles, de uma estranha força: o humor.

A respeito de BAIRA, por exemplo, escreveríamos:

"BAIRA humaniza-se até essa atitude, inquietante e fascinadora, de um deus que sabe rir e sabe sorrir... Os outros deuses da mitologia tupi-guarani agem sobre a indiada, como os deuses de Atenas e de Roma, de cabeleira assanhada, olhos desorbitados e algumas flechas nas mãos brutais. BAIRA, ao invés, a ludibria e ri à custa da vítima. E, mesmo quando castiga o FILHO PREGUIÇOSO, esse deus criador e civilizador utiliza uma série de surpresas, de logros, de farsas."

Assim, prevalecesse a chamada *teoria humoral* "segundo a qual o corpo humano contém quatro humores, de cuja mescla, em proporções convenientes, depende a saúde", indivíduos e deuses indígenas a ela estariam inevitavelmente sugeitos.

E, inevitavelmente, então, — de acordo com o que foi registrado num verbete do DICIONÁRIO ENCICLOPÉDICO DE PSIQUÊ, da autoria do Prof. Dr. Bela Szekeli, — os indígenas do nosso convívio e os deuses da sua Mitologia, por excesso de bílis negra seriam de temperamento melancólico; seriam de temperamento colérico os portadores de excesso de bílis amarela; os que tivessem excesso de sangue seriam de temperamento sangüíneo; e, finalmente, seriam de temperamento fleugmático os portadores do excesso de fleugma...

O índio Parintintin, que, durante séculos, espalhou o terror entre indígenas e civilizados, na área dos vales do Tapajós e do Madeira, poderia encarnar todos os tipos com temperamentos acima referidos. E isso se algumas teorias antigas e outras em curso, na atualidade, não fossem — na opinião do filósofo Charles Blondel, da Universidade de Letras de Paris, referindo-se às de Freud — *des bonnes à tout faire!*

Sem o propósito de desmentir as afirmações de Hans Staden, em matéria de antropofagia, pratica descrita, conforme sua experiência pessoal, vamos apresentar aqui dois episódios, ligados a essa degradação ou requinte, ocorridos com Curt Nimuendaju e conosco naquela área (entre os vales do Tapajós e do Madeira), domínio dos Cauaiua Parintintin, Mura-Pirahã, Arara, Yuma e Torá.

À página 233 do trabalho OS ÍNDIOS PARINTINTIN DO RIO MADEIRA, de sua autoria, escreveu Curt Nimuendaju:

"Desde o seu primeiro aparecimento os Kawahiwa-Parintintin são accusados de anthropophagia, em quanto esta accusação contra os Mura, p.ex., não foi levantada seriamente. Não vi os Parintintin comerem carne humana mas, de maneira como os conheço, acho-os muito capazes de o fazer, e occasionalmente, ouvi da sua propria boca coisas que tornam provavel a existencia deste costume entre elles. Assim me perguntavam com a maior naturalidade si não comiamos os Mura-Pirahã e affirmavam, sem o menor escrupulo, que elles mesmo o faziam. Por diversas vezes, cara a cara, elles tem ameaçado de comer-nos. Tawari, um moço muito amavel e amigo nosso, zangou-se um dia, na sahida do posto, sem razão explicavel e, sentado ao meu lado, me disse baixinho, mas com um olhar cheio de ódio: "Os teus pés eu quero comer! Os teus olhos eu quero comer! É bom!"

Também entre os antigos Tupinambá os olhos do inimigo eram uma das partes mais apreciadas. "Um índio trouxe um dia a sua filhinha ao posto e mandou-a, com certa formalidade, morder o braço de um dos nossos homens."

De pés alvíssimos e pequenos, olhos azuis, de velha porcelana de Saxe, iluminados por inquietante projeção interior, Curt Nimuendaju, magnetizava os seres mais rebeldes, envolvendo-os provocadoramente.

Nascido na Thuringia, que é um país de fábulas, no dizer de Elisée Reclus, não se abeberara naquelas fontes thuringianas "tão puras e tão generosas (escrevemos certa vez) razão por que, para ela — a Thuringia — acorreram místicos como Luthero, poetas como Schiller, pensadores

como Heber e dramaturgos como Hauptmann, posteriormente."

Mas em Curt Nimuendaju a imaginação o impeliu para a Amazônia e outras regiões do Sul do Brasil, para lhes conhecer a Realidade.

Ele não teria criado, entretanto, essa glacializadora cena e, muito menos, a confissão acima, é nossa opinião.

No mesmo ambiente, também nós, recolhemos uma outra confissão, já estando os Parintintin em franco convívio com seringueiros e agricultores do Madeira e dos seus afluentes, entre Porto Velho e Manicoré.

Certa noite, numa barraca do Ipixuna, havendo conduzido a conversação para as façanhas dos índios Parintintin e Mura-Pirahã, inimigos irreconciliáveis, fizemos perguntas sobre a prática de antropofagia entre os membros dessas tribos.

E não obtivemos nenhuma resposta.

Mas, dias depois, estando a sós com um dos nossos companheiros naquela viagem ao Ipixuna, de nome Apaiubê — o Moço — ele nos contou o episódio seguinte, dele sendo o próprio personagem.

No ataque mais sangrento que os Parintintin realizaram à sede do Seringal CALAMA, à margem direita do rio Madeira, o narrador, embora ainda rapazola, tomara parte eficiente.

Após a retirada, em debandada, Apaiubê, se lembrou de uma das mulheres mortas, que, jovem ainda, semidesnuda, ficara estendida rente a uma porta que dava acesso ao escritório.

Os seios da moça estavam à mostra, sob a blusa estraçalhada, pois houvera luta, feroz e desigual, da vítima com um dos assaltantes.

Então, lembrando-se de que nunca havia comido um seio de mulher, ao fim de outros assaltos em que mulheres de seringueiros foram abatidas a flecha e a cacete, voltou sobre os pés e, munido de um afiadíssimo *quicé* de bambu, estirpou um dos seios e o levou para um trecho do interior da mata, próximo a uma das margens do Maicy, onde os demais assaltantes estavam moqueando peixes.

Espetando aquele seio numa vara, flexível e resistente, Apaiubê, o acomodou sob um moquém, rente às brasas bem vivas. E foi banhar-se.

Ao voltar, para juntar-se ao grupo de companheiros, não viu sob o moquém o seio cobiçado, explicando-lhe um

dos velhos, com um pedaço daquele seio nas mãos, *que jovens não podiam comer carne de civilizado,* pois *nunca, já homem feito, poderia ser bom caçador e bom pescador.*

Não aceitando a narrativa que nos fizera Apaiubê, indo ao *Paulo,* sítio onde morava IGUÁ e sua gente, nós lhe repetimos mais ou menos aquela narrativa.

E IGUÁ nos explicou que era comum, a jovens e mesmo a alguns velhos, sonhar com assaltos, roubos, etc., etc.

Apaiubê inventara tudo aquilo, explicou-nos, confidencialmente, porque era um mentiroso como um *pagé* Apairandê.

O Parintintin chamado TUCUI, entre as suas brincadeiras, preparava máscaras com a metade de cuias, e, surgindo do escuro, de cigarro à boca, soprava centelhas da extremidade acesa, produzindo um efeito aterrador, mesmo entre os que já lhe conheciam essa habilidade.

O mesmo Tucui — que ganhara o nome seráfico de ANGELO, ao ser batizado entre civilizados pelos Salesianos da Missão de Humaitá — costumava acomodar entre as gengivas e os lábios as arcadas dentárias das piranhas e, arreganhando estes procurava amedrontar os circunstantes.

Eram freqüentes, entre os Parintintin, espetáculos ao ar livre, de pantomimas, nas quais seres do mundo sublunar e do mundo sub-terrâneo ora provocavam gargalhadas, ora aterrorizavam a assistência.

Não ignoravam os Parintintin o efeito do *suspense,* como num filme de Hitchcock.

Versando o tema da antropofagia — como legítimo humorista que foi, para nós — Nestor de Holanda nos legou a obra SEJA VOCÊ UM CANIBAL ou APRENDA A COMER OS AMIGOS E OS INIMIGOS, Editora Letras e Artes), que ele entendia dever chamar-se a ANTROPOFAGIA AO ALCANCE DE TODOS.

A leitura dessa obra, de fascinante humor, como a de Guilherme de Figueiredo, intitulada COMIDAS, MEU SANTO, nos mostra que ele se integrara mais na linha de um Jonathan Swift e Mark Twain, — humoristas clássicos como Michel Montaigne — do que na linha de Robert Sabatier, autor moderno, a quem se deve o DICTIONNAIRE DE LA MORT (Éditions Albin Michel, Éditeurs, 1967, Paris).

Depois dos textos que constituem as observações acima, bem caberá aqui (para amenizar as visões macabras nelas desdobradas) esta página antológica de Nestor de Holanda: "Muitas mães e tias e babás que amam as criancinhas, brincam com elas, como se as estivessem comendo. É o inconsciente em ação, numa hora de felicidade. E até dizem:

— Vou comer esse bracinho lindo!

Fingem devorar o bracinho (o dedinho, o pezinho ou a barriguinha), e as pequeninas *vítimas*, vendo naquelas ameaças demonstrações inequívocas de ternura, sentem-se amadas porque se sentem comidas e gargalham efusivamente, na maior alegria.

A propósito, Robert Southey transcreve trecho das CRÔNICAS DA COMPANHIA, de Padre Vasconcelos, sobre velha índia:

"Um jesuíta encontrou, um dia, uma mulher na extrema baliza da idade e já em artigo de morte. Depois de catequizada, e instruída na doutrina cristã, segundo cria o bom padre, que já lhe reputava curada a alma, pôs-se ele a perguntar se havia alguma qualidade de alimento que ela pudesse comer:

— Minha avó — disse, empregando o tratamento que, por cortezia, se dava às velhas — , se eu vos desse, agora, um pouquinho de açúcar ou alguma das belas cousas que trazemos d'além-mar, parece-vos que comereis?
— Ah, meu neto! O estômago tudo me rejeita. Não há senão uma coisa que creio poderia debicar.

E disse qual era:

— Se eu tivesse a mãozinha dum rapaz tapuia bem pequeno e tenro, parece-me que lhe chuparia os ossinhos.

Mas — ai de mim: — não há quem saia a caçar-me um!..."

Se era esse o sentimento de nossos avós silvícolas, porque haveríamos nós de abominá-los?

Amamos os pombos (símbolo da Paz), carneiros, cabritinhos, franguinhos e outros animais inocentes. Porque os amamos e tratamos carinhosamente? Porque dão pratos soborisíssimos! Pombo com arroz, buchada de carneiro, cabrito assado, franguinho d'Ange etc., são acepipes magníficos — tão saborosos como uma mãozinha de tapuio. E de todos chupamos os ossinhos, gostosamente.

Isso tudo mostra bem que quem ama sempre quer comer o ente amado.

Invertendo os termos: a antropofagia é demonstração de bem-querer.

Comumente, dois amantes, depois de uma noite inteira de luxúrias, de delírios indescritíveis, surgem mordidos. Por que, no auge da sensualidade quando a lascívia perde os freios, um morde o outro com violência? Sadismo? Não! Amor.

O vulgo usa muito o verbo *comer* na condição de sinônimo de *possuir sexualmente*. Ora, ninguém possui sexualmente com ódio, mas com amor. Quanto mais se ama, mais agradável e divino o ato da posse. Logo, *comer*, em seu emprego popular no Brasil significa *amar*."

Discorrendo sobre a vida sexual dos Parintintin, do Rio Madeira, em nosso MORONGUÊTÁ — UM DECAMERON INDÍGENA, expusemos, no verbete "INTERCURSO — PERVERSÕES SEXUAIS", o seguinte: "Também, antes e durante o coito, era freqüente que o casal se arranhasse, no rosto e noutras partes do corpo, visando a um excitamento mútuo."

E escapou-nos registrar que, igualmente, "o casal trocava dentadas, com a mesma finalidade."

4.

— O acerto da observação de Carvajal sobre as possibilidades de desenvolver-se naquelas terras a criação de gados e uma lavoura com espécies vegetais de curto ciclo evolutivo, pode ser verificado por quem viaja ao longo das chamadas várzeas de terra-firme ou daquelas que não sofrem o efeito de grandes inundações.

5.

— Em nosso estudo sobre os índios Maué nós nos referimos à opinião do agrônomo Frederico Schmidt, se-

gundo ali está: "os terrenos de Maués e municípios limítrofes pertencem à era terciária (período cenozoico)".

Graças a Frederico Schmidt, em sua monografia *O Guaraná — sua Cultura e Indústria*, conhecemos a composição da semente do Guaranázeiro, neste quadro:

Cafeína	4,288
Óleo fixo	2,950
Resina vermelha	7,800
Princípio corante vermelho	0,050
Saponina	0,060
Ácido guaraná tânico	5,902
Ácido piro-guaraná	2,750
Materiais albuminosas	2,750
Amido	9,350
Glicose	0,777
Ácido málico, mucilagem, dextrina	7,407
Fibra vegetal	49,125
Água	7,050

6.

— Entendemos que a definição de igapó, quer no campo da hidro-biologia, quer no campo da fito-sociologia — ainda está exigindo estudos mais amplos. Nossas viagens através da Amazônia Brasileira, principalmente, nos autorizam a exigir que se façam contatos mais demorados, em áreas de riqueza extraordinária. No verão, baixadas as águas, além do gado, que para ali é transportado, se encontram representantes da fauna silvestre, aves e quadrúpedes, acorridos de diversos pontos do interior da Amazônia, e mesmo, alguns de regiões limitrofes.

Face às definições atuais, da origem e morfologia dos igapós, não se deve esquecer que foi o botânico Richard Spruce quem primeiro descreveu, caracterizando-os, dois tipos de igapós: o formado pelas águas do Amazonas, em suas terras de várzeas, e o formado nas terras do rio Negro, com vegetação e outros aspectos ecológicos marcadamente diferentes.

7.

— Acompanhando o procedimento de quem quer que, não tendo conhecimentos especializados sobre botânica, recorre às citações, parceladas ou integrais, dos autores que, viajando a Amazônia Brasileira, lhe descreveram a flora portentosa, sempre procuramos valer-nos das suas obras, na composição de um panorama indispensável à finalidade deste trabalho.

8.

— Segundo nos revela o Dr. Eugene A. Nida, — a personalidade mais importante da BIBLE HOUSE, da América do Norte, cujos membros se empenham no verter textos das Escrituras Sagradas para milhares de línguas primitivas, das culturas ditas selvagens (1.034 línguas, veja-se!) — os Zulus empregam 120 palavras diferentes para distinguir maneiras de caminhar, *walking pompously, with a swagger, crouched, in tight clothes*. E nativos, exprimindo-se na língua Malagasy, utilizam mais de 200 palavras para distinguir diferentes rumores e outras tantas palavras para distinguir mais de 100 cores. E essas curiosidades nos foram reveladas através da obra GOD'S WORD IN MAN'S LANGUAGE (Harpers & Brothers, Publishers, New York, 1952). E o mesmo autor nos revela que, em Quechua boliviano, há uma palavra com 31 letras:

ruwanagashaskaniyquichejmantake.

9.

"Na literatura científica esta floresta, de um eterno verde, é mais freqüentemente chamada de floresta de zona pluvial dos trópicos (*tropisch Regenwald*), uma expressão

cunhada para ela por A. F. Schimper na sua clássica "Geografia das Plantas" (1898-1903); o equivalente latino *pluvis sylva* é, às vezes, usado. Humboldt, um dos primeiros a descrevê-la adequadamente, falou da grande floresta pluvial sul-americana, com *HYLAE* (floresta), e os escritores alemães freqüentemente empregam as mesmas palavras para a floresta tropical eternamente verde, da África. Os alemães usam também, com frequência, a palavra URWALD, que significa floresta virgem ou primeva. Para o inglês, nos trópicos, a floresta pluvial é, comumente, o *bush* ou a *jungle*, na Austrália *brush* ou *scrub*." (Tradução).

10.

— "Esta definição ajusta-se ao conceito de Floresta Pluvial dos Trópicos, como o tem usado a maior parte dos escritores desde Schimper e é o que adotamos para os fins que atualmente visamos, mas alguns autores modernos querem empregar o termo num sentido menos amplo ou abandoná-lo de todo. Neste sentido mais restrito, o termo floresta tropical seria reservado para a floresta quase perene do clima tropical de precipitação pluvial mais uniformemente distribuida, não seria aplicado aos tipos de floresta perenemente verde mais sujeitas às estações do ano, em região de período seco bem definido." (Tradução).

11.

— " A maioria das pessoas que não tem experiência pessoal da vegetação tropical tira suas idéias sobre ela de livros de viagem, e estas, infelizmente, são levadas por preconceitos ou exageros, quando não positivamente errados. Surgem erros porque os viajantes precipitam-se, generalizando, de uma só área ou porque viajam principalmente pelos rios e são levados ao erro de supor que a floresta é como a orla ribeirinha. A causa principal de inexatidão, porém, é que a vegetação tropical tende fatal-

mente a provocar exuberâncias retóricas nos que as descrevem. Poucos escritores, sobre a floresta tropical, mostram-se capazes de resistir à tentação da "*purple passage*" e na torrente de superlativos estão sujeitos a descrever coisas que nunca viram ou deturpar o que realmente existia. Na tentativa de pintar um quadro exato de uma floresta pluvial é preciso assinalar e corrigir essas falhas comuns. Um dos traços marcantes da floresta pluvial dos trópicos e, em verdade, de toda a vegetação tropical úmida, é que a esmagadora maioria das plantas é lenhosa e do porte de árvores. Não somente constituem as árvores a dominante na comunidade da floresta mas a maioria das trepadeiras e algumas das epifitas, são, tambm, lenhosas. Os arbustos e o mato rasteiro consistem, em grande parte, de plantas lenhosas — mudas e rebentos, arbustos e trepadeiras novas. As únicas plantas herbáceas são algumas das epífitas e uma proporção, relativamente pequena, dos arbustos. Famílias de plantas que, na regiões temperadas, são representadas exclusivamente por ervas rasteiras, assumem aqui o tamanho e a lenhosidade de árvores." (Tradução).

12.

"Quase (depõe o amigo de Wallace) toda ordem natural de plantas tem aqui árvores entre seus representantes. Aqui há gramíneas (bambus) de 40, 60 ou mais pés de altura às vezes crescendo erectas, às vezes emaranhadas e muitas espinhentas, entre as quais um elefante não poderia penetrar. Verbenas formam árvores frondosas com folhas "*dirigate*" como o castanheiro da índia "*Milkworts,*" robustas trepadeiras lenhosas, subindo ao topo das mais altas árvores ou enfeitando-as com coroas de flores cheirosas senão próprias. Em vez das nossas pervincas temos aqui belas árvores a exsudar um leite que é, por vezes, saudável e por outras um veneno mortal, dando frutos de correspondente qualidade. Margaridas (ou o que poderia passar por margaridas) nascem em cima de árvores como amieiros." (Tradução).

13.

"... embora algumas árvores isoladas com mais de 200 pés (60 cm) não sejam raras e algumas chegando a 300 pés (92 m) tenham sido de fato registradas. Desse modo, embora as árvores das florestas pluviais sejam mais altas que as das florestas temperadas, elas nunca alcançam as dimensões gigantescas das sequóias californianas ou das enormes "*gums*" da Austrália. Em circunferência e diâmetro as maiores árvores da floresta pluvial ficam abaixo das de latitudes mais elevadas. As maiores circunferências registradas parecem ser 56 pés (17m), mas árvores de maior envergadura que um metro (?) são raras e, de modo geral, as árvores das florestas tropicais são, freqüentemente, notáveis mais pela esbelteza do que pela maior grossura dos troncos." (Tradução).

14.

"Se o viajante nota uma determinada espécie e deseja encontrar outras iguais pode ser que olhe à volta muitas vezes inutilmente. Árvores de várias formas, dimensões e cores cercam-no mas ele raramente vê a repetição de qualquer delas. Muitas e muitas vezes ele dirigi-se a uma árvore que parece com a que procura mas que prova ser diferente quando examinada com mais rigor. Poderá talvez, por fim, dar com outro exemplar à meia milha de distância ou fracassar de todo até topar com um, casualmente, noutra ocasião." (Tradução).

15.

"a catedral do pesadêlo, onde deuses desconhecidos falam, à meia voz, no idioma dos murmúrios, prometendo longevidade às árvores imponentes." (Tradução)

16.

"Teus vegetais formam sobre a terra a poderosa família que nunca atraiçoa. O abraço que não podem dar-se, teus enormes ramos o levam as trepadeiras e os cipós, e és solitária até na dor da folha que cai. Tuas multissonas vozes formam um só eco ao chorar pelos troncos que caem, e em cada brecha os novos germens aceleram suas gestações. Tens a adustez da força cósmica e encarnas um mistério da criação." (Tradução).

17.

— Não pretendemos discordar do conceito, por assim dizer, clássico, da formação, tipicamente marajoara, (incluindo-se as ilhas Caviana, Mexiana e Maracá) dos *mondongos*. Não se assemelham, cerradamente, quer como área de solo inundável, quer como ambiente de comunidades vegetais, gramíneas e ciperáceas, árvores de grande porte.

Como as *cacaias*, a nosso ver, os *mondongos* ainda não foram científica e satisfatoriamente definidos, pelos botânicos, zoólogos e ecologistas.

18.

— Ricardo de Lemos Fróes, além da obra a que nos referimos, ao tratar da Amazônia Maranhense, também publicou (Boletim Técnico do Instituto Agronômico do Norte, n.º 38, ano 1950) *Informações sobre Plantas econômicas do Planalto Amazônico.*

Mas, em realidade, nenhum outro botânico, nestes últimos cincoenta anos, tem uma obra comparável à de Adolfo Ducke, no que interessa à botânica, principalmente, da Amazônia Brasileira.

19.

— Não foi feliz Barbosa Rodrigues no denominar de AMAZONINA uma região que ele admirou e estudou como poucos o fizeram. A referida denominação mais se acomoda, como um onomástico, a uma criatura humana, do que, propriamente, a uma das mais vastas e mais complexas regiões do globo.

20.

— Nos últimos anos levantamentos florísticos foram feitos no Território do Amapá e ao longo da estrada Belém-Brasília por botânicos da FAO, com a participação, entre outros, do botânico Ricardo de Lemos Fróes e do tecnólogo Miranda Bastos.

Em missão do Conselho Florestal e do Conselho Nacional de Pesquisas do Brasil, e, igualmente U.N.E.S.C.O., com o concurso do Centro técnico florestal, Aubreville percorreu a Amazônia, de novembro de 1958 a janeiro de 1959, tendo publicado, posteriormente, a obra *Étude écologique des principales formations végétales du Brésil et contribuition à la connaissance des forêts de l'Amazonie Brésilienne.*

Nessa obra aparece um interessante estudo do botânico William Rodrigues, do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia: *Aspects Phytosociologiques des Pseudo-Caatingas et Forêts de Várzea du Rio Negro.*

21.

—— Não obstante os erros acumulados e as insuficiências da Velha Sistemática e, bem assim, as pretensões da Nova Sistemática, no que respeita ao conhecimento dos seres, não se pode dispensar a Taxonomia ou Sistemática,

"para um perfeito conhecimento das relações entre duas áreas", o que é de suma importância nos estudos de biogeografia e de ecologia.

22.

— Excluimos da enumeração, transcrita largamente, da autoria de Melo Leitão, os animais (aves, quadrúpedes ou répteis) que não podem ser considerados como representantes da chamada fauna cinegética, isto é, daquilo que constitue caça, apreciada pela gente da Amazônia, civilizada, mestiça ou indígena.

Melo Leitão não se referiu aos tucanos, aves do gênero Rhamphastos, da família *Rahphastídeos,* mas todos sabem quanto é apreciada a sua carne por numerosos caçadores.

Na relação, que aparece no capítulo referente às aves, nós incluímos o tucano.

23.

A influência da maré, ao longo do rio Amazonas, se estende até um pouco acima de Óbidos.

Descendo pela calha do grande rio é estranho que Carvajal não tenha registrado esse fato, a partir das barrancas de Óbidos e, depois, no Estreito de Breves, cuja extensão exije longas horas de percurso, e cujas terras marginais denunciam os efeitos diários das marés.

24.

— À embocadura dos igarapés, bem como de lagos e paranás, do Baixo Amazonas — no litoral do Amapá ou nas Ihas do Arquipélago de Marajó — não obstante a sua importância, entre outras espécies vegetais, que amparam

o terreno banhado pelas marés ou inundado pelas enchentes, domina uma Arácea, de grande porte: a ANINGA.

Associações dessa arácea formam verdadeiras paliçadas; e, sobre os seus galhos, vivem aves, enquanto entre os seus troncos, nas depressões do terreno lamacento, fervilham crustáceos.

E fala-se, ali, no Amapá, em ANINGAIS.

Paul Le Cointe nos cita as espécies seguintes: a ANINGA-UBA *Montrichardia arborescens* SCHOTT (abundante nas margens pantanosas dos lagos e rios e nas depressões dos campos de várzea *aningais*); a ANINGA-PARÁ *Difenbachia Picta* SCHOTT (terrenos pantanosos abertos).

Das suas folhas se alimentam as ciganas, aves da família Opisthocomideae, cientificamente denominadas *Opisthocomus cristatus*, estudada particularmente por Emílio Goeldi; e, entre as suas raízes e troncos, com a maré cheia, no Amapá ou no Pará (litoral), vemos o tralhoto, peixe de escama, d'água doce e d'água salobra, da família Cyprinodontidae, o *Anableps tetrophtalmus*.

25.

— Comissionados pela Divisão de Caça e Pesca, do Ministério da Agricultura, em 1952, viajamos pelo rio Ucaiali, para visitarmos a Base de Piscicultura do Pacaya, da Direccion de Pesqueria y Caza, do Ministério da Agricultura da República do Peru.

Vindos de Lima, primeiramente, tínhamos descido do porto de Pucalpa, na margem esquerda do Ucaiali, até Iquitos, capital do Departamento de Loreto; de modo que, subindo depois aquele afluente do Marañon, podemos conhecer os seus aspectos mais importantes, através das seções que medeiam entre Pulcalpa e Iquitos. Essas seções constituem parte inferior do rio.

Foi, porém, nessa viagem ao rio Pacaya e à rede de lagos que ele irriga, que se nos ofereceu uma visão mais particularizada dos aspectos geológicos e hidrográficos da bacia do Ucayale.

Em relatório apresentado ao Diretor da Divisão de Caça e Pesca, de regresso ao Rio de Janeiro, escrevemos o seguinte: Às 5 horas da tarde entramos o extenso e

profundo canal chamado Puinaru, contribuinte da margem esquerda do Ucayale, que forma uma ilha, menor que a de Marajó, com muitas das suas características. Entretanto, por ele se penetra uma das bocas do Pacaya, rio que, também, está ligado a todo um sistema lacustre e fluvial, dos mais importantes da Amazônia Peruana, com um número considerável de pequenos lagos e imensas lagunas, centenas de rios e de furos, e outras tantas ilhas, de rica vegetação tropical. Esse labirinto hidrográfico nos lembrou o que tem como coluna vertebral líquida o Estreito de Breves, no mapa desenhado por J. Hüber que o estudou, na sua origem e morfologia. E tais rios e lagos se chamam: Uayococha, Santa Rosa, Mansenillo-caño, Moricon-caño, Jamara-caño e outros são: Yanamyaco, Chaminto, Shitare, Chambira, etc. etc.".

Aquele rio se apresentou para nós, como bem o descreveu J. Cezar de Magalhães em seu estudo A BACIA DO UCAYALE, depois de percorrê-lo com o seu colega Irio Barbosa da Costa, numa viagem cuja cobertura foi feita pelo jornalista Bernardino de Carvalho de "O GLOBO".

A viagem de estudos por nós empreendida através das seções do baixo Ucayale nos autoriza a discordar da opinião de Melo Leitão, relativamente à Orellana, que, pelas suas águas, saindo do Napo, teria descido pelo Marañon, a partir da confluência do Ucayale com o Nauta.

26.

No litoral do Amapá, sujeito ao fenômeno da pororoca, árvores ribeirinhas são periodicamente abatidas pelo impacto das ondas, compactas e velozes, que se insinuam pelos braços de rios, bocas de lagos e igarapés.

As margens, em extensão incalculável, ficam juncadas dos troncos daquelas árvores, oferecendo um espetáculo só comparável ao da ação de um ciclone sobre a floresta litorânea.

Os lagos do Território Federal do Amapá diferem nas suas orígens e formações hidrobiológicas e botânicas; os do litoral sofrem a influência das marés; os dos campos a das chuvas torrenciais e extravasamento de igarapés, tendo as suas cabeceiras dominadas pelas densas associações dos

buritis. Nos centros desses lagos se formam ilhas, de composição vegetal semelhante à que deparamos na extensão dos campos altos.

27.

— A leitura da obra do Padre Bettendorf, que missionou os índios Tapajós, no rio Tapajós, (ou índios de outras tribos como os Mundurucu e os Maué) viria, pouco tempo depois, confirmar as referências aos aspectos geográficos e etnográficos do vale daquele rio, surpreendidos apenas da sua confluência com o Amazonas.

O rio ganharia o nome da tribo ou esta ganharia o nome do rio?

28.

— Um dos temas mais empolgantes, sem dúvida, da obra de Huntington, é o que se refere à influência desta ou daquela estação no rítmo anual, ou ciclo de reprodução, tanto na vida animal como na vida humana. Com relação ao ser humano, já se registrou, por exemplo, que, em climas como o da Europa Ocidental e do norte dos Estados Unidos, a concepção ocorre preponderantemente em junho, e, aproximadamente, o nascimento na primavera seguinte. Outro tema é o da influência do ambiente na formação de "leaders" e de cientistas.

No presente trabalho apontamos essa influência do ambiente na concepção e nascimento de alguns representantes da fauna amazônica.

29.

— É no quinto plano da biogeografia, levantando por Dangereau, isto é, relativo à sociologia, que vamos encon-

trar as normas para o estudo da *composição quantitativa, a estrutura e o comportamento das populações* (animal ou vegetal), *dentro dos limites do seu habitat*. E, pois, consequentemente, sob a influência dos tipos de clima nele delimitados.

30.

— Um dos capítulos mais importantes da obra GEOGRAPHIA E TOPOGRAPHIA MÉDICA, do Dr. Alfredo da Matta, é o que reúne dados anemalógicos, confrontados com a temperatura na cidade de Manaus, durante o período de treze anos consecutivos.

Aquela cidade, segundo opinião do eminente médico, "está sempre sob o influxo de ventos das camadas inferiores da atmosphera; influenciam assim, de modo contínuo, minorando a thermologia manauense. Os ventos alíseos, as brisas em Manaus são comuns, constantes e ahi tem grande importância a differença brusca da temperatura local. Assim em treze annos, desde 1902-1914, predomina sempre nos totais anuais o vento com a direção *E*, excepção de 1909 que foi *S*"..

Pôde aquele cientista concluir, através de *rigorosas e methodicas observações* que, em Manaus, "os ventos predominantes são os de *E*, com a força total entre 3 e 4m; que as temperaturas mínimas foram observadas em 12 annos, com a predominância do vento *E*, e uma única vez, em 1909, com o vento *S*; que, nesse mesmo prazo a maior máxima extrema 18°,8 em 1902, esta com os ventos *N* e *E* e aquela com o de *E*, e, finalmente, que as mínimas mais próximas verificadas em 1914 attingiram a temperatura de 28°,8 nos mezes de Março, Abril e Maio".

Na referida obra aparece um quadro de Manaus com os dados seguintes:

Média de temperatura em treze annos ...	28°,2
Máxima absoluta	38°,6
Mínima absoluta	18°,8

Entre 1902-1914 a pressão atmosférica foi de 759, mm 7

Os mezes de mais chuva foram de Dezembro e Maio.

Outro cientista, Paul Le Cointe, em sua obra O ESTADO DO PARÁ (1945), das observações feitas em Belém e Óbidos, registrou as médias seguintes:

	Belém (médias)	Óbidos
Temperatura anual	26,2°C	27,17°C
Temperatura do mês mais frio (fevereiro)	25,3°	26,02°
Temperatura do mês mais quente (out-nov)	26,8.°	29,04°
Diferença anual média	1,5°	3,02°
Temperatura máxima observada	36,6°	39,20°
Temp. mínima .. (em 30/10/910) ..	19,2°	19,10°
Maior difer. (em 20/12/1903)	17,4°	(em 27/6y62) 20,10°

31.

— A influência dos elementos climáticos sobre a vida humana foi ressaltada por Celso Caldas, no conceito seguinte: "as funções do organismo animal, como as do organismo humano, não podem fugir às ações meteorológicas e ao seu determinismo infalível".

E, se Huntington se preocupou com a análise dos dados relativos à concepção e ao nascimento, entre os seres humanos, um outro autor, Anes Dias, segundo Celso Caldas, "dividiu o dia em cinco períodos — sob o aspecto estatístico (termográfico e meteorológico) — demonstrando que há uma verdadeira *patologia da madrugada*, correspondente à fase 0-5 horas." Nesse período ocorre um máximum do óbitos.

Esse período, segundo Benjamin de Viveiros — então Assistente Técnico do Instituto de Meteorologia do D.A.C., e uma das maiores autoridades brasileiras no assunto — caracteriza-se pela "baixa progressiva da temperatura, culminando pela mínima diária: a umidade do ar acusa os seus mais altos valores e a pressão atmosférica vai causar o seu mínimo às 4 horas." É o *período da madrugada,* esclarece Celso Caldas.

Nos Estados Unidos, informa Huntington, o minimum de óbitos ocorre na latitude onde o clima é melhor para a eficiência humana; e a ameaça de morte é sistematicamente maior no fim do inverno do que na estação quente.

32.

— Sobre o fenômeno de "friagem", em L'AMAZONIE BRÉSILIENNE, Paul Le Cointe, que, como Alfredo da Mata, fez observações ininterruptas de fatos relacionados com o clima da região, escreveria: "La partie superieur *des bassins* des affluents méridionaux comme le Jurua, le Purus et le Madeira, est même, à certaines époques de l'annés (entre mars et juni), balayé d'une manière intermittent par un fort vent du sud-ouest qui, venant des Cordillières, alors couvertes de neiges, produit un refroidissement brusque de l'atmosphere et, par contre coup, sa complete saturation hygrométrique, bien qu'il soit lui-même sec; c'est ce qu'on appelle le *sur* au Beni, et la *friagem* au Juruá et au Purus. Il se fait sentir parfois jusque dans le Haut Rio Negro, vers le mi-juin. Ce phenomène se produit toujours par une journée calme et très chaude, peu d'heures après le passage du soleil au méridien; il est précédé d'une depréssion barométrique de 5 à 6 millimètres. Il est vraisembablement la conséquence d'un énergique appel produit par le mouvement ascendant de l'air surchauffé qui couvre alors le pays; il dure de trois à huit jours. Au Mádidi, affluent du Rio Beni (Haut Madeira), en Bolivie, nous avons noté, quand soufflait le *sur,* qu'un soleil brulant étant tout a coup caché par un épais brouillard, le thermomètre descendait en quelques heures de 33° jusqu'à 11°, l'altitude n'étant pourtant que de 160 mètres environ. On a observé a Manaos quelques jours de *friagem* en juin, par vent de sud-sud-ouest. A cette époque on resent jusqu'à Obidos un léger abaissement de température, surtout notable le matin. Au mois de juin et de juillet un air frais et sec descend aussi des vallées des rios Tapajoz et Xingú; il vient sans doute des plateaux du Matto Grosso; ce n'est qu'un *sur* moins froid que celui qui vient des Andes".

Perguntamos a nós mesmos porque, tanto Alfredo da Matta como Araújo Lima e Celso Caldas não se referiram a

distúrbios de saúde que ocorrem, ninguém ignora, — tais como gripe, pneumonia — entre indivíduos habitando o interior, nas áreas mais atingidas pelo fenômeno, e mesmo numa cidade da importância de Manaus.

Aves silvestres e quadrúpedes, criados em cativeiro, como xerimbabos — (*ce mimbaua*), escreve Stradelli — não resistem ao frio: adoecem e morrem, razão por que os abrigam no interior das habitações, em lugar menos exposto ao vento frio que sopra por ocasião da baixa barométrica. Macacos são particularmente sensíveis à friagem; e peixes também.

Na selva amazônica — embora não o observássemos diretamente — a alta e a baixa temperatura devem ter uma função seletiva, além de outras consequências biológicas registradas, por exemplo, pelo Prof. Guillermo Mann, na selva clímax da Bolívia.

O comandante Coriolano Tenant, da *Panair do Brasil,* — conforme lemos na revista AZA — desenvolveu a opinião de, além de degêlo dos Andes, influirem ventos frios, procedentes da zona polar, no fenômeno da "friagem".

33.

— Na edição da obra TABLEAUX DE LA NATURE, da autoria de Humboldt, que foi feita por L. Guerin et Cie, de Paris, ano 1868, o tradutor M. Ch. Galuski teve alguns dos seus conceitos, sobre aquele gênio da ciência alemã, transcritos pelo citado editor. Destacamos o seguinte: *"Dès qu'il fut de retour en Europe, M. de Humboldt, en même temps qu'il consignait dans sa Relation historique ler la science et la poésie; sans rien perdre de ses droits, quer les vives impréssions qu'il avait exprimeés sur les lieux mêmes, en face des grandes scènes de la nature. De peur que rien ne troublât l'émotion, l'auteur evita de mêler la science et la poésie; sans rien perdre de ses droits, la science eut une place à part et laissa une allure plus libre au talent de peintre. Les TABLEAUX DE LA NATURE sont un des élments dont s'est formé depuis l'oeuvre synthétique du COSMOS; mais ce sont de ces materiaux qui ne disparaissent pas dans le monument qu'ils concourrent*

à élever, et qui conservent encore, aprés l'entier achèvement de l'edifice, leur beauté distincte et leur lumière".

34.

— Serebrenick e Schmidt não se estendem, como vimos no texto a que juntamos estas notas, a respeito da nebulosidade que se observa, no inverno ou no verão, dominando as florestas e as águas. Paul Le Cointe afirma "que raras vezes o céu é puro; pelos mais belos dias de verão sua cor é de um azul esbranquiçado, e o horizonte as mais das vezes se acha velado por espessa névoa. Céu verdadeiramente azul somente se observa depois de uma grande chuva. A média anual de nebulosidade é de 5,35 em Óbidos e 5,3 em Belém; durante a estação chuvosa, de janeiro a abril, é, em Belém, de 6,9 e de 3,6 durante a estação seca de agosto a novembro. No correr do dia a nebulosidade média é repartida do seguinte modo:

Às 6hs	 3,6	Às 14hs	 5,7
8	 3,8	16	 6,
10	 4,8	22	 5,2

Durante a noite a nebulosidade varia muito, mas não é raro que o céu esteja, algumas horas pelo menos, de uma pureza perfeita, todo scintillante do brilho das magníficas constelações austrais; os luares são, às vezes, de notável beleza pela brancura e intesidade da luz emitida".

Os índios do rio Negro, no Estado do Amazonas, dizem da névoa, que se forma sobre a superfície das águas, servir ela para ocultar a Mãe da Mandioca, divindade protetora das roças, quando o Sapo Arú, seu pagem, a vai conduzindo, com o seu reminho mágico, para a visita quotidiana aos mandiocais e outras culturas indígenas. Stradelli consigna a lenda sem nenhuma referência, porém, à névoa.

35.

— Arthur Cezar Ferreira Reis, em sua *História do Amazonas,* nos descreve o que foi a ação (típica da época e da

gente que veio à Conquista e Povoamento da Amazônia) de Pedro da Costa Favela: "Não teve contemplação. Levou tudo a ferro e fogo. Reduziu a cinzas trezentas malocas, liquidou setecentos indígenas, aprisionando quatrocentos. Infringiu uma lição."

Essa *lição* não seria proveitosa senão a quem a dava, pois Favela teve de volver ao Urubu, para prosseguir na redução e caça ao índio, a fim de que este não lhe estorvasse e aos seus a penetração e conquista do vale do rio Negro.

O naturalista João Barbosa Rodrigues, no RELATÓRIO sobre o rio Urubu, informa que as suas terras eram habitadas pelos índios Caboquenas, Guanavenas e Barururús. Do nome destes teria saído, — afirma-se — o nome do rio. Não seria ele inspirado pelo espetáculo de milhares de urubus devorando os cadáveres de centenas e centenas de índios abatidos pela gente de Pedro da Costa Favela, continuador da ação aniquiladora, iniciada, em 1663, pelo sargento Antônio Arrau de Villela?

Quando Barbosa Rodrigues subiu o Urubu a impressão que o tomou foi a de um rio desértico, com a lendária fama de ser povoado por índios antropófagos.

Ainda hoje, quem o sobe, como o fizemos, até o Igarapé do Urubuí, isto é, para lá das cachoeiras de Iracema e de Lindóia, experimenta aquela mesma acabrunhadora impressão.

36.

— No seu estudo antropo-sociológico — AMAZÔNIA, A TERRA E O HOMEM — Araújo Lima (caso ali venha a ser realizada uma obra de inteligência, trabalho e civismo) aponta a área geográfica amazonense conhecida pela denominação de MUNDURUCÂNIA, entre os rios Amazonas, Madeira e Tapajós, tanto pelo elemento indígena que a povoava ao tempo da Conquista como pelas suas condições geológicas e climáticas. Índios Mundurucu e Tupinambá, primeiro, e, depois, os mestiços que resultaram do cruzamento das suas mulheres com portugueses, foram a origem da população que ali moireja, achando Araújo Lima ter aquela área um destino privilegiado, donde podem surgir homens de grande capacidade intelectual e de invejável vigor físico, capazes de ações próprias de autênticos líderes.

Voltamo-nos, agora, relendo Araújo Lima, para a afirmativa de Huntington — no capítulo V.º de sua obra MAINSPRINGS OF CIVILIZATION, intitulado *Migration and Human Quality* — de que líderes, que representam o mais competente povo dos Estados Unidos como um todo, nasceram, em largo número, em certas partes do seu país e outros estão vivendo fora delas.

Um estudo, a realizar-se, de figuras de líderes, do passado e de hoje, da Amazônia, apresentaria seguramente localidades humildes que lhes serviram de berço, dadas as suas condições geológicas e climáticas, e, também, mercê de um inegável processo seletivo, mas que se estão projetando, social, cultural e politicamente noutras áreas.

Araújo Lima, definindo o meio físico, o fisiológico e o psicológico, com aquela forma incisiva do seu estilo e o desassombro dos seus conceitos, escreveu: "O meio físico ou cósmico não age diretamente, não age exteriormente, mas sim por intermédio do meio fisiológico-pisicológico. A ação faz-se exercer através do aparelho vegetativo e sensorial, sobre as funções do organismo. São os alimentos, os tóxicos introduzidos no seio da economia viva; são as impressões sensitivas, recebidas pelas terminações nervosas periféricas e recolhidas aos órgãos centrais do sistema nervoso, onde se projeta sob a forma de sensações para a elaboração do pensamento: É o pão; é o veneno; é a idéia".

37.

— As Amazonas tinham o seu principal reduto na região do Nhamundá, nas margens do YACYUARUÁ (de *Yaci* ou *Iaci* e *Iuá;* e *Uaruá* — espelho) ou Espelho da Lua, que é um dos mais pitorescos e piscosos lagos do Nhamundá, em terras do Estado do Pará. Frederico Barata dedicou às Amazonas um excelente estudo. A nosso vêr, repetimos, as Amazonas representariam, naquele momento, as derradeiras intérpretes do papel do matriarcado nas sociedades primitivas da planície. A lenda encobria uma realidade

bio-social incontestável. E não devemos esquecer que o escritor e político Abguar Bastos, estudando a aventura de Orellana, também se preocupou com as lendárias Amazônas.

38.

— Além dos aspectos acima descritos, no que diz respeito à habitação indígena, cabe aqui registrar-se mais o seguinte:

Na obra de Brandão do Amorim, LENDAS EM NHENGATU E PORTUGUEZ, vemos descritos paliçadas e fojos, abertos pelos indígenas do Vale do Rio Negro, para defesa de suas malocas.

Na obra PALIÇADAS E GASES ASFIXIANTES ENTRE OS INDíGENAS DA AMÉRICA DO SUL, da autoria de Erland Nordenskiöld, (tradução do Prof. Protázio de Melo, Introdução e Notas do Prof. Luiz da Camara Cascudo, do Rio Grande do Norte), tais paliçadas são descritas precisamente.

Nós encontramos, em nossas viagens pela região pastoril dos AUTAZES, no Estado do Amazonas, estacadas de grossos troncos de árvores, resistentes à ação das águas, barrando o curso de rios e igarapés.

Talvez essas estacadas tenham sido levantadas não por indígenas mas pelos milicianos da Cabanagem.

Em sua maioria os indígenas, que visitamos no Vale amazônico, construiam cercas em redor de suas roças, ficassem elas em terreno largamente desmatado e mesmo nas *vazantes* de certas enseadas. Essas cercas variavam de tipo, sendo as mais comuns aquelas que, à página 37 da obra CERCAS SERTANEJAS, de autoria do sociólogo Sousa Barros, tem os nomes de *cerca de trançado horizontal, com amarração em arco*.

39.

— Antigo chefe da Inspetoria do S.P.I., em Belém (Estado do Pará) Eurico Fernandes publicou *Algumas notas sobre os Waiano* e os *Apalai* do rio Jari, do Território Federal do Amapá.

Entre as observações que se ligam às reunidas e descritas por nós, relativamente a certos costumes dos indígenas, concernentes às festas de iniciação de jovens e moças, entradas em puberdade, podem ser apontadas mais as que foram reunidas e descritas por Eurico Ferandes.

Uma delas é a seguinte: "A cerimônia da iniciação das mulheres é qualquer coisa de bárbaro e doloroso. Ao atingirem a puberdade são as jovens submetidas a uma cerimônia que passo a resumbir. Depois de danças e cânticos, defumações e exorcismos feitos pelo pagé, este toma um instrumento assemelhando a uma peneira e o encosta à barriga da mocinha. Nesse instrumento haviam sido introduzidas, previamente, centenas de formigas tocandiras, bem vivas, que, raivosas por se verem presas, ferram, todas a um tempo só, na carne da iniciada. Ouvem-se, então, gritos lancinantes, que são abafados ou amortecidos pelos cânticos dos presentes e por flautas de bambu que emitem os mais variados sons. A moça, pouco depois, é acometida de febres; e então as mulheres mais velhas dela se aproximam e a banham com água tendo em infusão ervas e raspas de madeiras. As festas prosseguem até que desaparecem as regras, quando a pequena é enfeitada e pintada, o que significa que já pode casar."

Noutro trabalho do mesmo Eurico Fernandes, intitulado *Medicina e Maneiras de tratamento entre os indios* Paliukur (Aruak) — Na revista AMÉRICA INDíGENA, vol. X, N.º 4, Octubre, 1950 (MÉXICO), relativamente à alimentação do marido de uma parturiente, tradicionalmente, sujeito à *couvade* (ou chôco).

Apreciemos a descrição que esse autor nos faz;

"Entanto, já que falamos em parto, é preciso salientar que a mulher indígena não sofre tratamento prévio para o parto; muito naturalmente, sofre esse fenômeno, muitas vezes, mesmo em plena mata, correndo ao igarapé mais próximo para lavar-se e lavar o seu bebê, vindo em seguida entregá-lo ao marido que, durante alguns dias, que não excedem de sete, guarda o resguardo, praticando assim a "couvade". Não se pode alimentar de certas coisas que podem prejudicar a criança, como peixes, que tenham ferrão, aves que arranhem o solo, carne de veado, etc. e em absoluto não pode fazer esforço de espécie alguma e muito menos carregar peso. Entretanto, a mulher, desde o primeiro dia, como se nada tivesse havido, entrega-se aos seus trabalhos habituais sem que isso possa ocasionar hemorragias

e, o mais curioso, é que nem mesmo os "lochios serosos" se fazem sentir."

— Em visita aos indígenas do Parque Nacional do Xingu, o médico Hydson Barbosa, entre outros aspectos da puericultura indígena, registrou os que se referem à alimentação natural das crianças indígenas.

Relativamente à alimentação natural do bebê o médico nos informa o seguinte:

"A apojadura é normal como nas mulheres civilizadas do nosso meio e a índia, no mesmo dia do nascimento, já oferece o seio à criança. A propósito, não notei fissuras nos seios das índias; o que notei em várias delas foi o maior desenvolvimento do seio esquerdo que é mais solicitado pela criança quase sempre levada a cavaleiro sobre o quadril esquerdo da mulher."

Relativamente à alimentação artificial escreve:

Não é freqüente faltar o leite materno, mas quando isso acontece, e não se consegue outra mulher que amamente, então a mãe prepara e dá à criança um mingau feito do polvilho da mandioca chamada *maniacá*, mingau esse que, na língua dos Camauirás, se chama *morrét*. Os Caiabi costumam juntar, a esse mingau, caldo de peixe, o que o torna muito mais nutritivo. Como se vê, o lactente indígena não recebe na sua alimentação nenhum açúcar e nenhum suplemento vitamínico: apesar disto não notei caso algum de raquitismo ou de outra avitaminose."

40.

"As albuminas, de origem vegetal, em geral, são consideradas como albuminas incompletas, de baixo valor biológico: os cereais mais conhecidos apresentam a essência de vários amino-ácidos insubstituíveis no crescimento do indivíduo, como a lusina, a argilina, a istidina, a cistina e a prolina, ou a essência de amio-ácido insubstituíveis no manter o equiíbrio, como o triptofano, a tirosina, a fenialanina e os ácidos aspártico e glutâmmico. Existem, todavia, nas regiões tropicais, alimentos de origem vegetal que contêm albuminas completas, de altíssimo valor biológico: entre esses citamos, por exemplo, a *castanha do Pará*, conhecida na Europa sob o nome de *noz do Brasil*, que faz

parte da alimentação do extremo norte do nosso país, a qual possue uma albumina contendo todos os amino-ácidos da carne e em proporção equivalente. O fato é tão significativo que o Prof. Bottazzi batizou tal alimento com o nome de carne vegetal. De outro lado se estudam os cereais usados no alimento dos indígenas tropicais, veremos que esses contêm albuminas do mais alto valor biológico dentre os que são europeus, exceto os de fermento". (Tradução).

41.

"A Yuca é para nosso povo uma grande amiga. O espanhol encontrou no *conuco indígena* a indigesta cachaça de milho. Para os nossos índios, procedentes da selva amazônica, a Yuca e seus derivados, corresponde ao "complexo da mandioca", dos Tupi-Guarani, que Arthur Ramos põe frente a frente ao "complexo do milho" dos índios do Centro e do Norte da América. (Yuca-Mais, como distintivos da cultura agrária das grandes massas povoadoras do Novo Mundo). Quando o espanhol chegou ao território que hoje é Venezuela, tropeçou com índios que possuíam os três principais produtos utilizados com base alimentícia: milho, batatas e Yuca, (*Manihot dulcis e Manihot utilissima*. O primeiro ou seja o Milho, passou a competir com o trigo importado; a Yuca ficou mais no âmbito rural. Sem embargo foi, desde o princípio, aproveitada como fonte de nutrição geral: É um pão muito sadio, e supre, portanto, o biscoito, escreve, em 1764 do *casabe* José Luiz de Cisneros. Generosa planta, a Yuca foi companheira inseparável do índio. Nela teve o aborígene fonte para o fogo, dos ramos dessa planta, quando faltassem outras, e veneno e peçonha tão poderosa e maléfica." (Tradução).

42.

"Nos mercados das principais povoações do Centro, do Oriente e Sul da Venezuela, a torta de *casabe* tem venda como artigo de primeira ordem. Sobre o branco manto compete com o aristocrático pão de trigo. A diabete de

um bom bispo foi posta sem efeito pela utilização do *casabe*. Para libertar o prelado de todo glute, recomendou-se-lhe o *casabe*. Suas irmãs deram em fabricar uma torta maravilhosa, que, saltando das toalhas episcopais, foi ter às casas amigas. Em breve o casabe estilizado chegou a ser fino *bocadillo* nas festas da sociedade. Mereceu a honra de ser servido em bandeja de prata." (Tradução).

43.

— Uma pesquisa sobre a utilização de um pássaro granívoro, como o que nos levou a redigir a presente nota, deveria extender-se às terras e às gentes que a História do povoamento e exploração da Amazônia Brasileira nos aponta.

As áreas geográficas onde o encontramos, no Brasil, são as mais diversas, do ponto de vista fisiográfico: — o Nordeste e a própria região amazônica. Assim, Rodolpho von Ihering situa esse pássaro em Alagoas e Pernambuco, tendo o nome de *Arumará* nestes dois Estados, dando-lhe antes, porém, o citado autor, os nomes de *Graúna, Araúna, Iraúna.* Além destes nomes, escreveu ele, lhe dão também os de *"Pássaro preto, Chico preto, Melro, Arrancamilho, Rechenchão* "São nomes, esclarece, dados às vezes a várias outras espécies de *Icterideos pretos* (Veja sob Chopim); porém, de preferência, o nome *graúna* cabe a *Cassidix oryzivora* cuja asa mede 18 cms., com 35 cms. de comprimento total; o colorido preto tem brilho violáceo e, no macho, as penas alongadas ao redor do pescoço formam uma espécie de coleira. O feitio geral é bem o dos *Japus* e tal parentesco é explorado pela *Graúna,* que é um gaudério, como Goeldi observou. Em Mato Grosso, (segundo o Visc. de Taunay, INOCÊNCIA), GRAÚNA é sinônimo de Vira-bosta. (Molotherus)."

Em contato com os índios Parintintin e seringueiros do Território Federal de Rondônia, em TRÊS CASAS e MASSANGANA, respectivamente, no Madeira e no Jamari, tivemos notícia da prática estranha de combater-se esse pássaro, cujos bandos devoram milharais, utilizando-o como ESPANTALHO, nada mais, nada menos.

A idéia nos pareceu indígena e, nos lugares aqui citados, várias pessoas a confirmaram.

Apanhado o pássaro, tiram-lhe as penas, deixando-o *como nasceu*: inteiramente nu. E o soltam no milharal.

Os demais pássaros granívoros, como a própria *Graúna,* vendo-o a debater-se entre as hastes dos pés de milho, fogem assustados, em debandada.

Os ESPANTALHOS, em geral, são compostos de uma longa vara, tendo à extremidade uma cruzeta, encimada por um chapéu de palha, esburacado e velho, à qual suspendem pedaços de trapos, de preferência vermelho, cor de baeta, fixando-a no meio da roça.

O grande pintor Portinari tem um quadro, de linhas e tons admiráveis, lembrando esse tipo de ESPANTALHO, usado pelos lavradores com o fim de afugentar os pássaros granívoros.

44.

O acre e incisivo comentário sobre a situação da cultura pré-colombiana do Guaranázeiro, no Município de Maués (Estado do Amazonas) evidencía o nosso conhecimento do problema econômico e social que ali se agravou irremediavelmente, atingindo uma área importantíssima do referido Estado, mas, principalmente, os indígenas que a ela se dedicavam desde os mais remotos dias.

Não ignoramos que, particulares e governos, quer do município, quer do Estado e mesmo da União, se empenharam em dar-lhe solução, tendo em apreço os objetivos conceitos de um Humboldt, de um Alexandre R. Ferreira, de um Wallace, no plano botânico, no plano social, de um J. Coutinho e de um Paul Le Cointe, e, finalmente, no plano científico do eminente L. Pereira Barreto.

Também não ignoramos que um pesquisador, do porte intelectual de Mario Ypiranga Monteiro, e um homem público como Cosme Ferreira, já em nossos dias, se interessaram pelo problema de cultura do Guaranázeiro.

E conforta-nos encontrar na obra de Mario Ypiranga Monteiro *Antropogeografia do Guaraná,* e nas de Cosme Ferreira *Amazonia em Novas Dimensões* (1961) e *Fronteiras do Desenvolvimento* (1967), conceitos tão acres e incisivos como os que expendimos nesta obra.

De um Governador do Estado do Amazonas, *doublé* de historiador e sociólogo, Arthur Cezar Ferreira Reis, bem

conhecemos o interesse que pôs no solucionar o problema da cultura não só mas do comércio do Guaraná — um "produto-rei", na expressão de Ypiranga, e "um dos bons esteios da economia regional", na conceituação autorisada de industrial, comerciante e político, Cosme Ferreira.

Dessas manifestações de interesse real pelo problema do Guaraná e do destino de agricultor primitivo, que é o índio Maué e seus mestiços, — lamentável é verificar-se! — pouco ou nada resultou.

Daí estas palavras de Mario Ypiranga Monteiro: "... o *produto-rei* (o grifo é nosso) que equilibra a vida e em torno do qual gravitam as esperanças e atividades, os sonhos e todo um processo contínuo social, é ainda o Guaraná. Assim mesmo, devemos convir, está fadado a desastre não muito remoto, se persistir a política rotineira da agricultura extensiva, etc, etc".

E a perspectiva trágica desse desastre aí está no desrespeito ao Decreto-Lei 7.669, que industriais de refrigerantes, condenados pelo SAPS, acoimam de *famigerado*, e aí está, também, a iniciativa dos Japoneses de São Paulo, dedicada, científica e técnicamente, à cultura do Guaranázeiro.

45.

— Alguns gaviões são abatidos pelo prazer de exterminá-los — visto que atacam as aves domésticas — e também porque tem quem lhes aprecie a carne, ligando-se grande importância a certas virtudes mágicas nela contidas.

Os gaviões que devoram cobras, venenosas ou não, não tem quem lhes aprecie a carne.

46.

— Uma ave da ordem Columbiformes, da família dos Peristerídeos, é conhecida no Nordeste pelas denominções de "ribação", "rabação", "avoante" ou "arribação."

Em novembro de 1961 tivemos notícia de seu aparecimento no município amazonense de Manicoré, nos meses de junho e agosto. Nosso informante foi o Sr. Arindalo Reis, chefe da Agência de Estatística do IBGE na sede daquele município. São seus pontos de concentração as praias e as capoeiras. E caçadores abatem milhares e milhares dessas aves, com a mesma ganância e impiedade que podemos assinalar no Rio Grande do Norte e no Ceará.

O Dr. Rafael Amorim nos informou, em julho de 1962, que as ribaçãs ou avoantes tem predileção pelas copas de árvores denominadas MOROTÓTÓ, uma *Araliáceae* a respeito da qual Record & Hess dizem o seguinte: "DIDYMOPANAX é um gênero tropical Americano e, embora numerosas espécies tenham sido descritas, a única que é melhor conhecida e mais largamente distribuída é *D. morototoni* (Aubl.) D & P.".

Quer nos parecer que a predileção das avoantes ou ribaçãs pelo morotótó resulta da sua capacidade de produção de sementes comestíveis, também apreciadas por outras aves.

A espécie que aparece em Manicoré seria a *Zenaida auriculata marajoensis* ou a *Z. ruficauda ruficauda* ou a *Z. ruficauda* a que se refere Oswaldo Lamartine Faria em A CAÇA NOS SERTÕES DO SERIDÓ.

47.

Absolutamente ao par das atividades da LIGA DAS NAÇÕES, ante o Problema mundial do uso dos entorpecentes, o cientista maranhense Achiles Lisboa publicou *in* FOLHA DO NORTE, no Estado do Pará, uma série de artigos sobre a DIAMBA, divulgados posteriormente nas colunas do DIÁRIO OFICIAL. (São Luis, Março de 1936).

O título geral desses artigos era: O COMBATE CONTRA O USO DOS ENTORPECENTES.

A *atualidade*, desses artigos, decorridos mais de trinta e seis anos, precisa ser conhecida pelas autoridades empenhadas em combater o mais grave dentre os males sociais, que ameaçam situar-nos no mesmo plano da América do Norte e de outras nações do Mundo.

Citando, por exemplo, Felix le Dantec (*On commence par être toxicophile, on finit par devenir toxicomane*), em

seguida à caracterização científica da *Diamba Cannabis sativa,* "planta dioica, da família das Moráceas, sub-família das *Canna-boldeae*" ele o faz com a autoridade de botânico (O Jardim Botânico do Rio de Janeiro o teve como um dos seus mais competentes Diretores) e, igualmente, como médico, na parte referente à psico-patologia da intoxicação produzida por esse vegetal.

Focaliza, o grande mestre maranhense, o problema social, de modo incisivo, apontando a sua importância entre os elementos de uma classe social, das mais úteis e das mais abandonadas no campo da nossa economia — a dos pescadores — escrevendo: "Se os nossos pescadores, com efeito, não tirassem do "boi", que assim se denomina entre eles a "cabaça" da diamba, algumas fumaradas, não iriam eles, de certo, afrontar, com desassombro aquelas inclemências do tempo e ameaças contra a vida, pelos peixes, a cujos ataques daquele modo se expõem. Entre eles porém, e felizmente para nós, não se relevam as impulsões criminosas do fanatismo muçulmano e da nevrose do amor dos maláios, o que bem lhe diz da bondade inata do caráter. Além das perturbações psico-sensoriais, já referidas e em cujo número se devem ainda incluir as desordens da esfera genital, com exagero da *"potentia couendi"*, não obstante o valor de sedante genésico, que também se lhe reconhece, e fez escrever a Théophile Gauthier *"que le plus belle fille de Vérone, pour un haschichien, ne vaut pas la peine de se deranger"*, exerce o haschich ou diamba ações interessantes sobre as outras funções do organismo. Dellas ocuparme-ei no artigo a seguir, em que tratarei também das formas e prognóstico da intoxicação."

Passando a tratar do combate ao vício degradante da diamba o Dr. Achiles Lisboa escreve: "Ora, deante de tanta habilidade no enganar, logo se vê que a lei, com dispositivo de simples apreensão do producto e multa ou prisão do transgressor, não poderá ter efficiência completa. O mal é desses que se devem curar atacando "pelas raizes". Tomar os cofos do "camarão vegetal", prender o portador, multar o remettente e o comerciante que lhe recebe a remessa condenada, ou mesmo sumariammente mettê-los todos na prisão, onde aguardam processo rigoroso, tudo isso ainda será pouco se a ação saneadora se não extender até as

plantações dos desalmados cultivadores da diamba. É preciso ir até lá com desusado rigor, para obrigar ao arrancamento da planta, que será lançada ao fogo mesmo verde, extendendo-se a busca às paredes e sotão dos aposentos para lá retirar as summidades floridas ja secas e reservadas ao preparo da sementeira. Enquanto a campanh não tiver esta attitude de ação, insuficientes lhe serão os resultados das medidas, que se põe já em prática na applicação da lei."

Como se vê, há mais de trinta e seis anos, já um cientista, da estirpe do Dr. Achiles Lisboa, dedicava a sua inteligência e operosidade política ao combate contra o vício da DIAMBA, com vistas ao desenvolvimento de dois Estados do extremo Norte: o Maranhão e o Pará.

48.

— Capistrano de Abreu *in* RÃ-TXA HU-NI-KU-I ou LÍNGUA DOS CAXINAUÁS, às páginas 414 e 415 dessa obra, nos conta a lenda do *Caxinauá que bebeu huni.*

Face ao estado de embriaguez e alucinação, ali apontados com as mais estranhas manifestações, se conclue tratar-se de um psicodélico indígena, absorvido por aquele personagem.

Acreditamos tratar-se da ayuasca, conhecida nos limites do Acre com o Peru.

49.

Salientamos que à mulher indígena, geralmente, cabia o desempenho de certas normas de etiqueta, entre as pessoas do próprio lar, na habitação coletiva e fora dali.

No tocante à distribuição, porém, (segundo Vespúcio?) *dos morceaux de roi,* que seriam para muitos indígenas dados à dieta (SIC) antropofágica, certo haveria preferências e repugnâncias...

Assim, a mulher elegeria os testículos dos prisioneiros, como, entre requintados *gourmets*, frequentadores de tradicionais restaurantes europeus e americanos, conhecida é a preferência pelos testículos dos touros...

Em diversas lendas e estórias, (coletadas por nós, e, igualmente, por outros pesquisadores,) alguns indivíduos, quando ludibriados pela companheira, pronto a obrigam a comer os testículos do amante... pois, segundo um aforismo indígena, que aparece numa das lendas divulgadas *in* MORONGUÊTÁ — UM DECAMERON INDÍGENA, página 273. Vol. I.º "Quem tem marido bonito lhe come o membro..."

50.

Na relação das nossas viagens à Amazônia Brasileira se inscreve o encontro com Dom Alcuino Meyer, Beneditino dos mais cultos e operosos, que, então, missionavam entre indígenas do antigo Município de Boa Vista do Rio Branco (Estado do Amazonas), hoje chamado Território Federal de Roraima.

A Ordem, fundada por São Bento, que cognomeariam "O Patriarca dos Monges do Ocidente," tinha em Boa Vista uma Prelazia e os seus discípulos atuavam não só ali mas nas áreas onde viviam os indígenas, atraindo-os para a Igreja Católica e colaborando com a gente do extinto ... S.P.I. na obra de os incorporar à sociedade brasileira.

Nessa atividade, como outros missionários, Dom Alcuino Meyer encontrou tempo e entusiasmo para se dedicar aos estudos de linguística e de etnografia, no seu contato com indivíduos, principalmente, da tribo Macuxi.

Resultado dessa atividade religiosa e científica foram os textos de uma pequena coleção de Lendas Macuxi, divulgadas por Alfred Metraux, no *Journal de la Société des Américanistes, Nouvelle Série,* T. XI, 1951, p. 67-87.

Outro trabalho da autoria do ilustre monge, se intitula *Pauxiana,* sendo "pequeno ensaio sobre a tribo Pauxiana e sua língua comparada com a língua macuxi."

São de Alfred Metraux as palavras seguintes: "Os textos em língua macuxi que publicamos aqui foram recolhidos pelo Rev. P. Alcuino Meyer, missionário suisso da Ordem dos Beneditinos, ao longo de uma estada de 22 anos

entre os índios da região do Rio Branco. Fazem parte de uma coleção de mitos e contos recolhidos por esse missionário afim de se obter o material linguístico adequado para estabelecer uma gramática macuxi e fazer conhecer a mentalidade das suas "ovelhas" tal como ela se reflete no folclore. Em sua qualidade de missionário o Rev. P. Alcuino Meyer se consagrou principalmente à evangelização dos índios do Rio Branco (Makuxi, Taulipang, Ingaricó, Wapisana, etc. etc.) seja na sede da Missão em Boa Vista, seja ao longo de suas viagens empreendidas no território, notadamente, do alto Rio Branco. Esses circuitos lhe permitiram entrar em contato com numerosos grupos, mas foi com os Macuxi que ele teve relações mais frequentes."

Dando-nos breves esclarecimentos sobre a tribo Macuxi, Dom Alcuino Meyer, na obra apresentada por A. Metraux, assim se pronuncia: " Os índios Macuxi pertencem ao grande grupo étnico e linguístico dos Caribes ou Caraíbas. Constituem ainda hoje a tribo mais numerosa das muitas que vivem no atual Território Federal do Rio Branco, no vale do Amazonas. Uma parte dela habita a região limítrofe da Guiana Inglêsa. Os Macuxi se elevam a vários milhares, conforme o recenseamento por mim feito no correr de vinte anos de convivência com os membros do ramo principal da tribo, estabelecida no Rio Branco.

"A tribo Macuxi se divide em várias sub-tribos, como sejam a dos Monoicó, a dos Aseping, a dos Pezak'ko, a dos Quessêrumá ou Kesê-ruma, a dos Eliang... Deixo de contar entre os Macuxi os Sapará e os Purucotó, do curso médio do Rio Uraricuera, hoje reduzidíssimos que, embora aparentados com eles, paracem formar tribo aparte, do mesmo modo que os Taulipang, os Ingaricó, etc.

"Nos últimos decênios, os Macuxis foram sendo progressivamente absorvidos pela civilização, com as vantagens e desvantagens que tal processo comporta, e perderam muito dos seus costumes originais. De maneira geral pode dizer-se que os índios Macuxi são de boa índole, afáveis, alegres, hospitaleiros, dóceis, bastante inteligentes e operosos.

"As lendas que se seguem foram colhidas entre os Macuxis da região do Maturuca, no alto Rio Mau ou Iréng, pertencentes à sub-tribo Quesserumá ou Kesê-ruma. Estes são os que falam, presumívelmente, o macuxi mais puro. Eram, até há poucos anos, os relativamente menos atin-

gidos pelos malefícios da *civilização,* fator que, infelizmente, mudou nos últimos anos, devido a afluência de garimpeiros naquela como em outras regiões dos altos rios e das serras."

Visitamos, recentemente, no Mosteiro de São Bento, (Rio de Janeiro, Estado da Guanabara), Dom Alcuino Meyer e, com ele, percorremos deslumbrados o interior daquele monumento da Fé e da Arte, acertadamente tombado pelo Serviço do *Patrimônio Histórico Artístico Nacional,* ao tempo do Presidente Getúlio Vargas, órgão do Ministério de Educação e Cultura, que ali está mantendo uma equipe de artistas especializados na recuperação de obras de talha, quadros e imagens, de inestimável valor.

Podemos, na ocasião, inteirar-nos da monumental obra que aquele missionário e cientista conseguiu realizar no que interessa ao conhecimento da tribo dos Macuxi, quer em relação à linguística, quer em relação à Etnografia e à Mitologia.

Dessa obra, ainda lamentavelmente inédita, é a lenda que transcrevemos, na parte referente à Mitologia de diferentes tribos da Amazônia Brasileira, quando focalizam espécies vegetais que lhes fornecem alimentos, bebidas e tóxicos.

51.

Segundo nos ensina Dom Alcuino Meyer, Beneditino ilustre, analista da lingua dos indios Macuxi, do Território Federal de Roraima, nós deveriamos grafar a expressão *Tambaramã* da maneira seguinte: *Tompraramang* (*Tom-pra-raman*), correspondente, em português, a: *acabou-se, findou-se*, ou, simplesmente, *fim*.

Essa expressão, porém, soou aos nossos ouvidos, já nos remotos dias de 1918, como *Tambaramã*, entre aquela gente escravizada, prostituida, assassinada pelos invasores e exploradores dos seus bens naturais.

Pronunciada ao fim de qualquer trabalho ou narrativa de um fato, mito, lenda ou estória, perdida a forma original, sem dúvida, apontada por aquele Beneditino, ela assinalava um fenomeno de deturpação linguística, no

campo da fonética, e, portanto, de descaraterização ou desaculturação dos Macuxi.

Com sua indiscutível vocação, de Professor e Crítico, M. Cavalcanti Proença, louvou em nós a coragem de não escrever DECAMERÃO e sim DECAMERON, (subtítulo da nossa obra MORONGUÉTA).

A mesma coragem nos leva agora a escrever *TAMBARAMÃ,* coragem revigorada pelo exemplo de Dante Alighieri, conforme nos esclarece Michele Scherillo, na sua Introdução à VITA NUOVA (Ulrico Hoelpi, Milano, 1921).

Era tradicional, na época do autor da DIVINA COMÉDIA, grafar-se nos codices — assim no princípio como no fim, *Incipit e explicit* — mas ele suprimiu o *Incipit,* intitulando aquela obra "gentile e mesta storia d'amore e morte", VITA NUOVA, definitivamente.

E isso porque Dante "entrava nas lutas políticas, na agitação do exílio", esclarece Michele Scherillo.

Bibliografia

Abbeville, Claude d': HISTOIRE DE LA MISSION DES PÈRES CAPUCINS EN L'ISLE DE MARAGNAN ET TERRES CIRCONVOISINES, Paris, 1614

Abreu, J. Capistrano de: RÃ-TXA HU-NI KU-I — (A Língua dos Caxinauás) — Typographia Leuzinger, Rio de Janeiro, 1914

Acuña, Cristobal: NUEVO DESCUBRIMIENTO DEL GRAN RIO DE LAS AMAZONAS — Reimpresso según la prima edición de 1641, Impr. de J.C. Garcia, Madrid, 1891

Agassiz, Louis & Agassiz, Elizabeth Curi: A JOURNEY IN BRASIL, Boston, 1868

Alighirei, Dante: LA DIVINA COMEDIA: Enrique Hoelpi, Milano, 1965

Andrade, Mario de: MACUNAIMA, São Paulo, 1928

Albelaez, Enrique Perez: PLANTAS ÚTEIS DE COLOMBIA; Bogotá S/D.

Azevedo, Fernando: A CULTURA BRASILEIRA (Introdução ao Estudo da...) Serviço Gráfico do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, Rio de Janeiro, 1943

Azevedo, J. Lucio de: ÉPOCAS DE PORTUGAL ECONÔMICO, Livraria Clássica Editora, de A.M. Teixeira & Cia. (Filhos) Lisboa, 1947

Baldus, Herbert: DIE JAGUARWILLINGE — Erich Roth Verlag-Kassel, 1958

Baldus, Herbert: LENDAS DOS ÍNDIOS TERENO — Separata da Revista do Museu Paulista. Nova versão — Vol. IV. S. Paulo, 1950

Barata, Frederico: ARQUEOLOGIA in Artes Plásticas no Brasil — Rio de Janeiro, 1952

Barbosa, A. de Lemos: CURSO DE TUPI ANTIGO, Livraria São José, 1956

Barros, Sousa: CERCAS SERTANEJAS — Ministério da Educação e Cultura, Rio 1959. Idem: CONTRASTES NAS SOCIEDADES TRADICIONAIS Paralelo — Rio 1969. Idem: MATOLÃO DE PAU DE ARARA — Editora Quipapá — Rio 1961. Idem: ARTE, FOLCLORE E DESENVOLVIMENTO (Prefácio de Roger Batisde) Paralelo, MEC — Rio 1971.

Baudelaire, Charles: LES PARADIS ARTIFICIELS, — Le Club du meilleur Livre, Paris 1961

Beebe William: SOUS LA MER TROPICALE. Librairie Stock — Paris 1931

Bates, Henry Walter: THE NATURALIST ON RIVER AMAZON — J.M. Dent & Sons, Londom, 1950

Benedict, Ruth: RAZA, CIENCIA Y POLITICA — Fondo de Cultura Economica-Mexico 1941

Bethge, Hans: SATUILA ODER VOM ZAUBER DER SÜDSEE-GYLDENDALSCHER. Verlag Berlim, 1922

Biocca, Ettore: YANOAMA — Plon, Paris 1965

Bluntschili Hans: A AMAZÔNIA COMO ORGANISMO HARMÔNICO (DIE AMAZONASNIEDERUNG ALS HARMONISCHER ORGANISMUS), Tradução do original em língua alemã, pelo Prof. Dr. Herald Sioli, revista por Arthur Heihl Neiva e Nunes Pereira, para o Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia — CONSELHO NACIONAL DE PESQUISAS — Presidência da República, Manaus, 1964

Burckardt, Jacob: LA CULTURA DEL RENASCIMIENTO In ITALIA, Editorial Losada, Buenos Aires, 1942

Idem: HISTÓRIA DE LA CULTURA GRIEGA, Ed. Obras Maestras, Barcelona, 1953.

Cadogan, Leon: BAIÖ KARA WACH — AMÉRICA INDÍGENA. — Vol. XXII — N. 3 — México, 1962

Campos, A. de Moura: PROBLEMAS BRASILEIROS DE ALIMENTAÇÃO — SAPS — Rio de Janeiro, 1949

Carvalho, João de Paiva: COMENTÁRIOS SOBRE OS PEIXES MENCIONADOS NA OBRA "ANIMAIS E ARVORES DO MARANHÃO", de Frei Cristovão de Lisboa — Universidade do Ceará, Fortaleza, 1964

Casas, E. Decio de las: ÍNDIOS E BRASILEIROS NO VALE DO TAPAJÓS — Boletim do Museu Paraense Emilio Goeldi, Belém, 1964

Castro, Ferreira de: A SELVA, Livraria Guimarães, 1934

Castro, Gustavo de Oliveira: MANUAL OF VEGETATION — Harper & Row New York, 1931

Cascudo, Luiz da Camara: HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL, Brasiliana — Editora Nacional — São Paulo — 1968.

Castro, Josué: GEOGRAFIA DA FOME — Empresa Gráfica O CRUZEIRO, Rio de Janeiro, 1946

Idem: FISIOLOGIA DOS TABUS, Comp. Melhoramento — São Paulo, 1938.

Idem: GEOGRAFIA DA FOME; Ed. Casa do Estudante, Rio de Janeiro, 1951

Idem: PROBLEMA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL, Comp. Editora Nacional — S. Paulo S/D.

Idem: O LIVRO NEGRO DA FOME, 1960

Idem: ALIMENTAZIONE E ACCLIMATAZIONE UMANA NEI TROPICI, CONFERENZE TENUTE PER INIZIATIVA DELL'INSTITUTO ITALO-BRASILIANO DI ALTA CULTURA NELLE RR. UNIVERSAITA DI ROMA E DI NAPOLI, ROMA, 1939

Cocteau, Jean: OPIUM, London, 1968

Cointe, Paul Le: ARVORES E PLANTAS UTEIS, (indígenas e aclimadas) Brasiliana n.º 251 — Rio de Janeiro, 1947

Idem: L'AMAZONIE BRÉSILIENNE: LE PAYS — SES HABITANTES, ses Ressources, etc. A. Challamel — Paris — 1922.

Colbacchini, Antonio e Cesar Albisetti: OS BORORÓS ORIENTAIS, Comp. Editora Nacional — São Paulo

Cortezão, Jaime: A CARTA DE PERO VAZ DE CAMINHA; Livros de Portugal, Rio de Janeiro, 1943

Costa, Dante: TRATADO DE NUTRIÇÃO, Editora Guanabara, Rio de Janeiro, 1947

Idem: BASES DA ALIMENTAÇÃO RACIONAL — Companhia Editora Nacional, S. Paulo, 1940.

Idem: PRESENÇA DA VITAMINA A, no Açaí — Rio de Janeiro, 1945.

Idem: O SENSUALISMO ALIMENTAR, em Portugal e no Brasil, M.E.E. Serviço de Documentação — Rio de Janeiro, 1952

Idem: ESTUDO COMPARATIVO ENTRE A CASTANHA DO PARÁ, O LEITE E O FEIJÃO PRETO — SAPS — Rio de Janeiro, 1960

Idem: ALIMENTAÇÃO E PROGRESSO — SAPS — Rio de Janeiro, 1957

Costa, Osvaldo e Luis Farla: A PLANTA QUE FAZ SONHAR — YAGÉ, Rio de Janeiro, 1936

Idem: A IDENTIDADE BOTÂNICA DO YAGÉ, Rio de Janeiro, 1956

Cruls, Gastão: A HILÉIA AMAZÔNICA, Livraria José Olympio, Rio de Janeiro, 1958

Cruz, Laureano de la: NUEVO DESCUBRIMIENTO DEL RIO MARAÑON, llamado de las Amazonas, hecho por los Religiosos de San Francisco, año de 1651 — Madrid, 1900

Cunha, Euclides da: A MARGEM DA HISTÓRIA, Livraria Lello & Irmão — Porto, 1946

D'Abbeville, Claude: HISTÓRIA DA MISSÃO DOS PADRES CAPUCHINHOS NA ILHA DO MARANHÃO, Trad. de Sergio Milliet, São Paulo, 1945

Daniel, João: TESOURO DESCOBERTO NO MÁXIMO RIO DAS AMAZONAS, Revista do Instituto Histórico Geographico Brasileiro, 1841

Deffontaines, Pierre: L'HOMME ET LA FORÊT, Librairie Gallimard, Paris, S/D.

Devinelli, Carlos: TYKYIYRAMBUERA, Livraria São José, Rio de Janeiro, 1958

Dias, Gonçalves: A LENDA DAS AMAZONAS, Livraria Progresso Editora, Salvador, 1951

Idem: DICIONÁRIO DA LÍNGUA TUPI, Livraria São José, Rio de Janeiro, 1965.

Idem: MEDITAÇÃO, Livraria Garnier, Rio de Janeiro, 1950

Dias, Jorge: ALGUMAS CONSIDERAÇÕES SOBRE ÁREAS CULTURAIS, 1955

Ducke, Adolfo: A DIVERSIDADE DE GUARANÁS, Rio de Janeiro, 1939

Idem: AS PLANTAS DE CULTURA PRÉ-COLOMBIA-

NA, Boletim do Instituto Agronômico do Norte, Belém, 1946

Durand, José: OCASO DE SIRENAS-MANATI EN EL SIGLO XVIII, Editora Tezondé, México, 1950

Edelweiss, Frederico: TUPIS & GUARANIS, Museu da Bahia, Salvador, 1947

Fejos, Paul: ETHNOGRAPHY OF THE YAGUA, Viking Fond, New York, 1943

Fernandes, Adauto de Alencar: GRAMÁTICA TUPI, (I.ª edição), Livraria Araripe, Fortaleza, 1924.

Idem: POVOS INDÍGENAS DO BRASIL, Ed. A. Coelho Branco, Rio, 1965

Fernandes, Florestan: LA GUERRE ET LE SACRIFICE HUMAIN CHEZ LES TUPINAMBÁ, Journal de la Société des Américanistes de Paris, Trad. de Suzanne Lusagnet, Paris, 1952.

Ferreira, Alexandre Rodrigues: MEMÓRIA SOBRE O PEIXE PIRARUCU, Arquivos do Museu Nacional, Rio de Janeiro, 1903

Idem: MEMÓRIA SOBRE O PEIXE-BOI e do uso que lhe dão no Estado do Pará, Arquivos do Museu Nacional, Rio de Janeiro, 1903

Figueiredo, Guilherme de: COMIDAS, MEU SANTO — Editora Civilização Brasileira — Rio de Janeiro, 1954

Figueiredo, Napoleão: A FESTA DOS COLETORES ENTRE ARAMAMAGOTO, Boletim do Museu Paraense Emilio Goeldi, Belém, 1961

Fontenelle, O.: OS HÁBITOS DA DESOVA DO PIRAPURU ARAPAIMA GIGAS, Cuvier & Valenciennes — Pisces Isospondyli, Ceará, 1953

Fowler, Henry W.: OS PEIXES DE ÁGUA DOCE DO BRASIL. Departamento de Zoologia da Secretaria de Agricultura do Estado de São Paulo, 195/1951

Freyre, Gilberto: CASA GRANDE & SENZALA, I.ª Edição, Maia & Schmidt Rio de Janeiro 1924

Frikel, Protazio: AGRICULTURA DOS ÍNDIOS MUNDURUKU — Boletim do Museu Paraense Emilio Goeldi, Belém, 1960

Idem: MORI-A FESTA DO RAPÉ — Índios Kachuyana, Boletim do Museu Paraense Emilio Goeldi, Belém, 1961

Froes, Ricardo de Lemos: FRAGMENTOS AMAZÔNICOS.

A índole do índio, a civilização e o que lhe devemos. Norte Agronômico, Belém 1957

Idem: Les STRYCHNOS SUD AMERICAIN DANS LA PRÉPARATION DU CURARE ET LEUR UTILIZATION PAR LES INDIENS in CURARE AND CURARE LIKE AGENTS. Elsevier publishing — London — New York, Prniceton, 1959

Galvão, Eduardo: ACULTURAÇÃO INDÍGENA NO RIO Negro — Boletim do Museu Paraense Emilio Goeldi, Belém, 1960

Idem: ÁREAS CULTURAIS INDÍGENAS DO BRAZIL, Boletim do Museu Paraense Emilio Goeldi, Belém, 1960

Gandavo Pero de Magalhães: TRATADO DA TERRA DO BRAZIL, Edição da Academia Brasileira de Letras, Rio de Janeiro S/D.

Garcia, Rodolpho: NOMES DE AVES EM LINGUA TUPI, Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio, Rio de Janeiro, 1913

Goeldi, Emilio A.: OS MAMÍFEROS NO BRASIL — Livraria Clássica, Rio de Janeiro, 1893

Idem: A PIRAÍBA-GIGANTESCO SILORIDEO DO AMAZONAS — Boletim do Museu Paraense Emilio Goeldi, Belém, 1900/1992

Idem: QUELONIOS DO BRASIL — Extrato do Boletim do Museu Paraense Emilio Goeldi, Belém, 1905

Idem: LISTA DOS PEIXES AMAZÔNICOS, por ordem alfabética dos seus nomes triviais, conforme material próprio e de autores anteriores — Primeira contribuição para o conhecimento dos peixes do vale do Amazonas e Guianas — Boletim do Museu Paraense Emilio Goeldi, Belém, 1897/1898

Goodspeed, T. Harper: CAZADORES DE PLANTAS EN LOS ANDES, Editorial Sudamericana, Buenos Aires, 1944

Grubb, G. K. — THE LOWLAND INDIANS OF AMAZONIA, World Dominion Press, London, 1927

Grünberg, Theodor Koch; — ZWEI JAHRE UNTER DEN INDIANER — Reisen in Nordwest — Brasilien (1903/1905) Verlagt bei Ernst Wasmuth A. G. — Berlim, 1910

Idem: VOM ROROIMA ZUM ORINOCO — Ergebnisse einer Reise in Nordbrasilien und Venezuela in den Jahre 1911-1913, V-Bände — Verlagt Dietrich Reimer (Ernest Vohsen) Berlin, 1917

Idem: INDIANERMÄRCHEN AUS SUDAMERIKA, Jena, 1920
Hartt, Charles F.,: CONTRIBUIÇÕES PARA A ETNOLOGIA DO VALE DO AMAZONAS, Arquivos do Museu Nacional, Rio de Janeiro, 1885
Idem: NOTAS SOBRE A LÍNGUA GERAL OU TUPI MODERNO DO AMAZONAS, Serviço Gráfico do Ministério da Educação, Rio de Janeiro, 1938
Idem: OS MITOS AMAZÔNICOS DA TARTARUGA, Trad. e Notas de Luis da Camara Cascudo — Recife, 1952
Hermann, Lucilla: A ORGANIZAÇÃO SOCIAL DOS VAPIDIANA DO TERRITÓRIO FEDERAL DE RORAIMA, SOCIOLOGIA, São Paulo, 1946/1947
Heriarte, Mauricio: DESCRIÇÃO DO ESTADO DO MARANHÃO, PARÁ, CORUPÁ E RIO DAS AMAZONAS — C. Gould, Viena, 1874.
Herskowits, Melville: EL HOMBRE Y SUS OBRAS, Fundo de Cultura Econômica — México, 1952
Hoehne, F.C.: ÍNDICE BIBLIOGRÁFICO E NUMÉRICO DAS PLANTAS COLHIDAS PELA COMISSÃO RONDON, — Secretaria da Agricultura, São Paulo, 1951
Idem: BOTÂNICA E AGRICULTURA NO BRASIL NO SÉCULO XVI (Pesquisas e Contribuições) Brasiliana, 71, Rio de Janeiro, 1937
Holanda, Nestor: SEJA VOCÊ UM CANIBAL S/D
Holdridge, Desmond: SAVAGE ARE PEOPLE TOO, Harpers Magazine, New York, 1934
Idem :THE FEUDAL ISLAND — Harcourt, Brace & Co. New York, 1939
Huntington, E.: CIVILISATION AND CULTURE — New Haven, 1915
Idem: LAS FUENTES DE CIVILIZACIÓN — Fondo de Cultura Economica, México, 1949
Hüber, Jacques: O UXI ou UCHI — Boletim do Museu Paense Emilio Goeldi, Belém, 1898.
Huxley, Francis: AFFABLE SAVAGES — The Viking Press, New York, 1957
Huxley, Aldous: THE DOOR OF PERCEPTION, HEAVEN AND HELL Harper and Brothers, New York, 1954
Ihering, R. Von: DICIONÁRIO DOS ANIMAIS DO BRASIL — Publicidade Agrícola, São Paulo, 1940
Irragory, Mario Biceño: OBRAS SELETAS — Ediciones Edime, Madrid — Caracas, 1954

Jung, C. G., Kereny, Charles, Radin, Sege: LE FRIPON DIVIN — Georg. Éditeurs, Genève, 1958
Lewin, Louis: PHANTASTICA, Payot, Paris, 1970
Lewinsohn, Richard: HISTORIA DE LOS ANIMALES, Ed. Sudamericana-Buenos Aires, 1952
Lewis, David: THE SAVAGE AND THE INNOCENT — The World Publishing Company, New York 1963
Lima, Eladio: MAMÍFEROS DA AMAZÔNIA — Agir — Rio de Janeiro, 1944.
Lima, Oliveira: FORMAÇÃO HISTÓRICA DA NACIONALIDADE BRASILEIRA, Editora Leitura, Rio, 1944
Lima, Oswaldo Gonçalves de: IDENTIFICAÇÃO E ESTUDO DOS MOFOS SACARIFICANTES DO AMIDO NA ELABORAÇÃO DA AGUARDENTE TIQUIRA, UMA BEBIDA REGIONAL DO MARANHÃO — Separata dos Anais da Sociedade de Biologia de Pernambuco, Recife, 1944
Lira, Manoel Bastos: SOBRE O VALOR DOS ALIMENTOS ABORÍGENES DA AMAZÔNIA, Revista Médica Brasileira, Rio de Janeiro, 1950
Lisboa, Achiles: DIAMBA, artigos publicados na Folha do Norte — Belém 1937 e Diário Oficial — São Luís.
Lopes, Raimundo: ANTROPOLOGIA — Of. Gráfica da Universidade do Brasil, Rio de Janeiro, 1956.
Lopes, Edmundo Correa — BRASIL-TERRA E GENTE — Educação Nacional, Porto, 1944
Loukotka, Cestmir — LÍNGUA INDÍGENA DO BRASIL, Revista do Arquivo Municipal de São Paulo, São Paulo, 1939
Luccock, John: A GRAMMAR AND VOCABULARY OF THE TUPY LANGUAGE — Instituto Histórico e Geográfico, Rio de Janeiro, 1818
Luna, Luis: RESISTÊNCIA DO ÍNDIO À DOMINAÇÃO DO BRASIL — Edit. Leitura, Rio de Janeiro, 1949
Lowie, H. Robert: ANTROPOLOGIA — Fondo de Cultura Economica do Mexico, 1947
Idem: HISTÓRIA DE LA ETNOLOGIA — Fondo de Cultura Economica do Mexico, 1946.
Magalhães, Basilio de: EXPANSÃO GEOGRÁFICA DO BRASIL COLONIAL (2.ª ed.) Cia. Editora Nacional, São Paulo, 1935
Machado, Othon Xavier de Brito: CONTRIBUIÇÃO AO ESTUDO DAS PLANTAS MEDICINAIS DO BRASIL

— GUARANÁ — In RODRIGUESIA — Rio de Janeiro, 1948
Magalhães, Couto de: O SELVAGEM. Brasiliana n.ò 5, Vol. III. São Paulo, 1935
Magalhães, Agenor Couto de: MONOGRAFIA DE PEIXES FLUVIAIS — São Paulo, 1931.
Junior, J. Mattoso Camara: INTRODUÇÃO AS LÍNGUAS INDÍGENAS BRASILEIRAS — Museu Nacional, 1965.
Junior, Caio Prado: FORMAÇÃO DO BRASIL CONTEMPORÂNEO, Livraria Martins Editora São Paulo, 1952
Junior, Manuel Diégues: ETNIAS E CULTURAS NO BRASIL, Ministério da Educação e Cultura, Serviço de Documentação, Rio, 1956
Junior, Peregrino: ALIMENTAÇÃO: PROBLEMA NACIONAL — Rio de Janeiro, 1941
Katzer, Friedrich: GEOLOGIA DO ESTADO DO PARÁ — Museu Paraense Emilio Goeldi, Belém, 1953
Keller, Franz Leuzinger: THE AMAZON AND MADEIRA RIVERS — D. Appleton — New York, 1874
Koegel, Ludwing: URWALDPHÄNOMEN AMAZONIENS (ein geographische Studie-Munschen) 1914
Koster, Henry: VIAGEM AO NORDESTE — Trad. de Luis da Camara Cascudo — Cia. Editora Nacional, São Paulo, 1923
Kreig Margaret: GREEN MEDICINE — Rand Mc, Nally, Co. Chicago, 1964.
Kroeber, A.L.: CULTURAL AND NATURAL AREAS OF NATIVE NORTH AMERICA. University of California Press — Berkeley and Los Angeles, 1953.
Idem: CULTURE AREA — ENCICLOPEDIA OF SOCIAL SCIENCES — Macmillan. New York S/D.
Krukof, B. A. & Monachino: THE AMERICAN SPECIES OF STRYCHNOS — Boletim Técnico do Inst. Agronômico do Norte — Belém, 1942
Kuhlman, Edgar: OS TIPOS DE VEGETAÇÃO, *in* GRANDE REGIÃO CENTRO, Vol. II Série A — I.B.G.E. C.N.G. — Rio de Janeiro, 1960
Lamé, Machu: ALIMENTAÇÃO FOLKLORICA ou NANEREMBETU — Assunção, 1960
Laville, Charles: L'HOMME, — SON ORIGINE, SES MOYENS, SON FIN, Emile Paul, Paris, 1951
Leon, Cieza: LA CRONICA DEL PERU — Col. Austral, B. Aires, México, 1945

Lery, de Jean: HISTOIRE D'UN VOYAGE FAICT EN LA TERRE DU BRÉSIL, AUTREMENT DITE AMÉRIQUE. (Nouvelle édition avec une introduction et des notes par Paul Gaffaret, Paris, MDCCCLXXX.
Leicht, Hermann: INDIANISCH KUNST UND KULTUR — Orell Füssli — Verlagt — Zurich.
Leip, Tans: LE ROMAN DU GULF STREAM, — Plon — Paris, 1940
Leitão, Candido de Melo: A VIDA NA SELVA — Comp. Edit. Nacional, Rio de Janeiro, 1940
Lewinsohn, Richard: HISTORIA DE LOS ANIMALES — Editorial Sulamericana — Argentina, 1952
Malcher, José Maria da Gama: ÍNDIOS (Grau de integração na Comunidade Nacional, Grupo linguístico, Localização) — Rio de Janeiro, 1962
Mann, G.: SELVA, SABANA Y CORDILLERA, EN BOLIVIA — CHILE, 1951
Marajó, Barão de: AS REGIÕES AMAZÔNICAS — Imp. de L. da Silva, Lisboa, 1895
Marcoy, Paul: VOYAGE DE L'OCÉAN PACIFIQUE À L' OCÉAN ATLANTIQUE — Le Tour du Monde, Paris, 1869
Markham, Clemens Robert: EXPEDITION INTO THE VALLEY OF THE AMAZONAS, Haklut Society, London, 1859
Martius, Ch. Ph. Von: REISE IN BRASILIEN — München, 1823
Idem: BEITRÄGE ZUR ETHNOGRAPHIE UND SPRACHENKUNDE AMERIKA'S ZUMALS BRASILIENS, Leipzig
Mata, Alfredo da: FLORA MÉDICA BRASILIENSE, (Plantas medicinais da Amazônia, e especialmente do Estado do Amazonas), Imprensa oficial, Manaus, 1913
Idem: GEOGRAPHIA E TOPOGRAFIA MÉDICA DE MANAUS — Livraria Renaud, 1916
Idem: CLÍNICA TERAPÊUTICA: EXISTEM VITAMINAS NO ABACATE E NA AMÊNDOA BRASILEIRA (Castanha-do-Pará), Brasil Médico, Rio de Janeiro, 1922
Idem: VOCABULÁRIO DA REGIÃO AMAZÔNICA — Manaus, 1937/1938
MAW, Henry Lister: JOURNAL OF A PASSAGE FROM THE PACIFIC TO THE ATLANTIC, CROSSING THE AN-

DES IN THE NORTHERN PROVINCES OF PERU, AND DESCENDING THE RIVER MARANON OR AMAZON — J. Murray — London, 1829

Melo, A. da Silva: ALIMENTAÇÃO NO BRASIL — Editora O CRUZEIRO, Rio de Janeiro, 1946

Idem: A SUPERIORIDADE DO HOMEM TROPICAL — Editora Civilização Brasileira, Rio de Janeiro, 1965 — Idem: O HOMEN — Sua Vida, sua Educação, sua Felicidade — 2.ª Edição — Livraria José Olímpio Editora, Rio de Janeiro, 1945.

Melattie, Julio Cezar: OS ÍNDIOS DO BRASIL — Coordenadora Editora de Brasília — 1970

Menezes, Rui Simões de: NOTAS ECONÔMICAS E BIOLOGICAS SOBRE O PIRARUCU — Ministério da Agricultura, S.I.A., Rio de Janeiro, 1951

Meschakat, Arno: CONSIDERAÇÕES SOBRE A PESCA NA AMAZÔNIA, — SPVEA — Belém, 1950

Metraux, A.: LA CIVILIZATION MATÉRIELLE DES TRIBUS TUPI-GUARANI — Librairie Orientaliste Paul Geuthner, Paris, 1928

Idem: LES MIGRATIONS HISTORIQUES DES TUPI-GUARANI — Journal de la Société des Américanistes, Paris, 1927

Meyer, Alcuino Dom: LENDAS MACUXI — Journal de la Société des Américanites de Paris — 1951.

Monteiro, Mario Ypiranga: O ESTADO SOCIAL DO ÍNDIO BRASILEIRO — Manaus, 1946

Idem: ANTROPOGEOGRAFIA DO GUARANÁ.

Neiva, Arthur Hell & Junior, Manuel Diégues — L'ASSIMILATION CULTUREL DES IMIGRANTES AU BRÉSIL — Relatório apresentado à Conferência sobre a assimilação cultural do Imigrante, Havana, S/D.

Neto, Paulo de Carvalho: FOLCLORE DEL PARAGUAY — Ed. Universitária. Quito, 1961

Idem: DICCIONARIO DEL FOLCLORE ECUATORIANO — Editorial de la Cultura Ecuatoriana, Quito, 1964

Nida, Eugene A.: GOD'S WORD IN MAN'S LANGUAGE — Harper and Brothers — New York, 1952

Idem: CUSTOMS AND CULTURE — Harper and Brothers — New York, 1954

Nimuendaju, Curt: OS PARINTINTIN DO RIO MADEIRA — Journal de la Société des Américanistes, Paris — N.S. XVI — 1924

Idem: TRE EASTERN TIMBIRA (*Translated by Robert H. Lowie* — University tof California Press — Berkeley and Los Angeles — 1946

Idem: THE TUKUNA, — University of California Press, Barkeley and Los Angeles, 1952

Idem: SAGEN DER TEMBÉ INDIANER (Pará und Maranhão) Zeitschrift für Ethnologie, Berlim, 1951

Nordenskiöld, Erlans: ARS AMERICANA — L'ARCHÉOLOGIE DU BASSIN DE L'AMAZONE, Paris, 1932.

Oliveira, Laudelino Ignacio de: RELATÓRIO DA COMISSÃO BRASILEIRA JUNTO À MISSÃO OFICIAL NORTE AMERICANA DE ESTUDOS DO VALE DO AMAZONAS, — Boletim do Serviço Geológico e Mineralógico — Tip. do S.I.A., — Rio de Janeiro, 1929

Idem: BACIA DO RIO BRANCO, Estado do Amazonas — Boletim do Serviço Geológico e Mineralógico, Rio de Janeiro, 1929

Oliveira, Roberto Cardoso: O ÍNDIO E O MUNDO DO BRANCO, — Difusão Européia do Livro — São Paulo, 1964

Idem: URBANIZAÇÃO E TRIBALISMO, — ZAHAR, 1968

Orbigny, Alcide: L'HOMME AMÉRICAIN CONSIDÉRÉ SOUS SES RAPPORTS PHYSIOLOGIQUES ET MORAUX. VOYAGE DANS L'AMÉRIQUE MÉRIDIONALE, — Paris, 1839

Orico, Osvaldo: VOCABULÁRIO DE CRENDICES AMAZÔNICAS, — Editora Simões, 1951

Idem: COSINHA AMAZONICA — Universidade Federal do Pará — Belém — 1972

Osborn, Harold: INDIANS OF THE ANDES (AYMARAS AND QUECHUAS) — Harvard University Press, Cambridge — Massasuchets, 1952

Otavio, Rodrigo: OS SELVAGENS AMERICANOS PERANTE O DIREITO — Ed. Nacional, São Paulo, 1946

Palmatary, Helen: THE POTTERY OF MARAJÓ Island, Brasil — The American Philosophical Society — Philadelphia, 1946.

Pereira, Luciano: O RIO BRANCO — (Observações de viagem) Imprensa Pública — Manaus, 1917

Pereira, Nunes: BAHIRA E SUAS EXPERIÊNCIAS — (Ensaio de Etnologia Amazônica), la edição, do autor. Composto e impresso na Casa Editora de Porto de Oliveira & Cia. — —Distribuidores Albano H. Martins, Belém, 1940

Idem: OS ÍNDIOS MAUÉ — Editora Simões — Rio de Janeiro, 1954
Idem: MORONGUÉTÁ — UM DECAMERON INDÍGENA — Editora Civilização Brasileira, Rio de Janeiro, 1967 — Idem: O PEIXE-BOI DA AMAZÔNIA — Ministério da Agricultura — Rio de Janeiro, 1954
Pierson, Henry: PSICHOLOGIE ZOOLOGIQUE — Presses Universitaires, Paris, 1941
Pinto, Edgard Roquette: RONDÔNIA — Com. Editora Nacional, São Paulo, 1938
Pinheiro, Enéas Calandrini: AS FLORESTAS E AS ESSÊNCIAS FLORESTAIS NO ESTADO DO PARÁ — S.I.A., M.A. Rio de Janeiro, 1930
Planas, Enrique: LOS JESUITAS EN EL RIO DE LA PLATA — Edit. Atlantida — Buenos Aires, 1941
Proença, M. Cavalcanti: ROTEIRO DE MACUNAÍMA — Edit. Anhambi, São Paulo, 1955.
Radin, Paul: LE FRIPON DIVIN — Georg - Éditeurs — Genéve, 1958
Ramos Arthur: INTRODUÇÃO À ANTROPOLOGIA BRASILEIRA — Casa do Estudante do Brasil, Rio de Janeiro, 1947
Rastibonne, L. & A. Serra: AS ONDAS DE FRIO NA BACIA AMAZÔNICA — Boletim Geográfico, Rio de Janeiro, 1949.
Reis, Arthur Cezar Ferreira: A POLÍTICA DE PORTUGAL NO VALE AMAZÔNICO — Oficinas Gráficas da Revista Novidade, Belém, 1940
Idem: A AMAZÔNIA E A COBIÇA INTERNACIONAL — Edinova Limitada, Rio de Janeiro, 1960.
Ribeiro, Alipio de Miranda: REVISÃO DOS PISITTACIDEOS BRASILEIROS — Revista do Musel Paulista — T. XIII, 12.ª parte, págs. 1 a 81, S. Paulo, 1923. BRASIL. Educação e Ciências Sociais, Vol. II —
Ribeiro, Darcy: CULTURAS E LÍNGUAS INDÍGENAS NO BRASIL Educação ao Ciências Sociais, Vol. II — N.º 6 — Rio de Janeiro,
Richards, P. W.: THE TROPICAL RAIN FORESTS OF SOUTH AMERICA — (An ecological study) At the University Press, Cambridge, 1952
Rodrigues, João Barbosa: L'UIRAERY ou CURARE — Bruxelas, 1903
Idem: MBAÉ KAÁ TAYETÁ ENOYDAUA ou BOTÂNICA E NOMENCLATURA INDÍGENA — Rio de Janeiro, 1905

Idem: SERTUM PALMARUM — Bruxelles, 1903
Idem: LES NOCES DES PALMIERS — Bruxelles, 1903
Rodrigues, José Honório: TEORIA e HISTÓRIA DO BRASIL, Instituto Progresso Editorial S/A., São Paulo, 1949
Rokha, Pablo de: LOS CINCO ESTILOS DEL PACIFICO, CHILE, PERU, EQUADOR, BOLIVIA, COLOMBIA — Ediciones Libertad — Buenos Aires, 1947
Rondon, Candido Mariano da Silva: PELOS NOSSOS ABORÍGENES, Rio de Janeiro, 1915
Idem: GLOSSÁRIO GERAL DAS TRIBOS SILVÍCOLAS DE MATO GROSSO E AMAZONAS — Conselho Nacional de Proteção aos Índios — Publ. n. 76., Rio de Janeiro.
Rondon, Frederico: UAUPÉS, (Hidrografia, demografia, geopolítica) — Rio de Janeiro, 1939.
Ropp, Robert: LAS DROGAS Y LA MENTE. — Compania Editorial Continental S. A. México, 1950
Rosenblatt Angel: LA POBLACION INDIGENA Y EL MESTIZAGE EN AMERICA, (2 vols.) — Edit. Nova — Buenos Aires, 1914
Idem: LA POBLACION INDIGENA DE AMERICA, (desde 1942 hasta la actualidad) — Instituicion Cultural Española, Buenos Aires, 1945
Rubim, Flavio de Rezende: A PESCA NA AMAZÔNIA. A PLANÍCIE E OS SEUS CAMINHOS QUE ANDAM, PROCESSOS DE PESCA, TIPICAMENTE REGIONAIS. — Cultura Política — Rio de Janeiro, 1942
Ruellan, Francis: EXPEDIÇÕES GEOMORFOLÓGICAS NO TERRITÓRIO FEDERAL DO RIO BRANCO, — Instituto Nacional de Pesquisa da Amazonia — Madrid, 1957
Saguier, Eduardo: EL IDIOMA GUARANI, MÉTODO PRÁTICO — Buenos Aires, 1951
Sahlins, D. Marshall: SOCIEDADES TRIBAIS — Zahar Editores — Rio de Janeiro, 1970
Saffords, W. E.: NARCOTIC PLANTS AND STIMULANTS — Smithsonian Institut — New York, 1961
Idem: FOOD PLANTS AND TEXTILES — Smithsoniam Institut — New York, 1916
Salvador, Vicente do: HISTÓRIA DO BRASIL — São Paulo, 1918
Sampaio, Theodoro: O TUPI NA GEOGRAPHIA NACIONAL —— (4.ª edição) Comemorativa do 1.º Centenário do nascimento do autor — Introdução e Notas

do Prof. Frederico G. Edelweiss — Câmara Municipal de Salvador, Bahia, 1955

Sampaio, Francisco Xavier Ribeiro Sampaio: DIARIO DA VIAGEM QUE, EM VISITA À CORREIÇÃO DAS POVOAÇÕES DA CAPITANIA DE SÃO JOSÉ DO RIO NEGRO FEZ O OUVIDOR E INTENDENTE GERAL DA MESMA — Lisboa, 1825

Idem: RELAÇÃO GEOGRÁFICA-HISTÓRICA DO RIO BRANCO DA AMÉRICA PORTUGUESA — Revista do I.H.G. Brasileiro (segunda edição) Rio de Janeiro, 1872

Sampaio, A. J. de: A ALIMENTAÇÃO SERTANEJA E DO INTERIOR DA AMAZONIA — BRASILIANA — Sérin V.ª — Vol. 238 — São Paulo, 1944

Santos, Eurico: PÁSSAROS DO BRASIL — F. Briguiet & Cia. Editores — Rio de Janeiro, 1940

Schaden Egon: A MITOLOGIA HERÓICA DE TRIBOS INDÍGENAS DO BRASIL — Ministério da Educação e Cultura (Serviço de Documentação) — Rio de Janeiro, 1959

Schmidt, Max: ETNOLOGIA SUL-AMERICANA — BRASILIANA — Vol. 2218, São Paulo,

Schmidt, Max: DIE ARUAKEN. EIN BEITRÄG ZUM PROBLEM DER KULTUR-VERBREITUNG. STUDIE ZUR ETHNOLOGIE UND SOZIOLOGIE, HERAUSGEGEBEN VON — A. Vierkandt — Leipzig, 1917

Schomburg, Richard: VERSUCH EINER FAUNA VON BRITISH GUIANA, 1955

Schwidezky, Ilse: ETNOBIOLOGIA — Fondo de Cultura Economica, Mexico, 1955

Senna, Nelson: OS ÍNDIOS DO BRASIL — Imprensa Oficial — Belo Horizonte, 1908

Sévertzov, S.A.: DINAMICA DE LA PLOBACIÓN ANIMAL — Edit. Lautaro, Buenos Aires, 1941

Sick, Helmut: SOBRE A EXTRAÇÃO DE SAL DE CINZAS VEGETAIS PELOS ÍNDIOS DO BRASIL CENTRAL — Revista do Museu Paulista, Nova Série — São Paulo, 1949

Siqueira, Rubens de & Emilia Pechnik: ANÁLISE DE ALIMENTOS CONSUMIDOS PELOS ÍNDIOS DO XINGU — Separata do "Arquivo de Bromatologia", Tomo II, ns., 3-4, Rio de Janeiro 1954.

Silva, Alcionilio Bruzzi Alves da: A CIVILIZAÇÃO INDÍGENA DO UAUPÉS, — São Paulo, 1962

Silva, Melo E.: FRONTEIRAS GUARANIS — Edit. Imprensa Metodista, São Paulo, 1939

Silva Protázio I.R. da: TUPI OU NHEENGATU E PORTUGUÊS. GRAMÁTICA EXPOSITIVA — Seção das Artes Gráficas da Escola Técnica de Manaus, S/D.

Simonsen, Roberto: HISTÓRIA ECONÔMICA DO BRASIL — Editora Nacional, São Paulo,

Sioli Harald: AS ÁGUAS DA REGIÃO DO RIO NEGRO — Boletim do IAM, Belém, 1950

Idem: ESTUDO DAS RELAÇÕES ENTRE A GEOLOGIA E A LIMNOLOGIA DA ZONA BRAGANTINA — Boletim Técnico do IAN, Belém, 1951

Idem: VALORES DO PH DE áGUAS AMAZÔNICAS — Boletim do Museu Paraense Emilio Goeldi, Belém, 1957

Siqueira, Rubens de: CARTILHA ALIMENTAR DO HOMEM RURAL — Serviço de Informação Agrícola — Ministério da Agricultura — Rio de Janeiro — 1946

Soares, Lucio de Castro: AMAZONIA — Ed. do Conselho Nacional de Geografia — Rio de Janeiro, 1963

Sousa, Gabriel Soares: TRATADO DESCRITIVO DO BRASIL — Em 1957. Comentário de Francisco Adolfo Varnhagen — (3.ª edição)

Idem: DERROTERO GENERAL DE LA COSTA DEL BRASIL Y MEMORIAL DE LAS GRANDEZAS DEL BRASIL (Manuscripto de siglo XVI) Introducion de Claudio Ganns — Notas finais de F.A. Varhagen, Ediciones Cultura Hispanica — Madrid, 1958

Sousa, Francisco Bernardino: COMMISSÃO DO MADEIRA, PARÁ E AMAZONAS — Tipografia Nacional — Rio de Janeiro, 1939

Idem: LEMBRANÇAS E CURIOSIDADES DO VALE DO AMAZONAS — Typografia Nacional — Rio de Janeiro, 1837

Idem: DICIONÁRIO DA TERRA E DA GENTE DO BRASIL — Comp. Editora Nacional — São Paulo, 1939

Soúza, Boanerges Lopes de: ÍNDIO E EXPLORAÇÃO GEOGRÁFICA — Conselho Nacional de Proteção aos índios — Rio de Janeiro, 1955.

Soares, A. J. de Macedo: UM MANUSCRITO GUARANI — (Notas de Baptista Caetano) Rio de Janeiro, 1882

Sorre Max: FUNDAMENTO BIOLOGICO DE LA GEOGRAFIA HUMANA — Ed. Juventud — Barcelona, 1955

Steinen Karl Von den: DURCH ZENTRAL BRASILIEN — Leipzig, 1886
Idem: UNTER DEN NATÜRVÖLKERN ZENTRAL BRASILIEN — Berlim, 1894
Sternberg, Hilgard O'Reilly: SISMICIDADE E MORFOLOGIA DA AMAZONIA BRASILEIRA — Boletim Geográfico — Rio de Janeiro, 1953
Spruce, Richard: NOTES OF A BOTANIST ON THE AMAZON AND ANDES, — Edited by Alfred Russel Wallace, Macmillan C. London, 1908
Stradelli, Ermano: VOCABULÁRIO DA LÍNGUA GERAL, PORTUGUES-NHEENGATU E NHEENGATU-PORTNGUES, PRECEDIDOS DE UM ESBOÇO DE GRAMMATICA NHEENGATU — UMBUÊ-SÁUA MIRI, E SEGUIDOS DE CONTOS EM LÍNGUA GERAL. — Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro — Rio de Janeiro, 1929
Strauss, Claude Lévi: LE CRU ET LE CUIT (Mythologiqes) — Plon — Paris, 1955
Idem: TRISTES TROPIQUES — Plon — Paris, 1955
Idem: ANTHROPOLOGIE STRUCTURALE — Plon — Paris, 1958
Idem: LA PENSÉE SAUVAGE — Plon — Paris, 1962
Idem: LE TOTEMISME AUJOURD'HUI — Presse Universitaire — Paris, 1962
Idem: DU MIEL AUX CENDRES (Mythologiques) - Plon — Paris, 1966
Idem: L'ORIGINE DES MANIÈRES DE TABLE (Mythologiques) — Plon — Paris, 1968
Subercasseaux, Benjamin: CHILE O UNA LOCA GEOGRAFIA — Ediciones Ercilia — Santiago, 1949
Székeli, Bela: EL NIÑO NEURÓTICO — REEDUCACION Y PSICOTERAPIA — El Ateneo, 1943
Idem: LOS TESTS (2.ª edición) — XLVI — 624 y XVJ — 656 páginas — Biblioteca de Ciências de Educación — Ed. Kepelusz — Buenos Aires, 1948
Idem: DICCIONÁRIO ENCICLOPÉDICO DE LA PSIQUE (PSICOLOGIA GENERAL Y APLICADA) — Edit. Claridad — Buenos Aires, 1950
Sympson, Pedro Luiz: GRAMÁTICA E LÍNGUA BRASILEIRA (Brasílica, Tupy e Nheen-gatu — Imprens. Fernandes Nova & Cia. — Rio de Janeiro, 1926
Takeluchi, Masayuki: A ESTRUTURA DA VEGETAÇÃO NA AMAZONIA (I, II, III) — Boletim do Museu Paraense Emilio Goeldi — Belém, 1960

Tastevin, Constantin: GRAMMATICA DA LINGUA TUPY — Revista do Museu Paulista, T. XIII, pág. 535, S. Paulo, 1923
Idem: A NECROPHAGIA NOS CACHINAUÁS O MISSIONÁRIO, Tefé, 1925
Idem: VOCABULÁRIO TUPY PORTUGUÊS — Revista do Museu Paulista, T. XIII, pág. 599, S. Paulo, 1923
Idem: NOMES DE PLANTAS E ANIMAIS EM LÍNGUA TUPY — Revista do Museu Paulista T. XIII, pág. 687, São Paulo, 1923
Idem: LES INDIENS MURA DE LA RÉGION DE L' AUTAZ — Paris S/D
Idem: LE POISSON SYMBOLE DE LA FÉCONDITÉ CHEZ LES INDIENS DE L'AMÉRIQUE DU SUD — ANTHROPOS — Wien, 1914
Tate, Hamilton: NOTES ON THE MOUNT ROROIMA REGION — Geographical Magazine — Washington — 1930
Taunay, Afonso D'Escragnole: MONSTROS E MONSTRENGOS DO BRASIL (Ensaio de Zoologia fantástica nos séculos XV a XVIII) — Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 1937
Terracini, A. Benevenuto: QUE ES LA LINGUISTICA? — Universidad Nacional — Tucuman, 1942
Thevet, André: LES SINGULARITEZ DE LA FRANCE ANTARCTIQUE — Nouvelle Edition avec des notes et commentaires de Paul Gaffarel — Paris, 1878
Thirso, Visconde de Santos (Sirilo Machado) DE REBUS PLURIBUS — Lisboa 1923
Idem: CARTAS DE ALGURES, Lisboa, 1924
Torres, Heloisa Alberto: ARTE INDÍGENA DA AMAZONIA — Publ. do P.H.A.N. — Rio de Janeiro, 1940
Varoli, Emilio: OS VEADOS DO BRASIL — Secretaria da Agricultura — São Paulo, 1940
Velard, J.A.: POISONS DE PÈCHE ET POISONS DE CHASSE — en Amérique du Sud — Separata do Boletim do Museu Nacional — Vol. XIV — Vol. XVII — Rio de Janeiro, 1942
Verger, Pierre: O FUMO DA BAHIA E O TRÁFICO DOS ESCRAVOS DO GOLFO DE BENIM — Universidade Federal da Bahia — Centro de Estudos Afro-Orientais — Salvador, 1966
Verissimo, José: AS POPULAÇÕES INDÍGENAS E MESTIÇAS DA AMAZONIA: LINGUAGEM, CRENÇAS E

COSTUMES — Revista do Instituto Histórico e Geográfico — Rio de Janeiro, 1887

Idem: A PESCA NA AMAZONIA — Livraria Clássica Alves & Cia. — Rio de Janeiro, 189?

Viemot, Odette: LE CULTE DE L'ARBRE DANS L'INDE ANCIENNE, — Presses Universitaires, 1954

Villalta, Blanco: MONTOYA — G. Kraft Limitada — Buenos Aires, 1964

Idem: CONQUISTA DEL RIO DE LA PLATA — Ed. Claridad — Buenos Aires, 1948

Vespuccio, Americo: EL NUEVO MUNDO — (Cartas relativas a su viaje y descubrimientos) Estudios Preliminares de Robert Levillier — Buenos Aires, 1911

Wagener, Zacharias: ZOOBIBLION — Livro de Animais do Brasil — Brasilientia Documenta — Edgard Cerqueira Falcão — Moderatre e Autore — Conselho Nacional de Pesquisas — Rio de Janeiro, MCMXIV

Wagley, Charles e Eduardo Galvão: O ESTADO DE ÊXTASE DO PAGÉ RUPI — Sociologia — São Paulo, 1942

Wagley, Charles: AMAZON TOWN (A study of Man in the Tropics) The Macmillan Company — New York, 1953.

Wallace, Alfred: A NARRATIVE OF TRAVELS ON THE AMAZON AND RIO NEGRO — WITH AN ACCOUNT OF THE NATIVE TRIBE AND OBSERVATION ON THE CLIMATOGEOLOGY AND NATURAL HISTORY OF THE AMAZON VALLEY — Reeve and Company — London, 1853

Wassén Henry and Bo Holmstedt: THE USE OF THE PARICÁ, ON THE ETHNOLOGICAL AND PHARMALOGICAL REVIEW, REPRINTED FROM — ETHNOS — The Ethnographical Museum of Swden — Stockolm, 1963

Wirth, Mauro: A MITOLOGIA DOS VAPIDIANA DO BRASIL — SOCIOLOGIA — Vol. n.º 3 — São Paulo, 1943.

Idem: LENDAS DOS ÍNDIOS VAPIDIANA — Revista do Museu Paulista, Nova Série — I v-, São Paulo, 1950

Zerries, Otto: AUSGEWÄAHLTE HOLZSCHNIZARBEITEN DER BRASILIN SAMMLUNG SPIX UND MARTIUS VON 1817/1820 in VÖLKERKUND MUSEUM ZU MUNCHEN in VÖLKERKUNDLICHE ABHANDLUINGEN — Band 1 — Beiträge zur Völkerkund Festgabe für Herbert Baldus zum 65. Geburstage — Hanover, 1964

Indice das Ilustrações

1. Áreas culturais Indígenas do Brasil **XVI**
2. Índio KRAHÓ da tribo dos Timbira (também capa) **23**
3. Restinga **39**
4. Vitória-régia **40**
5. Formação da Floresta Pluvial da Amazônia **46**
6. Penetrando no igapó **51**
7. Um trecho da Selva **52**
8. A Predominância das Palmeiras na Sociologia vegetal da Amazônia **55**
9. A anta **56**
10. Jaburus e cabeças-secas à margem de um lago **61**
11. A tartaruga e o jaboti **62/63**
12. Jovem exemplar de peixe-boi **64**
13. A plenitude física e mental do Camaiurá reflete sua relação com o meio **89**
14. Uma atitude expressiva da beleza Camaiurá **90**
15. Família Camaiurá na hora da refeição **90**

91 Beleza viril do Kuikuro (Alto Xingú) 16.
91 Jovens Caiapó iniciadas, com escarificação típica 17.
92 Uma expressão indefinível 18.
105 Uma casa redonda 19.
106 índio tecendo palha para cobertura 20.
107 Interior de uma casa comunal 21.
108 Principais áreas culturais focalizadas 22.
114 Casa de cachorro 23.
119 Cerâmica dos índios Carajá 24.
119 Covos e Jiquis 25.
120 Instrumentos, máscaras e cerâmica no Museu do Índio (FUNAI) 26.
120 Jamaxi — para transporte individual de produtos de roça etc. 27.
125 Um tipo de peneira 28.
125 Moquém com peixes de lago 29.
126 Cerâmica dos índios da Ilha de Marajó (Palmatary) 30.
136 Tipo de carcaz para conservação de setas; zarabatana 31.
195 Frutos do Guaranazeiro 32.
209 Caçadores Caiapó 33.
210 Veado mateiro — uma das caças preferidas pelos indígenas 34-35.
220 Zarabatana, setas e pote de curare 36.
223 Macaco 37.
224 Caiapó retalhando anta (espostejando) 38.
227 índios Caiapó pescando em canoa 39.
228 Flechando peixe 40.
233 A tradição da pesca indígena continua 41.
234 Um exemplar do Tucunaré da Amazônia 42.
235 Resultado de uma pescaria do peixe-boi 43.
236 Um exemplar de Surubim 44.
241 Jovens pescadores mestiços da Ilha de Marajó 45.
242 Pescadores mestiços da Ilha de Marajó 46.
261 Conduzindo massa de mandioca para o forno 47.
262 Mestiça fazendo "tique" 48.
271 Panelas com alimentos da gente Erigpatsá 49.
272 Amassando bolas de mandioca 50.

51. Peneirando massa de mandioca 272
52. Lavando a massa para extrair o polvilho 273
53. Utensílios usados no preparo da farinha de mandioca 274
54. Espremendo a massa no tipití 275
55. Espremendo a massa na esteira 275
56. A massa seca é passada na peneira 276
57. Assando beiju 276
58 índios Caiapó assando alimento 277
59. Menina Caiapó saboreando mel de abelhas silvestres 278
60. índias Canela repousando na maloca após a refeição 278
61. Colmeia de abelhas silvestres no interior de casa comunal 287
62. Tirando mel de abelhas que nidificam no subsolo 287
63. índia Tucuna ralando frutos da pupunheira para o preparo do vinho 288
64. CAAPI ou AYUASCA 305
65. CAAPI no Jardim Botânico (Foto autorizada pelo Diretor) 306
66. O autor mostrando um AINHEN — calendário ou quipo indígena 315
67. Suporte de charuto em madeira trabalhada 316
68. Dança mítica Camaiurá evocando proteção à lavoura nova 318
69. O machado de BAHIRA na coleta do mel 327
70. Mulheres Caiapó dançando 328
71. ARUANÃ — Dança relacionada com a mítica e a visão bio-social dos Carajá 328
72. Mitologia indígena 347

Sumário

PREÂMBULO — Drama Universal da Fome — Fontes naturais de vida. Arma de Progresso. **VIII**

INTRODUÇÃO: Zoologia Fantástica — Ah! As mulheres! — Comiam carne humana, adoeciam e morriam — Hortas suspensas — Companheiro: teu panamajaru já levantou? **XVI**

MUNDURUCÂNIA — Nenhuma cultura pode ser compreendida... **16**

A ALIMENTAÇÃO INDIGENA NA ÁREA GÉO-CULTURAL DA AMAZÔNIA BRASILEIRA. **21**

MOLDURA FÍSICA **25**

O SOLO: Planície — Terra detritica — Terra preta — Relevo da Amazônia — Igapó. **26**

A FLORA: Matas de terra firme e matas de várzea — Floresta pluvial — Matas de aluviões marítimos A caatinga. **Hylaea.** **40**

A FAUNA: Relações — Cadastros ecológicos preliminares. **57**

A HIDROGRAFIA: Características fluviais — Lagos de terra firme — Terras caídas — Rio equilibrado — Populações potâmicas. **68**

O CLIMA: Região equatorial. De Manaus e de Belém — Salubridade — Climatologia. **77**

O HOMEM: O Indio — Que é o Indio? Quantos são os indios do Brasil? — "O Brasileiro é um povo que nada sabe de si. Não possue estatísticas", dizia Afrânio Peixoto. **88**

CULTURA MATERIAL: **104**

A HABITAÇÃO: "... espécie de criatura...", assim apelidada por Albert Demangeon — Tapiri — Dança da Tocandira — Dança da Moça Nova. **Iauara-Oca-i.** **105**

UTENSILIOS: Tupé — Louças de argila — Itacuã. — A Arte do trançado — Cuia pitinga — Panacu — Uaturá — Jamaxi — Uirerú Pacará — Curumundu — Uru — Picuá — Matiri — Moquém — Uapicasaua — **Pindorama.** **119**

ATIVIDADES PARA A SUBSISTÊNCIA **139**

A COLETA: Os Frutos silvestres — Que se reedite Paul Le Cointe — Palmeiras — Legumes — Castanha: CARNE VEGETAL — Quiinhapira — Ali, naquele Paraiso Verde, o espectro da FOME! **140**

AGRICULTURA: Mandioca amarga — Mandioca doce — Terra boa — Tipiti — Casa de farinha — Beijús — Pão de pobre — Areas de fome — O Milho — O uso e abuso da coca — O Umarizeiro. Pupunha marajá — Piquiá — Carás e batatas-doces — Guaranázeiro — Consórcio do Guaraná — Desrespeito às leis que deveriam proteger o vegetal e impo-lo, como bebida, pela utilização das suas sementes — NOÇOQUÉM — um Jardim Botânico primitivo — AS AMAZONAS — Jurupari — Baira ou Maira — Terra sem mal. **162**

A CAÇA: Algumas espécies preferidas. Anta — Caitétu — Capivara — Ananai — Avoante — Picassú — Pomba torcaz — Jacu — Inhambu Urú ou Corcovado — Mutum — Cujubim. **209**

227 **A PESCA:** Algumas espécies preferidas — Outras ditas "remosas" ou tabu — Pirarucu — Tambaqui — Tucunaré — Pirapitinga — Matrinchão — Pacu — Curimatá — Jaraqui — Jandiá — Jatuarana — Jahu — Pirá-mirim — Tamoatá — Aracu — Mandi-chorão — Piramutaba — PEIXE-BOI.

259 **COMIDAS: (Besonderheit, delicatesses) —** Tartaruga Verdadeira do Amazonas — Mussuã — Jaboti — Jacaré — JUI — "Camarões do campo, General, camarões do campo..." — Arubé — Jiquitaia — Mel selvagem — JAPURÁ ou Queijo de árvore.

228 **BEBIDAS:** Vinhos de frutos — Cauim — Panamajaru — Assaí — Bacaba — CHIBÉ.

294 **ALUCINÓGENOS OU TÓXICOS:** O Paricá — A Ayuasca ou Yagé — O IPADU OU COCA — Vadiagem e Miséria — O Direito de "cair fora..."

312 **A ETIQUETA:** "Beba do meu Guaraná, como eu bebo!". Bebe-se o SAPÓ ou GUARANÁ (bebida tribal) como os gauchos o fazem com o "amargo".

317 **LENDAS, MITOS E ESTÓRIAS, REFERENTES À ALIMENTAÇÃO INDIGENA**

318 **MITOLOGIA:**

319 ORIGEM DO FOGO

320 LENDA DA MANDIOCA

321 ORIGEM DO FUMO

322 A FESTA DO MEL

323 ESTÓRIA DA VELHA QUE APANHAVA CASTANHAS

325 O CAÇADOR DE ONÇAS

326 A CAÇA COM VISGO

326 O MACHADO DE **BAHIRA**

329 A BEBIDA DA IMORTALIDADE

330 ESTÓRIA DO **GUARANÁ**

333 ORIGEM DO MILHO

334 UMA LENDA DAS **AMAZONAS**

336 ORIGEM DA CERÂMICA PINTADA

337 ORIGEM DAS PLANTAS CULTIVADAS

338 COMO OS TENETHERARA RECEBERAM A FARINHA

338 LENDA DO TIMBÓ E DA PRIMEIRA ÁGUA

344 **TAMBARAMÃ**

345 **NOTAS**

388 **Bibliografia**

407 **INDICE DAS ILUSTRAÇÕES**

411 **SUMÁRIO**

Biblioteca Digital Curt Nimuendajú - Coleção Nicolai
www.etnolinguistica.org

CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE:

"Por que não procuramos conhecer e amar, humanamente, o índio?
É a pergunta que nos faz Nunes Pereira em seu livro que acaba de sair, "MORONGUETÁ — Um Decameron Indígena", (*) e nos dois volumes dessa obra encontramos, com uma das chaves desse conhecimento, muitas razões de amor humano.
Homem de ciência agudamente provido de sensibilidade e visão humanística, eis o que é o caboclo maranhense Nunes Pereira. Daí seu livro soar um som claro, alegre, sadio, jamais instilando tédio pela informação indigesta. O que nos conta dos índios amazônicos é visto, ouvido e sentido em contato direto de gente, e mais: gente e bichos, plantas, terras, água. O instrumental bibliográfico apoia o diálogo, sem contar-lhe a pureza. Num continente que não acabou de compor sua imagem, o artista e o etnólogo amalgamados em Nunes Pereira vão descobrindo o mistério do ser humano através de sua cultura, e fazem do índio aquele companheiro que, na quase generalidade, não soubemos ver nele.
É a magia deste livro cheio de lendas, mitos, cosmogonias e mágicas: o índio taulipangue, tucuna ou jibóia-tapuia, esse vulto quase irreal que colocamos sob a jurisdição de um serviço federal especializado, para não nos dar à maçada de pensar nele, surge-nos pela frente e conta-nos suas estórias, ao vivo, manifestando-se em sua comum humanidade e em seu peculiar comportamento e condicionamento.
Tudo é claro e jovial neste livro, mas impõe-se a ressalva: nos capítulos sobre a "situação atual dos índios", ele aponta, com probidade e isenção, os resultados positivos e os malogros da assistência a tribos e mestiços. No vale do Rio Negro, por exemplo, vigora ainda o sequestro e a escravidão de trabalhadores indígenas, submetidos a latifúndios nacionais ou levados como párias para a Venezuela e a Colômbia.
Não há que por em dúvidas o testemunho deste grande brasileiro e sábio etnólogo, que em cada palavra de seu livro derramou o saber de vivências feitas, e poderá dizer:
" — Morongueta? Mas são quarenta anos de minha vida, empregados em conhecer e amar, humanamente, o índio!".

VALDEMAR CAVALCANTI:

"MORONGUETÁ" — Falei em M. Cavalcanti Proença: pois dele é o prefácio, justo no louvor, preciso na apreciação crítica, da obra notável de Nunes Pereira, "MORONGUETÁ" — Um Decameron Indígena" (edição da Civilização Brasileira, 2 volumes). Exemplo de justeza e precisão, esse prefácio, porque se trata, mesmo, de trabalho de valor inestimável. Trabalho de sábio: anos a fio, com uma paciência e uma pertinácia de relojoeiro suíço, o diabo desse nortista — também ele sabedor de coisas — andou coletando histórias de índios, não nos livros, mas na fonte, diretamente, ouvindo e tomando nota de tudo. Lendas e mitos, ele juntou tudo, quase a vida toda, e separou por partes, depois — por áreas culturais, com rigor científico e sentido de sistematização. E se o material assim obtido, em tão difíceis e lentas pesquisas, é delicioso de ler, pois se trata de produto da prodigiosa invenção indígena, e por se tratar ainda, de uma espécie de Decameron nativo, também é delicioso, o comentário de Nunes Pereira: tudo o que ele escreve sobre o índio revela o seu saber de etnólogo e seu gosto literário. Há uns tantos livros que, de diferentes gêneros, de literatura ou de ciência, são, de qualquer forma, autobiografias, pelo que refletem, afinal, da vida do autor — sua formação, sua tendência, suas metas, sua vivência.
"O Morongueta é um desses, dos mais expressivos."

(*) Prêmio ROQUETTE PINTO da Academia Brasileira de Letras.