

Estado da arte sobre alimentação de sociedades ameríndias do Baixo Amazonas/AM: um estudo bibliográfico amparado na Teoria da Comunicação

SOUSA, Rosibel Xavier de¹
RODRIGUES, Renan Albuquerque²

Resumo

Está sendo realizado levantamento de publicações veiculadas no campo das ciências humanas, que se detém ao ato e às práticas alimentares específicas dos étnicos do Baixo Amazonas. A escolha ou triagem do material coletado vem privilegiando itens bibliográficos que apresentem reflexões e debates sobre os processos relacionados a práticas alimentares dessas comunidades. Resultados parciais apontam que a base da alimentação das sociedades ameríndias do Baixo Amazonas/AM é a mandioca e o peixe, comercializados em escala razoável para as cidades vizinhas de Maués/AM, Barreirinha/AM, Parintins/AM, Faro/PA e Nhamundá/AM. Além disso, a caça, de forma milenar, constitui também esse tripé da alimentação na região.

Palavras-chave: alimentação indígena; Baixo Amazonas; Estado da arte.

Introdução

Na pesquisa, de natureza bibliográfica, nos propomos a fazer um levantamento de publicações veiculadas no campo das ciências humanas, que se detém ao ato e às práticas alimentares específicas dos étnicos do Baixo Amazonas. O estudo inscreve-se dentro de um esforço coletivo de pesquisa, que posteriormente subsidiará trabalhos sobre processos simbólicos presentes em toda a cadeia de significações do ato alimentar.

A investigação é conduzida por meio de pressupostos teóricos da Teoria da Comunicação, os quais, enquanto formas de conhecimento, estão ancorados na esfera cognitiva, e, sendo o conhecimento um produto social, não tendem a ser desvinculados do contexto da realidade no qual emergem, circulam e são modificados (ABRIC, 1998). Foi adotada a perspectiva de que a comunicação é decorrente do saber comum, prático, e remete-se à ligação entre pessoa e objeto, tendendo a possibilitar opiniões enfáticas quando relacionada a estruturas individuais, grupais ou sociais (COHN, 1978).

Importou, assim, até o presente, destacar que o trabalho de levantamento sobre pesquisas em ciências humanas já feitas a respeito da alimentação e das práticas

¹ Graduanda em Comunicação Social/Jornalismo pela Universidade Federal do Amazonas-UFAM, campus Parintins. E-mail: (rosibelxaviersousa@gmail.com).

² Professor da Faculdade de Informação e Comunicação da UFAM. Coordenador do Mestrado em Ciências da Comunicação da Universidade Federal do Amazonas-UFAM. E-mail: (renanalbuquerque@hotmail.com).

alimentares, mormente tem ajudado na construção de um conjunto de informações capazes de fundamentar pesquisas dinamizadas coletivamente pelo grupo de pesquisadores do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Ambientes Amazônicos (Nepam), bem como de pesquisadores individuais ou grupos de pesquisa que se inserem nesse campo de estudo.

O esforço, cremos, ajuda a viabilizar entendimentos em relação aos processos alimentares dos étnicos (indígenas, caboclos e ribeirinhos) em diversos aspectos. Do estudo, estão emergindo importantes possibilidades de subsídio a políticas públicas orientadas para essa questão abordada. Concernente ao destaque da Teoria da Comunicação, notamos que o pressuposto está nos ajudando a perceber, em profundidade, como usos sociais de informações compartilhadas podem alargar perspectivas individuais e coletivas. Se não, vejamos.

Justificativa

Ao longo do processo de ocupação das terras brasileiras por civilizações europeias, os indígenas encararam os empreendimentos desenvolvidos de missionários cristãos, que visavam não apenas convertê-los à prática da fé judaico-cristã, como também utilizar sua mão de obra para produzir riquezas. Desta feita, os nativos enfrentaram uma diversidade de problemas relacionadas ao seu ambiente tradicional, como grandes devastações de florestas, queimadas e desmatamentos, além de outros entraves que causaram perturbações aos modos tradicionais de vida dessas populações.

Assim, como enfatiza Gondim (2007), as ações colonizadoras se constituíram adversas não apenas pelo uso de tecnologias bélicas, que destruíram vidas e habitats, como também promoveram morticínio de nativos por meio de doenças trazidas, tais como, como gripe, sarampo, tuberculose contra as quais indígenas não possuíam resistência, desta feita, o armamento avançado e o rápido alastramento das enfermidades, culminaram na devastação de aldeias inteiras.

O desaparecimento de saberes foi uma grande perda para a história ameríndia porque se fragmentaram conhecimentos relacionados a meios de subsistência, cosmologia, parentesco e formação de pessoa. Os povos indígenas sempre mantiveram relações de convivência com a natureza, aprendendo a domesticar e cultivar alimentos comercializados até hoje e incorporados à dieta da sociedade amazônica – como a

mandioca, macaxeira, tomate, batata-doce, milho, amendoim, pimenta, chocolate, abacaxi, baunilha e mamão. Essa contribuição, para além da gastronomia, seguiu-se também para a indústria farmacêutica, uma vez que da cultura indígena foram extraídos saberes relacionados a técnicas de cura por produtos naturais, como óleos de andiroba e copaíba, além de cascas de paus, raízes etc.

Os grupos que auxiliaram na construção de saberes constituídos no Baixo Amazonas/AM e enfrentaram situações de espólio foram, prioritariamente, Hixkaryana e Sateré-Mawé. Nossa pesquisa, assim sendo, é encaminhada sobre tais etnias. Partimos do histórico descrito e consideramos os processos de migração e tutela infligiram entraves a elas, concorrendo inclusive para situações de desamparo e apartação social. Dessa maneira, buscamos realizar o levantamento acerca do estado da arte sobre as práticas e hábitos alimentares de Hixkaryana e Sateré-Mawé.

Ao reconhecermos que essas práticas e hábitos são importantes para dinamizar trabalhos de áreas diversas das Ciências Humanas, almejamos investigar: I) o que se ponderou nos últimos anos sobre as etnias? II) quais investigações, em termos de pesquisa, foram emitidas? III) e o que hoje se pensa sobre esses povos, considerando sua situação histórica alimentar?

Revisão bibliográfica

Marcos teóricos propostos de embasamento: estado da arte e teoria da comunicação

Ao sugerirmos a denominação “estado da arte” resultado da tradução *state of the art*, conceito usual na literatura científica norte-americana e ainda recente em estudos no Brasil (BRANDÃO, 1984), para um trabalho de pesquisa, não pretendemos deixar de considerar as falhas que possam existir acerca do tema, em função disso, foi necessário eleger e estabelecer definições objetivas. Assim, nos atentamos para a proposta de Romanowski e Ens (2006, p. 39), cujos apontamentos sugerem que,

Embora recentes, os estudos de “estado da arte” que objetivam a sistematização da produção numa determinada área do conhecimento já se tornaram imprescindíveis para apreender a amplitude do que vem sendo produzido. Os estudos realizados a partir de uma sistematização de dados, denominado “estado da arte”, recebem esta denominação quando abrangem toda uma área do conhecimento, nos diferentes aspectos que geraram produções.

Acerca do assunto, Soares (1987) destaca, que o estado da arte ou conhecimento, sobre temas determinados, é, também, integrante do processo evolutivo da ciência, uma vez que permite a disposição recorrente de informações e resultados logrados. Essa sistematização possibilita agregar perspectivas distintas, além de promover o reconhecimento acerca de repetições ou contestações, além de lacunas existentes em relação ao tema determinado.

Estados da arte podem significar uma contribuição importante na constituição do campo teórico de uma área de conhecimento, pois procuram identificar os aportes significativos da construção da teoria e prática pedagógica, apontar as restrições sobre o campo em que se move a pesquisa, as suas lacunas de disseminação, identificar experiências inovadoras investigadas que apontem alternativas de solução para os problemas da prática e reconhecer as contribuições da pesquisa na constituição de propostas na área focalizada (ROMANOWSKI; ENS, 2006, p. 39).

Dessa maneira, em nossos estudos, o estado da arte, inclina-se para um tipo de trabalho cuja estrutura visa elencar e descrever produções acadêmicas e científicas sobre o tema investigado. Além disso, o estado da arte contribui para o aperfeiçoamento em trabalhos realizados, a fim de promover a construção de novos trabalhos, produções e paradigmas, possibilitando assim, o desenvolvimento de investigações, verificando tendências, metodologias e teorias. Esse tipo de pesquisa proporciona também, o entendimento acerca das informações previamente levantadas e organizadas acerca do tema pesquisado, contribuindo no sentido de orientar pesquisadores com relação aos caminhos que devem seguir para alcançar resultados satisfatórios.

Se a Academia enfrenta dificuldades na busca pelo conhecimento acerca de assuntos já conhecidos e estudados, promovidos pelos desejos de descobertas e saberes novos, pensamos que os estudos sobre estado da arte possuem o diferencial que promove a inserção elementos novos ao tema em questão, uma vez que a profundidade com que são realizados, permitem a exploração de questões pouco citadas em trabalhos anteriores.

No mais, a investigação de conteúdos fundamentada na teoria da comunicação é marcada por duas grandes predisposições: a primeira, referente à crítica ideológica e cultural do volume de dados envolvidos acerca de um referido saber, por muito tempo, privilegiada pelos pesquisadores e que continua ainda na atualidade; a segunda, mais

recente, considerada desde o final dos anos 1970, analisa o conteúdo segundo perspectivas epistemológicas ou propriamente didáticas. São duas grandes vertentes da Teoria da Comunicação.

Realizar um levantamento bibliográfico, em nosso caso, de estudos referentes ao ato e práticas alimentares dos étnicos do Baixo Amazonas/AM, via registros e arquivos relativos a conhecimentos concernentes a essas etnias territorialmente situadas, requer análise crítica do que já foi escrito, enfocando estudos na área de Humanas, como apontamos.

Como consequência, buscamos incorporar os saberes indígenas não apenas à academia, como também à comunidade em geral, além de estimular o entendimento crítico e a reflexão acerca de sociedades ameríndias, sem deixar de considerar a formação acadêmica de autores, linhas teóricas, bem como a angulação dos conteúdos bibliográficos relacionados à conjuntura indígena, com o objetivo de proporcionar a compreensão quanto a alimentação das etnias do Baixo Amazonas/AM, segundo representações e caracterização dos autores abordados.

Reflexões sobre o estudo: Alimentação indígena

O Brasil é um país de extensões continentais e por isso abordar temas relacionados à alimentação indígena requiere prudência e cuidados criteriosos, a fim de evitar generalizações quanto ao que indígenas do Baixo Amazonas ingerem como alimento. Deve-se considerar, além dos diversos ecossistemas e as condições ecológicas distintas aos quais sociedades ameríndias da região pertencem e diferenças sociais existentes entre essas populações (SALGADO, 2007), pois falar de sociedades indígenas é falar também de diversidade de povos (LUCIANO, 2006).

No Brasil existem mais de duzentas etnias indígenas, disseminadas por quase todos estados brasileiros, cujos povos são culturalmente distintos em comparação à sociedade nacional e entre si, com cosmologias, dialetos, meios de subsistência, organização social e sistemas políticos próprios (VIEIRA, 2013, p. 19).

É evidente que essa diversidade cultural comprova o quão múltiplos são os povos indígenas amazônicos, demonstrando assim suas afinidades com o meio ambiente, com o meio mítico e religioso da Amazônia e com os vários modos de se

organizar social, política e economicamente, sem mencionar que através dela, tais povos se auto afirmam diante da sociedade:

A riqueza da diversidade sociocultural dos povos indígenas representa uma poderosa arma na defesa dos seus direitos e hoje alimenta o orgulho de pertencer a uma cultura própria e de ser brasileiro originário. A cultura indígena em nada se refere ao grau de interação com a sociedade nacional, mas com a maneira de ver e de se situar no mundo; com a forma de organizar a vida social, política, econômica e espiritual de cada povo. Neste sentido, cada povo tem uma cultura distinta da outra, porque se situa no mundo e se relaciona com ele de maneira própria (LUCIANO, 2006, p. 46).

Sabemos, então, que a cultura ameríndia é abundante em tradições e costumes, e que estes têm sido transmitidos de geração para geração. Eventualmente, o mesmo ocorre com seus hábitos alimentares, que vão se perpetuando no decorrer de séculos, engendrados em mitos, rituais e tradições (CREPALDI, 2012). Porquanto, a alimentação de indígenas e suas relações com vegetais e animais por eles consumidos foi assunto abordado desde a chegada dos europeus às terras brasileiras, e prioritariamente nas primeiras cartas de Pero Vaz de Caminha, quando aqui ancorou. Havia ressalvas sobre a forma e a qualidade do estado de saúde dos povos aqui encontrados, o que suporia uma alimentação sadia. O navegante observou ainda que a base da dieta estava ancorada no consumo de mandioca e frutas (RIAL, 2005).

Outro europeu que relatou o contexto alimentar de ameríndios foi Hans Staden, escrevendo inclusive narrativas sobre o canibalismo existente entre alguns povos indígenas. Staden, quando aprisionado pelos tupinambás, descreveu detalhes dos rituais, segundo ele, praticados pelos indígenas:

Fez chamuscar o corpo sobre a fogueira para que a pele se desprendesse. Depois, retalhou e dividiu os pedaços em partes iguais com os outros, como é costume entre eles. Eles o comeram com exceção da cabeça e das tripas, de que tiveram náusea pois, estava enfermo (PARIS, 1998 apud RIAL, 2005, p. 198).

Há de se considerar, porém, que uma temática específica alimentar, o canibalismo, era praticado por sociedades tupinambás mais por vingança, honra e preservação da memória que por fome (CARNEIRO DA CUNHA; VIVEIROS DE CASTRO, 1895) e que, além dele, Staden fez muitas menções sobre a alimentação dos nativos e reconheceu a natureza como fonte de sua dieta, apontando a caça como farta. “Raras vezes acontece de ir alguém à caça e retornar sem coisa alguma” (STADEN, op.

cit., p. 138). Também foi assinalada a importância da farinha de mandioca no cotidiano dos indígenas e das farinhas obtidas através da variedade de peixes.

Apanham muitos peixes, secam-no ao fogo e o moem num pilão, fazendo uma farinha, que se conserva por muito tempo. Levam-na consigo e a comem com farinha de raiz, pois que, se levassem o peixe apenas frito, não durava nada por não o salgarem; ademais a farinha dá para maior porção de gente do que um peixe inteiro assado (STADEN, 1930, p. 140).

Logo, vemos o quão diversificada era e ainda é a dieta de povos ameríndios, e se tais civilizações tiveram, durante muitos anos, suas culturas observadas de maneira difusa e equivocada, sem considerar que de acordo com a região e o bioma onde essas etnias estejam localizadas, seus costumes, hábitos e tradições modificam-se e, apesar de similaridades existentes, naturalmente hoje já não podemos percebê-los generalizadamente (CREPALDI, 2012).

Os povos indígenas possuem uma identidade e cada povo possui sua própria identidade e quando dizemos que possuem sua identidade não falamos de uma identidade indígena genérica, mas, de “uma identidade política simbólica que articula, visibiliza e acentua as identidades étnicas de fato, ou seja, as que são específicas como a identidade baniwa, a guarani, a terena[...]” (LUCIANO, 2006, p. 40).

Dessa maneira, identificamos a pluralidade cultural das sociedades ameríndias e que seus modos de vida variam de povo para povo, de acordo com relações com meios natural e sobrenatural. Quando tratamos das questões alimentares, essas distinções são percebidas nas escolhas preferenciais das etnias quanto à caça, à pesca, à agricultura e/ou à coleta de frutos silvestres (ID., op. cit., 2006).

Não podemos esquecer de mencionar, ainda, que os povos indígenas foram responsáveis por ensinar o preparo de parte significativa de alimentos empregados em nossa culinária, desde o Brasil Colônia até os dias atuais, uma vez que “o indígena [...] conhecia bem os recursos naturais e identificava os frutos comestíveis, a mandioca boa para cozinhar ou para fazer farinha, a caça adequada para comer” (SALGADO, 2007, p. 140). A adoção do modelo de agricultura indígena nos tempos da colonização por meio dos produtores rurais da época, foi permitida graças ao contato com a natureza e o conhecimento dos índios:

As impressionantes seleções feitas pelos índios em plantas tuberosas, cereais, fruteiras e outras tiveram, como consequência genética, a

produção de dezenas de espécies domesticadas e centenas de cultivares. Esses conhecimentos resultaram do acúmulo milenar de experimentos e crenças [...] (KERR, 1987, p. 170 apud SALGADO, 2007, p. 161).

Salgado (2007) ainda ressalta a simplicidade da culinária indígena, destacando que a preparação de alimentos geralmente é feita de maneira complementar, sem que haja muitos excessos no preparo ou no uso de temperos, sendo característico o emprego de condimentos como a pimenta, e mais recentemente o sal, adquirido através do contato com o branco.

A alimentação indígena é um misto de alimentos originários da coleta pura e simples (frutas, palmitos, cogumelos e larvas), da caça de animais (terrestres e aves), da captura de peixes e de outros animais aquáticos, da produção de alimentos nos roçados e, por fim, das aquisições externas (ID., op. cit., p. 169).

É evidente que durante os últimos séculos de contato com outras civilizações, europeia e africana, por exemplo, os costumes indígenas tenham sofrido modificações, e se tempos atrás, essas sociedades faziam uso da caça, agricultura, pesca e coleta, a interferência das organizações expansionistas tiveram influência no surgimento de padrões econômicos, mudando também o modo de sobrevivência dos povos ameríndios, principalmente no que se refere, às questões alimentares (VIEIRA, 2013).

Deste modo, é compreensível que o contexto alimentar de povos indígenas venha se transformando pouco a pouco, uma vez que a essa base alimentar, hibridizam-se novas formas, especialmente de produtos alimentares industrializados, entre eles massas, bolachas e uma grande quantidade de refrigerantes e enlatados. Convém ressaltar que a implementação de ingredientes novos, além de novas maneiras de preparar os alimentos faz com que a culinária indígena esteja sempre sofrendo transformações (SALGADO, 2007). Importa mencionar, que assim como se transforma sofrendo influência externas, a gastronomia indígena influencia a culinária nacional, posto que alimentos advindos da agricultura ameríndia têm cada vez mais alcançados destaque no cenário alimentar, como é o caso da tapioca.

Alimentação indígena no Baixo Amazonas/AM

A base da alimentação das sociedades ameríndias do Baixo Amazonas/AM é a mandioca e o peixe, comercializados em escala razoável para as cidades de Maués/AM,

Barreirinha/AM, Parintins/AM, Faro/PA e Nhamundá/AM. Além disso, a caça, de forma milenar, constitui também esse tripé da alimentação na região.

Com ênfase na mandioca, o plantio, naturalmente, também se direciona ao consumo próprio e às trocas comerciais ou por escambo, assim como ocorre em culturas de jerimum, batata doce, carás branco e roxo e laranja. Do cultivo da mandioca são extraídos, além da farinha, diversos subprodutos que fazem parte da alimentação e culinária das populações do Baixo Amazonas. Da planta, todas as partes se aproveitam.

Com as folhas trituradas e cozidas faz-se a maniçoba [...]. Do suco da mandioca fermentado origina-se o tucupi [...]. Da massa, propriamente dita, obtém-se um sem-número de produtos, dos quais o mais difundido em todo o Brasil é a farinha: seca, d'água, carimã (ou puba). O amido é extraído da massa de mandioca colocado de molho em água. Essa água é separada depois por meio de uma filtragem e colocada para decantar. A fécula resultante dá origem a vários produtos, como o polvilho azedo (obtido pela fermentação do polvilho doce), a goma de tapioca [...], a farinha de tapioca e o sagu (FIDALGO, 2007, p. 17-18).

No caso da pesca, os períodos de ida a rios, igarapés e igapós para coletar pescados de diversas espécies é uma atividade comensal, em que todos participam. Pescar com rede, tarrafa, arpão ou zagaia é uma ação rotineira, que envolve homens sobretudo, os quais são responsáveis também por boa parte do tratamento da comida. Ou seja, existe uma razão prática que desloca o ato alimentar entre o caçador e a caça perpassa por uma construção de mundo originária das primitividades dos povos da América. Essa razão engloba uma articulação estrutural entre a predação e a comensalidade.

Em relação às caçadas, acreditamos, porquanto, que existe uma razão prática que move o ato alimentar entre o caçador e a caça – como denominamos de humano-animal (devir animal) –, como também há uma consciência coletiva que agrupa a caça e o caçador como parte de um todo. Essa união, é a corporificação de uma atividade que envolve procedimentos rituais que regulam de uma ponta a outra todo o ato alimentar dos tempos pré-conquista e que hoje são reincorporados a processos de enchimento de barriga com boas comidas (diferente dos atos de esvaziamento, próprios de comidas condimentadas e/ou industrializadas).

Nunes Pereira (1974) destaca que os indígenas da Amazônia, tornam-se caçadores não apenas por pressões econômicas, relacionadas às necessidades de subsistência própria, mas também porque durante as caçadas, da mais simples a mais

complexa, o homem nativo treina seus músculos e adentra seu corpo, amplia seus sentidos e aprende a ter autoridade sobre si mesmo plenamente.

Os Sateré-Mawé e sua alimentação

Ao falarmos sobre indígenas Sateré-Mawé ressaltamos acerca de um fato violento, comum a toda etnia, quando da ocorrência do contato ante civilizações não originárias: a drástica redução de sua população. No caso da etnia por nós estudada, o encolhimento tanto do quantitativo do seu povo quanto de seu território deu-se primeiramente através do contato com missões da Igreja Católica no século XVIII; em sequência houve a Cabanagem, no século XIX; e menos de um século depois a agressão ocorreu pela exploração da borracha e mediante a extração do pau rosa na Amazônia (UGGÉ, 1991).

Aliados a projetos desenvolvimentistas, como aberturas de estradas ligando o Amazonas ao Pará, e concomitante ao empreendimento de exploração petrolífera no território do Baixo Amazonas pela empresa francesa ELF-Aquitaine, os eventos não apenas reduziram a nação Sateré, como também se constituíram como grandes obstáculos no processo pelo reconhecimento legal dos espaços dominiais aldeados, outrora muito maiores do que são hoje.

Nos dias, o povo habita a Terra Indígena Andirá-Marau, sancionada em 1986 com área correspondente a 788.528 hectares, localizados nos municípios de Parintins, Barreirinha e Maués no Amazonas, e em Itaituba e Aveiro, municípios do Pará. Conforme Souza (2014), existem ainda indígenas da etnia vivendo nas cidades de Manaus, Iranduba, Manaquiri, Nova Olinda do Norte e Borba, localizadas no Amazonas. Há ainda, a presença de famílias da etnia convivendo em terras pertencente à TI Koatá-Laranjal, território mundurucu (TEIXEIRA, 2006).

A formação de aldeias fora da TI Andirá-Marau, deu-se, principalmente, devido aos deslocamentos de famílias indígenas para cidades mais distantes do território sateré, com o propósito de (re) organizar seus modos de vida, seja social, econômica e/ou culturalmente, a fim de alcançar abrigo, preservação, além da busca pela continuidade de suas simbologias, misticismos, ritualísticas e, evidentemente, estabilidade e harmonia da vida em sociedade (SOUZA, 2014).

Conforme o Censo Demográfico de 2010, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a nação representa a segunda maior sociedade indígena do estado

do Amazonas, com população equivalente a 13.310 indígenas que se declaram pertencentes a etnia, segundo o tronco linguístico, a família linguística, a etnia ou o povo, conforme relatório da Funai.

A sociedade Sateré é heterogênea e pertence ao tronco linguístico Tupi-Guarani. De acordo com Pereira da Silva (2007), nos dias atuais, indígenas do sexo masculino jovens e adultos são bilíngues, pois se comunicam em sua língua materna e em português, já entre as mulheres, é comum que as mais jovens falem as duas línguas, embora ainda exista, nas aldeias mais afastadas, ocorrência de mulheres que se comunicam apenas na língua sateré-mawé.

Convém lembrar, como destaca Uggé (1991), que mesmo após mais de três séculos de contato com outras civilizações, com frentes de evangelização cristãs, enfrentando incontáveis obstáculos, a nação Sateré-Mawé conseguiu preservar sua língua materna, zelar e defender seus costumes e tradições frente à sociedade brasileira, conservando assim, sua organização social e política, estruturada e dividida em grupos determinados: os clãs;

Clãs definem posições familiares históricas de ocupação sob condições determinadas, das quais são citadas nascimento, casamento, relações de trabalho produtivo material e relações de trabalho produtivo imaterial. A ocupação de uma posição clânica é estado mantido por princípio e em razão de tradição conceptiva da etnia (ALBUQUERQUE; JUNQUEIRA, 2017. p. 58).

Dentre as estruturas clânicas da sociedade em estudo, destacam-se os clãs lagarta, guaraná, açai, águia ou gavião, cutia, guariba, tatu, onça, rato grande, morcego, cobra, pássaro do mato, urubu e caba, formados por hierarquias que referenciam animais precursores (ALBUQUERQUE e JUNQUEIRA, 2017). O nome “Sateré” significa *lagarta de fogo* e “Mawé” tem como significado a denominação *papagaio inteligente e curioso*. Lagarta constitui o clã mais importante da sociedade sateré, pois designa a linha hereditária dos tuxauas, os chefes políticos do povo (LORENZ, 1992).

Tuxauas, homens ou mulheres, são pessoas sábias por definição política e relacional, carregam status de mestre ou mestra do grupo, possuem conhecimentos empíricos, pragmáticos e prestígio por sua liderança, orientando-se por direitos, poderes e funções de governo e administração ante seu clã e demais clãs do aldeamento. Desde a eleição, tuxauas só perdem os cargos por motivo de falecimento, quando posteriormente o filho mais velho (ou filha) assumirá a função, mantendo a linhagem. Em maioria, tuxauas são homens e

dominam seus clãs (ALBUQUERQUE; JUNQUEIRA, 2017, p. 58-59).

Os tuxauas têm plena autoridade dentro das aldeias, para solucionar conflitos, marcar e realizar reuniões, festividades e rituais, além de direcionar os trabalhos de agricultura e os negócios locais, estando incumbido ainda de receber e hospedar visitantes que chegam aos sítios (LORENZ, 1992), ou seja, é função dele, assegurar a sobrevivência e a organização social e econômica das aldeias, pois conforme pondera Uggé (1991) cada tuxaua “representa o poder **Executivo** e **Judiciário** no que diz respeito às normas e tradições tribais; e o **Legislativo** quanto às decisões, por mais anômalas que possam parecer” (UGGÉ, 1991, p. 19, grifos do autor), dessa forma a tranquilidade das comunidades depende, relativamente, da capacidade política dos tuxauas.

Os sítios são os lugares onde os Sateré estão organizados, tanto econômica quanto socialmente. Nos sítios estão localizadas as residências das famílias que ali habitam, o porto, como são conhecidas as margens dos rios e igarapés agregados às comunidades, e evidentemente as plantações pertencentes aos agrupamentos, além das cozinhas, escolas, postos de saúde e igrejas de diversas congregações (LORENZ, 1992).

A alimentação dos indígenas da etnia segue o padrão alimentar dos povos da Amazônia, caracterizada pelo uso de plantas provenientes da agricultura familiar e da coleta, principalmente frutas e tubérculos, como também resultados da pesca e da caça. Os índios Sateré costumam plantar grandes roças, onde cultivam especialmente a mandioca, cujos derivados possuem grande importância na economia e no consumo alimentar da etnia, da qual extraem a farinha, diversos tipos de beiju, além da goma de tapioca, a crueira e o tucupi. Consorciados às roças tradicionais, encontram-se o plantio do milho, arroz, cará, batata-doce, feijão, favas, fumo e algodão (PEREIRA, 1954), além da banana, abacaxi e melancia.

Outras culturas também são presentes nas plantações dos indígenas, embora sejam menos expressivas, por exemplo, o tajá, a taioba e o maxixe (TEIXEIRA, 2005). Há ainda, o consumo das frutas provenientes de plantas oriundas das matas, como é o caso do açáí, bacaba, biribá, buriti, jatobá, patauá, tucumã e uixis. Das matas são extraídos ainda diversos tipos de palhas e cipós utilizados na fabricação de produtos artesanais que contribuem significativamente para a subsistência do povo, além de madeiras utilizadas em construções, como a itaúba; os indígenas extraem ainda o pau

rosa, breus, sementes e óleos medicinais, tais como andiroba e copaíba (TEIXEIRA, 2005).

Já as aldeias, são marcadas pela presença de árvores frutíferas, cujo consumo é relevante à dieta alimentar da etnia, tais quais o café, laranjeiras, mangueiras, coqueiros, mamoeiros e abiuzeiros (PEREIRA, 1954) além de cajueiros, cupuaçuzeiros, abacateiros, limoeiros, coqueiros, pupunheiras, jaqueiras, goiabeiras, gravioleiras e jambeiros e, em menor quantidade, encontram-se ainda frutas como carambola, jenipapo, tangerina, cajá, fruta-pão e miriti (TEIXEIRA, 2005). A produção de frutas é prioritariamente destinada ao consumo da etnia, embora algumas espécies como banana, laranja e limão, pupunha, tucumã e uixi sejam comercializadas em cidades próximas às aldeias, como forma de contribuir para o aumento da remuneração das famílias.

Um dos alimentos de relevância significativa não apenas na alimentação da etnia como também em sua organização social e econômica, é o guaraná (TEIXEIRA, 2005). Chamados de filhos do guaraná, os índios Sateré foram responsáveis pela domesticação da trepadeira, criando a técnica para seu beneficiamento, ou seja, são os inventores da cultura do guaraná (IBIDEM). O cultivo é feito nos guaranazais, geralmente afastados das aldeias, cujo plantio costuma ser realizado, no começo do período de chuvas, normalmente no mês de fevereiro (BUSTAMANTE, 2009).

O consumo do guaraná, predominantemente, se dá na forma de sapó ou çapó, bebida preparada através da tradição de ralar o bastão de guaraná e misturar à água. A ingestão da bebida é coletiva e costumeira na vivência das comunidades, seu consumo é realizado rotineiramente em eventos, reuniões, assembleias, além das cerimônias e rituais que contam com a tradição de beber o sapó por toda comunidade, e está ainda, engendrado na ideologia Sateré-Mawé, pois possui importância mítica e simbólica para a nação, uma vez que a fruta está ligada aos mitos acerca da origem do povo. Afora o sapó, fazem uso de outras bebidas, como sucos ou vinhos, extraídos de frutas como o açaí, o buriti, o cupuaçu e a bacaba.

Conforme Souza (2014), outro alimento relevante não apenas na dieta como na ideologia da etnia, é o mel de abelha. O mel possui significado simbólico e está ligado aos rituais da etnia, além de fazer parte da rotina dos nativos, sendo comumente consumido em atividades de pesca e caça, quando os indígenas não costumam consumir outros alimentos. O mel coletado nas matas ou mesmo produzido no interior das

comunidades Sateré-Mawé, assim como o guaraná, é comercializado através dos projetos econômicos desenvolvidos nas aldeias.

Os indígenas sateré costumam ainda fazer uso de diversos mingaus em seu cotidiano, geralmente preparados a base de tubérculos, sal e água. Os mais consumidos são os mingaus de batata-doce, cruera, farinha de mandioca, cará e tajá (BUSTAMANTE, 2009). Costumam cultivar também ervas medicinais, como arruda, gengibre e capim-santo, além de plantas que servem de condimento, tais como pimenteiras, cebolinhas, chicória, cumentro e jambu, cultivados comumente em jiraus próximos às moradias.

Além da plantação e coleta de vegetais, os indígenas da etnia retiram sua subsistência, da caça e da pesca. São bons caçadores, servindo-se de arcos, flechas e até mesmo espingardas, adquiridas através do contato com o homem branco (PEREIRA, 1954) para obtenção de animais para sua alimentação. Dentre as espécies animais mais procuradas, consumidas e de maior variedade, tanto na mesa quanto em território Sateré-Mawé estão veados, cotias, guaribas, pacas, tatus, macacos, antas, caititus, queixadas, preguiças, quati e capivara; dentre as aves, destacam-se o inambu, tucano e o mutum (TEIXEIRA, 2005).

As atividades de pesca mobilizam os índios Sateré desde a infância e apesar de não possuírem grande relevância econômica nas terras indígenas, constituem umas das mais importantes ações familiares da etnia. Os indígenas costumam apanhar peixes de diversas espécies, dentre os quais importa citar, o acará, aracu, charuto, jacundá, pacu, traíra, tucunaré, piranha e branquinha, além da jatuarana e o matrinxã (TEIXEIRA, 2005).

Uma outra forma de subsistência é a criação de animais, adquirida através do contato com outras civilizações, tanto para consumo próprio quanto para comercialização, esta última em menor escala. Nas comunidades Sateré é comum a criação de galináceos (galos, galinhas e frangos), gado bovino, patos, porcos, cabras e perus, além de animais provenientes das matas e domesticados nas aldeias, como o jacamim, o coati, a cotia, o guariba, o inambu, o jacu, o mutum, o tracajá (IBIDEM).

Bustamante (2009) aponta que a disponibilidade econômica dos indígenas da etnia, especialmente benefícios sociais, tais como aposentadorias e Bolsa Família, influenciam a alimentação nas comunidades, uma vez que permitem a compra de diversos produtos alimentícios em cidades próximas às aldeias,

Dentre esses produtos destacam-se o macarrão, o arroz, o feijão, enlatados, bolachas água-e-sal, o pão-francês, óleos industrializados (principalmente de soja), sal, temperos condimentos), açúcar, café, leite em pó, frango congelado, carnes em conserva, produtos achocolatados, refrigerantes e, inclusive, peixes (BUSTAMANTE, 2009, p. 71-72).

A autora aponta ainda, que a obtenção de alimentos industrializados cria, então, novas formas de consumo nas aldeias, alterando os hábitos alimentares da etnia, posto que, alimentos tradicionais e industrializados são consumidos em conjunto.

Os Hixkaryana

Os Hixkaryana são um povo pertencente ao tronco linguístico Karib. Seu nome é a junção de duas palavras: *hiska* que significa veado vermelho e *yana* que quer dizer povo, ou seja, povo veado vermelho, e designa também os inúmeros povos de outras línguas com culturas similares, dispostos nos rios acima destacados, tais como os Kamarayana, Yuwarayana, Karahawyana e Xowyana (QUEIROZ, 2010).

A etnia, vive atualmente nas margens esquerdas do Rio Amazonas, à beira do rio Nhamundá entre o Amazonas e o Pará e o médio Jatapu no estado do Amazonas (QUEIROZ, 2010). Ao todo são 13 aldeias, localizadas nos rios mencionados, 11 naquele e duas neste último. Das 11 aldeias, dispostas no rio Nhamundá, cinco estão dentro do território da Terra Indígena Nhamundá-Mapuera, as outras seis e as duas do Jatapu ainda se encontram dentro de áreas sem demarcação (LUCAS, 2014).

Existem comunidades indígenas da etnia que vivem também na Terra Indígena Trombetas-Mapuera, em companhia dos Wai-Wai, sem mencionar ainda aquelas que migram para cidades próximas como Parintins, Urucará, Nhamundá e Manaus, em busca de educação, emprego e por motivos familiares como casamentos.

Quanto à população, os Hixkaryana, de acordo com o Censo 2010, somavam 776 indígenas que se autodeclaravam pertencentes a etnia (IBGE, 2010), entretanto esse número subiu, pois em 2013, havia 911 pessoas distribuídas entre as aldeias Kassawá, Porteira, Jutaiá, Riozinho, Cafezal, Matrinxã, Gavião, Torre, Areia, Cupiúba e Belontra (LUCAS, 2014), todas concernentes à etnia.

Das comunidades hixkaryana, um dos lugares mais importantes é a *maya*, grande maloca com arquibancadas para acomodar as pessoas no centro, onde acontece

eventos importantes como reuniões políticas e festas religiosas como Natal e Páscoa (LUCAS, 2014). Abrimos aqui um parêntese para ressaltar que os indígenas da etnia foram evangelizados por uma frente missionária protestante, liderada por Desmond Derbyshire, que permaneceu entre eles traduzindo para a língua Hixkaryana a bíblia cristã, que hoje é estudada a partir da religião praticada pela comunidade Kassawá, aldeia que conta ainda com uma igreja evangélica, uma escola de ensino fundamental, um posto de saúde e um gerador de energia a diesel (LUCAS, 2014).

As aldeias contam ainda com um tuxaua ou presidente da aldeia, além de um vice-tuxaua para substituí-lo, caso haja necessidades e assistentes que cooperam com os líderes mencionados.

Por ali não há a figura propriamente do chefe ou do cacique, mas a do “dono” da aldeia, aquele que possui uma liderança (ainda que tênue ou transitória) pelo fato de ser generoso, possuir as maiores roças, ou, ainda, de conservar próximos a si os genros e, eventualmente, os irmãos. Este “dono” da aldeia pode ainda acumular a função de xamã (curador) (QUEIROZ, 2010, p. 89).

Antigamente, as aldeias hixkaryana possuíam uma casa comunal, grande o suficiente para que todos morassem juntos, chamada de *nàmno*, construída com um alto telhado de palha e hastes de madeira em volta para formação das paredes (LUCAS, 2014), entretanto com o passar dos anos, esse cenário foi mudando e as construções foram sendo transformadas:

A grande maioria das casas é feita de madeiras em forma de tábuas, serradas na mata com motosserras que, aos poucos, vários homens foram adquirindo. Essa ferramenta é bastante útil ainda na construção de palafitas, presentes em muitas casas contemporâneas. O telhado de palha também vem sendo substituído pelas telhas de cimento amianto ou cimento (Brasilit) [...] mais resistentes que as orgânicas, necessitando de menos manutenção (LUCAS, 2014, p. 71-72).

Podemos observar que, se antes todos dividiam a mesma maloca, atualmente cada família possui sua própria casa, embora, ainda utilizem as casas de farinha e cozinhas comunitárias para convívio diário com os demais habitantes das aldeias. Essas construções constituem lugares importantes, pois nelas são preparados e consumidos os alimentos pelo povo (IBIDEM).

O cotidiano dos indígenas da etnia é preenchido com preocupações acerca do processamento da mandioca, um dos principais alimentos relacionados à sua dieta, da qual extraem produtos como farinhas, beijus e gomas, geralmente sob responsabilidade

das mulheres. Aos homens, cabe as tarefas relacionadas ao feitiço e plantio das roças, desde sua abertura com o abatimento das matas, incluindo a limpeza dos locais escolhidos até a plantação das diversas espécies por eles cultivadas, que não se restringe à mandioca. Os hixkaryana costumam cultivar também roças de batata-doce, jerimum, macaxeira e cana-de-açúcar, além das lavouras de cipós que servem para o artesanato.

Dentro das aldeias, costumam ter plantações de diversas árvores frutíferas tais como mamão, abacaxi, manga, ingás, limão, graviola e caju (LUCAS, 2014). Outra atividade de subsistência de extrema importância para a etnia é a coleta de castanha-do-Pará:

Cada família possui sua área de coleta, e alguns ganham ainda crianças suas próprias árvores. São feitos abrigos temporários de palha de ubim (*Geonoma deversa*) e esteios de madeira na beira do rio, para onde no fim do dia os homens levam os ouriços coletados e os estocam em sacas (LUCAS, 2014, p. 45).

A caça e a pesca constituem, além da agricultura e extrativismo, umas das principais fontes de proteína do povo Hixkaryana. Os indígenas costumam consumir carnes de caças como o macaco, a anta, queixada, caititu além de aves. O contato e a proximidade com as cidades permitiram a introdução de alimentos industrializados na dieta desse povo, tais como o arroz, o macarrão, café, açúcar e leite em pó. Entretanto, como pondera Lucas (2014), tais alimentos servem apenas como complemento na alimentação da etnia, uma vez que os indígenas hixkaryana supervalorizam o consumo da farinha de mandioca e das carnes de caça e pesca, que ainda se constituem base principal de sua subsistência.

O estado da arte

Muito pouco se tem escrito acerca da alimentação indígena no Baixo-Amazonas/AM, não há teses ou dissertações acadêmicas que consigam abarcar de uma maneira geral a dieta alimentar de etnias da região, especificamente sobre os Sateré-Mawé, uma das nações mais estudadas tanto por etnólogos quanto por antropólogos no território amazônico. Quando nos referimos aos povos Hixkaryana, as informações sobre a etnia são ainda mais escassas, principalmente quando falamos a respeito de suas formas de se alimentar.

Em função disso, reconhecemos a significância do estado da arte sobre a alimentação de sociedades ameríndias do Baixo Amazonas/AM como um meio que nos permita compreender os diferentes modos de se alimentar adotados por essas sociedades, cuja utilização não apenas é necessária para sua subsistência como também para a construção de sua identidade, como é o caso dos Sateré, nação identificada como “filhos do guaraná”, por conta do cultivo e domesticação da planta, e eventualmente, por sua incorporação no cotidiano da etnia.

Acerca dos Sateré-Mawé, as pesquisas por nós abordadas, por serem mais abundantes, contribuem para um melhor entendimento a respeito dos alimentos consumidos pelos indígenas da etnia, seja por meio de coleta, agricultura, da pesca ou da caça, em vista disso, destacamos aqui, os estudos dedicados em explicar, se não em completude, ao menos parcialmente as questões alimentares referentes às etnias mencionadas, e entendemos, que a convergência desses resultados nos permite compreender as formas de alimentação dessas nações ameríndias.

Nunes Pereira (1954), na obra *Os índios Maués*, ao examinar as relações sociais, seculares estáveis ou hostis, dos Sateré-Mawé, com as etnias vizinhas ou com a sociedade geral, e simultaneamente, as estruturas sociais desse povo, dedica alguns capítulos para tratar de aspectos inerentes à cultura da nação, seus modos de construção e locomoção nas matas e rios, sem deixar de fornecer dados relevantes acerca das técnicas de agricultura utilizadas pelo grupo, e, simultaneamente sobre os alimentos provenientes das lavouras, bem como de coleta, sem deixar de mencionar as bebidas e entorpecentes utilizados nas aldeias. O autor aponta ainda, os artifícios utilizados nos processos de caça e pesca realizados pela etnia, bem como os animais incorporados à alimentação dessa sociedade.

Tais costumes alimentares são também destacados em *Panorama da alimentação indígena: comidas, bebidas e tóxicos na Amazônia Brasileira*, quando Pereira (1974) aprofunda seus estudos acerca do consumo alimentar de indígenas na Amazônia, mencionando os provimentos adquiridos pelos Sateré-Mawé para a manutenção do grupo.

Lorenz (1992), em trabalhos sobre a etnia acerca da política social e econômica desse povo, destacou suas tradições alimentares ao desenvolver a obra *Sateré-Mawé: os filhos do guaraná*, dando ênfase ao plantio, às técnicas utilizadas no processo de fabricação e ao consumo tradicional do guaraná entre a nação, detalhando o processo

para a implantação de projetos que promovessem a auto sustentação dos nativos, através de meios que viabilizassem a comercialização do fruto característico do povo, proporcionando trabalho e renda entre a comunidade.

A realização do diagnóstico sócio demográfico *Sateré-Mawé: retrato de um povo indígena*, contribui, significativamente, para a extensão sobre o conhecimento em relação a essa população indígena, não apenas acerca dos seus modos de vida, suas características demográficas, sua língua tradicional e suas práticas religiosas, além das condições de saúde e educação em que vivem, como também de atividade e meios técnicos de produção que desempenham, o destino da produção desenvolvida nas comunidades, seus locais de trabalho de trabalho e remuneração.

Na obra, Teixeira (2005) promove a ampliação do entendimento relacionado às condições socioeconômicas da nação, além dos meios utilizados para sua sustentabilidade e manutenção, tanto de grupos indígenas que vivem nas comunidades tradicionais, as aldeias, bem como dos grupos nativos que vivem nos centros urbanos próximos à sua terra indígena, como Parintins ou Maués. No capítulo denominado “Atividades econômicas da população Sateré-Mawé” são levantados aspectos inerentes às formas alimentares do grupo, buscando conhecer os meios utilizados pelos Sateré-Mawé para garantir as condições materiais de existência através de produtos alimentares advindos da caça, da pesca e da agricultura, a esta última, destacam-se as culturas de mandioca e guaraná.

As atividades de coleta e lavoura promovidas pela etnia são tema da obra *Frutos, sementes e órgãos tuberosos na alimentação da etnia Sateré-Mawé dos rios Marau e Urupadi (Maués-AM)*. Nela Bustamante (2009) consegue englobar as técnicas de cultivo utilizadas pelos indígenas Sateré, seja nas roças, capoeiras ou sítios, além dos modos como são preparados e quais os frutos, as sementes e tubérculos consumidos pela etnia. Concentrada nos estudos acerca da etnobotânica, a pesquisa se constitui, também, como relevante fonte para entendimento sobre flora na região onde vivem os Sateré-Mawé.

Por fim, em *Alimentação indígena Sateré-Mawé: um panorama atual apresentando um breve contexto simbólico*, Souza (2014) trata as tradições alimentares da nação por meio das simbologias aplicadas aos alimentos, especialmente ao guaraná e ao mel, consumidos em abundância pela etnia, tanto no dia a dia quanto em rituais e

cerimônias tradicionais, cuja importância também se relaciona com as questões ideológicas do povo Mawé.

Quanto à alimentação hixkaryana, nossa fonte, prioritariamente, restringiu-se à obra *“Antes a gente tinha vindo do jabuti”*: notas etnográficas sobre algumas transformações entre os Hixkaryana no Rio Nhamundá/AM, porquanto cremos que o trabalho desenvolvido por Lucas (2014), apesar de, concernir seu direcionamento a questões relacionadas à história e cultura dessa etnia, ressaltando as transformações decorrentes do encontro com a evangelização cristã, sem deixar de sublinhar os modos de vida em uma de suas principais aldeias: a Kassawá, aliado aos processos de migração realizado por determinadas famílias pertencentes ao grupo, consegue reunir informações relevantes acerca da situação alimentar do povo, evidenciando os frutos e as raízes, especificamente a mandioca, que servem de base para a alimentação da etnia, bem como as comidas oriundas das caçadas e pescarias na região, e dos produtos industrializados incorporados aos cardápios da etnia.

Considerações

Entendemos que contextualizar os modos tradicionais de vida dos povos ameríndios, por meio de bibliografias e pesquisas já realizadas acerca das etnias as quais recaem nossos estudos, encontra significação e aproveitamento, por proporcionar a absorção de conhecimentos diversificados acerca dos costumes e tradições, dos valores sociais, políticos e culturais inerentes às nações Sateré-Mawé e Hixkaryana, uma vez que, se, como afirmamos, uma única fonte não nos fornece os dados acerca desses povos em plenitude, a adição de referências diversas, permite que compreendamos as estruturas de seu corpo social e dos seus modos de se organizar entre si e frente à sociedade envolvente.

Quanto à alimentação, o estudo permitiu, a compreensão acerca do aproveitamento dos recursos naturais disponibilizados pela floresta (coleta, caça e pesca), como também os culturalmente transformados (agricultura) e incorporados a dieta alimentar das etnias, além de suas escolhas quanto a produtos industriais inseridos, paulatinamente, em seu regime alimentar. Percebemos, ainda, que a confluência dos dados levantados, corroboraram para nosso entendimento em relação à comida, o comer, o alimentar-se como ato sociocultural, carregado de significados, simbologia e

promoção identitária. Testificamos também, assim cremos, que a alimentação, por si, representa umas das formas mais notáveis da resistência indígena pela manutenção de sua etnicidade. Pensamos, igualmente, que os hábitos alimentares ao serem disseminados no interior das comunidades ameríndias através de cerimônias, rituais, e narrações míticas, como é o caso do guaraná entre os Sateré-Mawé, favorecem a manutenção da identidade étnica dos povos indígenas, promovendo a transmissão de saberes e sabores concernentes a esses povos de geração para geração.

Ademais, acreditamos que, embora exista exiguidade de informações, sobretudo ao que se refere aos povos Hixkaryana, cujos estudos pregressos se detiveram às questões linguísticas e territoriais, abdicando-se da temática alimentar, essa mesma carência reforça a importância da presente pesquisa quanto ao conhecimento acerca da etnia em particular. Evidentemente, não deixamos de sugerir a necessidade de estudos mais aprofundados sobre os hixkaryana, pois entendemos que há muito a se conhecer sobre os costumes, tradições e simbologias alimentares inerentes ao povo do veado vermelho.

Por fim, depreendemos que costumes e tradições alimentares concernentes aos povos aqui abordados não são estáticos, porquanto, elementos novos, sobretudo advindos da industrialização e contato com outras civilizações, vão sendo adicionados aos cardápios e se fundindo às dietas tradicionais, promovendo então, transformações e ressignificações no contexto alimentar desses grupos indígenas, sem, entretanto, descaracterizá-los como sociedades étnicas, mantenedoras de singularidades místicas, ideológicas e simbólicas, cuja contribuição para a formação do mosaico cultural da sociedade brasileira confirma sua importância política, histórica e social.

Referências

ABRIC, Jean-Claude. A abordagem estrutural das representações sociais. In A. S. P. Moreira & D. C. Oliveira (Org.), **Estudos interdisciplinares de representação social** (p. 27-38). Goiânia: AB. 1998.

ALBUQUERQUE, Renan; JUNQUEIRA, Carmem. **Brincando de onça e cutia entre os Sateré-Mawé**. Manaus: EDUA, 2017.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 2002.

BERGER, Peter; LUCKMAN, Thomas. **A construção social da realidade**. Petrópolis: Vozes. 1973.

BUSTAMANTE, Gina G. Frausin. **Frutos, sementes e órgãos tuberosos na alimentação da etnia Sateré-Mawé dos rios Marau e Urupadi (Maués-AM)**. Manaus: UFAM, 2009.

CAIXETA DE QUEIROZ, Rubens. Hiskaryana. In: **Enciclopédia dos Povos Indígenas no Brasil** – Instituto Socioambiental / Povos Indígenas do Brasil. <http://pib.socioambiental.org>. Acesso em: 22/12/2017.

CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. **História dos Índios no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

CARNEIRO DA CUNHA Manuela; VIVEIROS DE CASTRO Eduardo. **Vingança e temporalidade: os Tupinamba**. In: Journal de la Société des Américanistes. Tome 71, 1985. p. 191-208.

CERDEIRA, Regina Glória Pinheiro. **Acordo de pesca como instrumento de gestão participativa na Amazônia**. Manaus: UEA, 2009.

COHN, Gabriel (org.). **Comunicação e indústria cultural**. 4. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1978.

CREPALDI, Gabrielle Balbo. **Alimentação indígena em Mato Grosso: educação ambiental e sustentabilidade entre etnias de estudantes da Faculdade Indígena Intercultural**. Cáceres/MT: UNEMAT, 2012.

FIDALGO, Janaina Gava. **A autenticidade da gastronomia paraense**. São Paulo: UAM, 2007.

GONDIM, Neide. **A invenção da Amazônia**. 2ª ed. Manaus: Valer, 2007.

JUNQUEIRA, Carmem. **Antropologia Indígena: uma nova introdução**. São Paulo: Educ, 2008.

LORENZ, Sonia da Silva. **Sateré-Mawé: os filhos do guaraná**. São Paulo: Centro de Trabalho Indígena, 1992.

LUCAS, Maria Luiza de Souza. **“Antes a gente tinha vindo do jabuti”**: notas etnográficas sobre algumas transformações entre os Hiskaryana no Rio Nhamundá/AM. Rio de Janeiro: PPGAS-MN/UFRJ, 2014.

LUCIANO, Gerssem dos Santos. **O Índio Brasileiro: o que você precisa saber sobre os povos indígenas no Brasil de hoje**. Ministério da Educação, Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade: LACED/ Museu Nacional. Brasília, 2006.

PEREIRA DA SILVA, Raynice G. **Esboço sociolinguístico Sateré-Mawé**. Revista Tellus, ano 7, n. 13, p. 73-101, out, 2007. Campo Grande – MS.

PEREIRA, Nunes. **Os índios Maués**. Rio de Janeiro: Ed. Organização Simões, 1954.

_____. **Panorama da alimentação indígena: comidas, bebidas e tóxicos na Amazônia Brasileira**. Rio de Janeiro: Gráfica Olímpica Editora Ltda., 1974.

RIAL, Carmem Silvia Moraes. Brasil: primeiros escritos sobre a comida e identidade. In: **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Org. CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 87-100.

ROMANOWSKI, Joana Paulin; ENS, Romilda Teodora. **As pesquisas denominadas do tipo “Estado da arte” em Educação.** Revista Diálogo Educacional, vol. 6, núm. 19, set-dez. 2006, p. 37-50. Curitiba: Pontifícia Universidade Católica do Paraná.

SÁ, Celso Pereira de. **A construção do objeto de pesquisa em representações sociais.** Rio de Janeiro. Ed: URJ, 1998.

SALGADO, Carlos Antonio Bezerra. **Segurança alimentar e nutricional em terras indígenas.** Revista de Estudos e Pesquisas/ FUNAI. Brasília: FUNAI, 2007, V.4 n° 1.

SOARES, M. **Alfabetização no Brasil – O Estado do conhecimento.** Brasília: INEP/MEC, 1989.

SOUZA, Kalinda Félix de. **Alimentação indígena Sateré-Mawé: um panorama atual apresentando um breve contexto simbólico.** Trabalho apresentado na 29 Reunião Brasileira de Antropologia. Natal/RN.

STADEN, Hans. **Viagem ao Brasil:** Versão do texto de Marpurgo de 1557 por Alberto Loforen. Revista e anotada por Theodoro Sampaio. Rio de Janeiro: Publicações da Academia Brasileira, 1930.

TEIXEIRA, Pery (Org.) **Sateré-Mawé: retrato de um povo indígena.** Manaus: UNICEF/FNUAP, 2005.

TRIVIÑOS, Augusto. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação.** São Paulo, Atlas, 1987.

UGGÉ, Henrique. **As bonitas histórias Sateré-Mawé.** Manaus: SEDUC, 1991.

VALA, José. **Análise de conteúdo.** In SILVA, Alceu., PINTO, João. (orgs). Metodologia em Ciências Sociais. Porto, Edições Apontamentos. 1986.

VIEIRA, Júlia de Cássia Miguel. **Educação em saúde com abordagem transcultural: o padrão alimentar do idoso indígena.** Recife: O Autor, 2013.