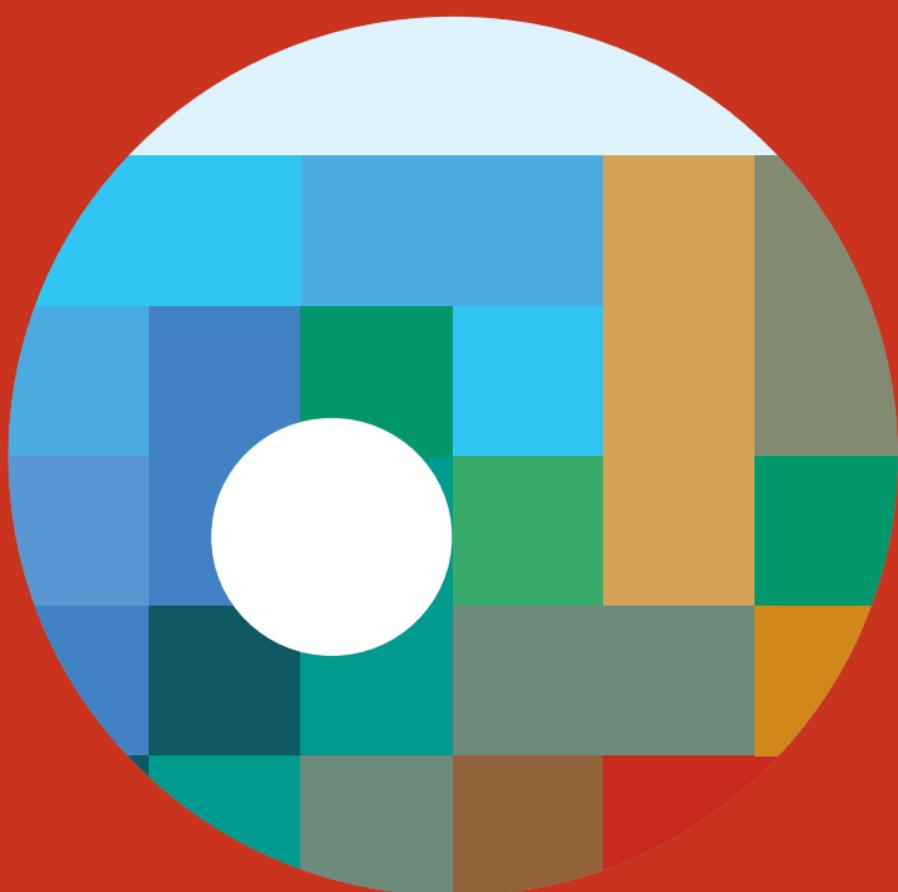


BANIWA-KUBEO

Kaawhiperi
Yoodzawaaka **2**



o que a **GENTE** precisa
para **VIVER** e
estar **BEM** no **MUNDO**

Escola Herieni | Rio Aiarí



Uma mensagem da escola Herieni sobre nossa experiência neste livro

Olá! Amigo leitor, leitora. Seja bem-vindo! Você é o nosso convidado. Venha aprender conosco as fantásticas histórias contadas neste trabalho. Você vai adorar e se emocionar. Antes, contudo, vamos fazer um relato de nossa experiência na produção deste livro. Vamos lá!

Proposta e acordo amarrado no ISA para realização do projeto

A proposta de trabalhar com este projeto de pesquisa com os alunos e professores da escola Herieni aconteceu no ISA, em São Gabriel da Cachoeira, em um diálogo entre a Laíse Diniz (pedagoga do ISA), o antropólogo Thiago Oliveira (PPGAS/MN/UFRJ), o capitão Carlos Brazão Fontes, da comunidade de Ucuqui-Cachoeira, e os professores da escola Herieni, Orlando Fontes, Pedro Fontes Rodrigues, Nazária Andrade e Hilário Lima Fontes.

No final da conversa a gente aceitou o convite. Porque era a primeira oportunidade vista como uma alternativa para começar a estruturar nossa escola com recursos de um projeto.

Apresentação da proposta na comunidade-escola Ucuqui-Cachoeira

Ao retornarmos para a comunidade escola de Ucuqui-Cachoeira, apresentamos a proposta para o povo da comunidade numa reunião com todas as lideranças, pais, anciãos, e alunos da escola. Neste mesmo encontro, esclarecemos tudo sobre o projeto: início, temas, valor do projeto, contrapartida dos pais conhe-

cedores das histórias, ou seja, a colaboração necessária para a realização do projeto, os coordenadores do projeto, importância do projeto, objetivos e resultados que pretendíamos alcançar no futuro. Todos concordaram e os velhos assumiram o compromisso e se prontificaram a ajudar os alunos e a escola no que fosse necessário.

Distribuição do trabalho e temas de pesquisa.

Na escola Herieni reunimos todos os alunos do sexto ao nono ano de ensino fundamental, o que totalizou vinte alunos e vinte temas. Ótimo! Dividimos os professores orientadores para cada grupo de cinco alunos pesquisadores.

Até aí tudo parecia tranquilo. Um dos professores até dizia que a pesquisa era a coisa mais fácil e que dentro de um ou dois dias o trabalho estaria concluído. Partimos para o trabalho todos animados: alunos e professores.

Dificuldades

Uma semana depois começaram a aparecer problemas e surgiram as dificuldades para alunos e professores. Era problema cumprir o horário da SEMEC, e os alunos não sabiam nada, trabalhos particulares como pescaria, roça, alimentação, preocupação com os filhos, horário extra que ninguém iria pagar, "que estamos perdendo tempo". Isso era por parte dos professores. Faltavam até notebooks para digitação e outros equipamentos.

Já para os alunos, as dificuldades eram: vergonha de falar, dialogar e até mesmo de encarar o velho na entrevista. Problemas com transcrição dos dados, escrita em português e em baniwa, organizar as ideias, anotar, elaborar perguntas, e até mesmo falta de acompanhamento de perto por parte dos coordenadores de cada grupo.

Quinze dias depois a alegria de todos virou tristeza e desistência. Alguns dos professores coordenadores desistiram de seu projeto e grupo, talvez por falta de experiências neste tipo de trabalho. Dos alunos envolvidos no projeto, metade desistiu do compromisso. Teve um grupo corajoso que sobrou e estes corajosamente ergueram a cabeça e seguiram firmes a encarar os desafios.

Vantagens

A vantagem que este tipo de projeto e estudo nos trouxe foi surpreendente em termos de aprendizagem sobre as histórias de origem de cada tema. Abriu-nos a mente para pensar que tudo aquilo que estava ao nosso redor – as plantas, os animais, os peixes, as pedras, as histórias, enfim, a natureza toda – nos influenciava diretamente.

A vida, a existência e como elas são importantíssimas para a nossa sobrevivência. Sem deixar de lado os conhecimentos que temos sobre outros tipos de atividades e inclusive as nossas danças, tradições, os rituais, os cantos e tudo aquilo que fazia parte da nossa vida. Aprendemos a valorizar cada coisa que existe na natureza. Mostrou para nós olhares ideais para os caminhos da conservação, da valorização e que para a vida continuar existindo precisamos manejar bem as coisas. Analisar todas as mudanças sociais, climáticas, ambientais, tanto por parte do professor como também do aluno. E mais, aprendermos a utilizar cada coisa com espírito do trabalho de modo sustentável. Que neste tipo de estudo, aprendemos em um único trabalho várias disciplinas: matemática, português, ciências, geografia, história, botânica, ecologia, sustentabilidade, e tudo que envolve a vida.

Desvantagens

Muitas vezes falamos que este tipo de trabalho não resultava em nada. E que era um atraso para a educação. Que o resultado demorava para se realizar. Que não ajudava a melhorar coisa alguma e que não trazia benefício para a escola ou para a comunidade. Com esta visão fomos muitas vezes criticados, cobrados pelo povo, pelas famílias, e até mesmo pelos entrevistados. Um sofrimento, mas que sempre resultava em conquista, em produto real do trabalho.

Responsabilidade

Carregamos firmes a responsabilidade para que este trabalho fosse realizado e tivesse resultado. Agarramos em nós a coragem e a confiança com a comunidade, alunos, velhos conhecedores e com todos aqueles que colaboraram conosco nesta luta em direção das condições prósperas de nosso ideal. Criamos forças, somamos energias, motivações e ânimos daqueles mais experientes nas horas difíceis. Continuamos firmes para assim mostrar a nossa competência e adquirir a confiança das pessoas competentes que quiserem nos ajudar neste tipo de trabalho que é educar via pesquisa.

Confiança

Acreditamos que este primeiro trabalho feito na escola Herieni despertará interesse maior em todos aqueles que se inspirarem a ler e conhecer este belíssimo trabalho. Em breve esperamos receber elogios de todos e em tudo. Ajuda daqueles que se comprometeram a trabalhar pela vida da natureza e seus componentes. Estaremos, para isso, esperando você amigo leitor indígena e não indígena, de braços abertos em nossa morada, no nosso lugar de trabalho. Porque ainda mantemos vivos os conhecimentos propostos em nosso trabalho, como: danças, histórias, bebidas tradicionais, costumes, rituais, cerimônias de iniciação, etc. São coisas reais da nossa vida, valorizadas por nós.

Finalmente chegamos à vitória. Vitória esta resultado de sofrimento, dificuldades, críticas, elogios, alegrias, motivações, conselhos, lágrimas, facilidades e brincadeiras. Contudo, concluímos que, para se viver e estar bem no mundo, devemos levar sempre em consideração que é necessário manejar as coisas e utilizá-las de modo sustentável. Ao fazermos isso, estamos favorecendo vida para a natureza e principalmente respeitando a nós mesmos e ao nosso ambiente, que nos alimenta e nos sustenta dia a dia.

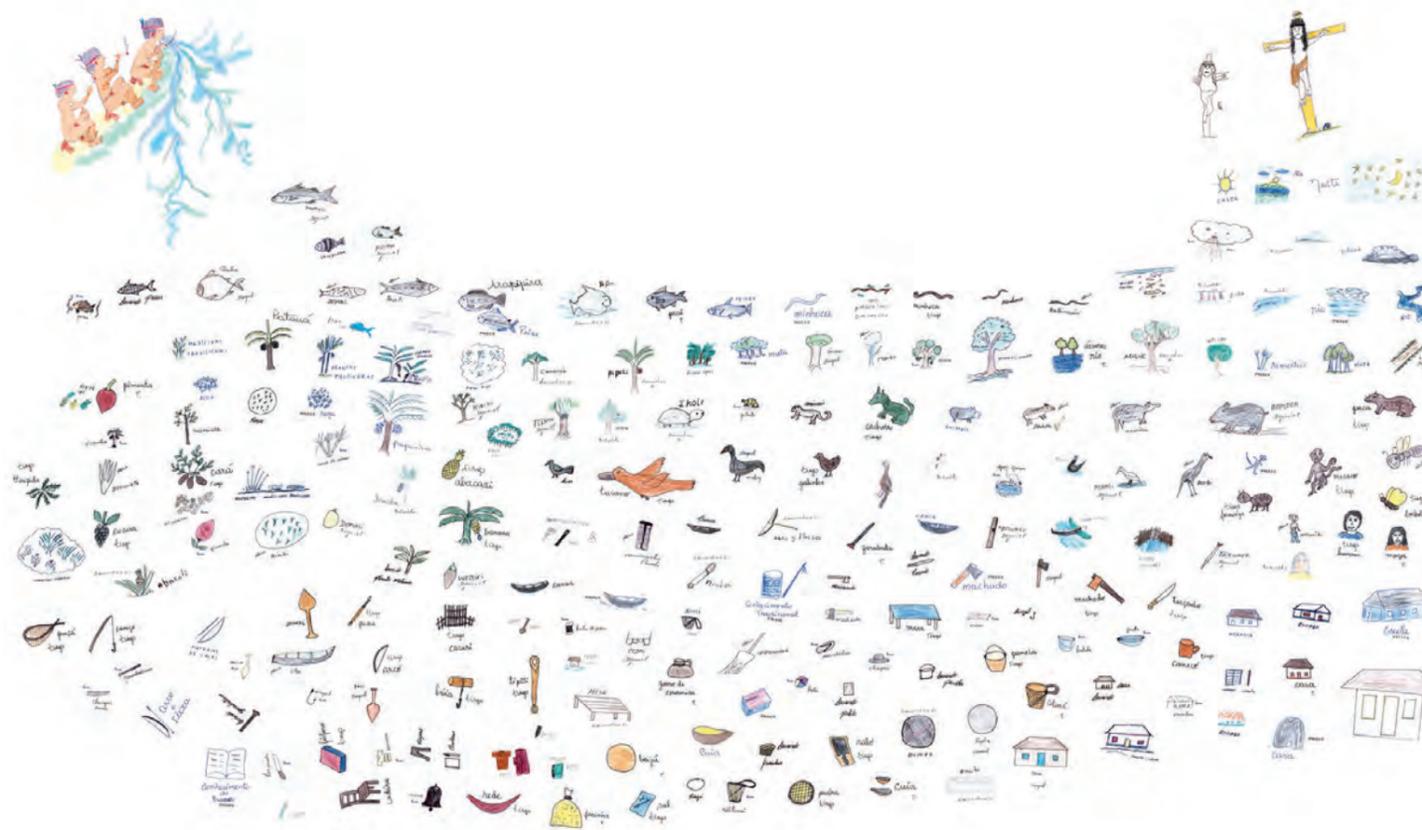
A natureza e o ambiente onde estamos inseridos merecem o nosso respeito. Elas são as nossas casas. Tudo que encontramos nela nos pertence. Faça uma boa escolha. Venha nos conhecer. Venha conhecer o rio Aiari, a comunidade de Ucuqui-Cachoeira e a escola Herieni.

Obrigado!

dos organizadores deste volume

o que a GENTE precisa
para VIVER e
estar BEM no MUNDO

Escola Herieni | Rio Aiari



PANEL EDITADO POR VERA FEITOSA/ISA A PARTIR DE DESENHOS DE: AGNALDO BRAGA DOS SANTOS, ARMINDO F. M. BRAZÃO, ARMINDO GOMES SOUZA, CLARINDA CUSTÓDIO PAIVA, DANIEL LOPES DA SILVA, ELISEU ANTÔNIO, ERIVALDO MACEDO PAIVA, JOÃO CLÁUDIO, JOÃO FLORENTINO DA SILVA, JOSIVALDO PAIVA RIVAS, LAURENTINO PEREIRA VALÊNCIO, ORLANDO ANDRADE FONTES, PAULA FLORENTINO DA SILVA, PAULO FARIAS, PLÍNIO PEDRO DA SILVA, SAMUEL ANTÔNIO, TIAGO PACHECO, VALÊNCIO DA SILVA, ZACARIAS PAIVA.

A série Kaawhiperi Yoodzawaaka é uma experiência de pesquisa intercultural na rede de escolas Baniwa-Coripaco sobre uso e conservação de recursos e ambientes importantes para Viver e Estar Bem na Bacia do Içana e no Mundo.



o que a GENTE precisa para VIVER e estar BEM no MUNDO Escola Herieni | Rio Aiari

SOL	DIA	KAWAALE AR	vento	aves	chuva	instrumentos musicais	bens produzidos	bens adquiridos
			instrumentos de pesca e de caça	plantas	lago	medicinas		
VERÃO	INVERNO	ÁGUA	peixes sem gordura	peixes com gordura	animais	abelhas	medicinas	casa
			peixes com gordura	peixes com gordura	animais	abelhas	medicinas	medicinas
NOITE	LUA	OONIRIKO TERRA	2 aracú Maria Fátima	3 cabeçudo Maria Fátima	14 paxiúba Aelson	16 saboeiro Ieni	13 patauá Carlos Jesus	15 pupunha Carlos Jesus
			1 açai do mato Aelson	4 cana de açúcar Patrícia	5 cana de flecha Miller	8 cipó de Adabi Geraldo	9 cipós Rosiney	11 jupati Gilberto
			AAWAKADALIKO FLORESTA			HIIPAINAI TERRA		
						TTIDZE FOGO		
						Edmilson		

1 açaí-do-mato manakhe

AAWAKADALIKO | FLORESTA



© Thiago Oliveira, 2012

Origem do açaí

Antes do surgimento do mundo onde vivemos, viveram os Hekoapinai (Gente Universo) Napirikoli, Dzoli e Mawirikoli. Eles estavam pensando em nós, Walimanai, então começaram a fazer todas as coisas: as matas, os rios e muitas coisas úteis buscaram.

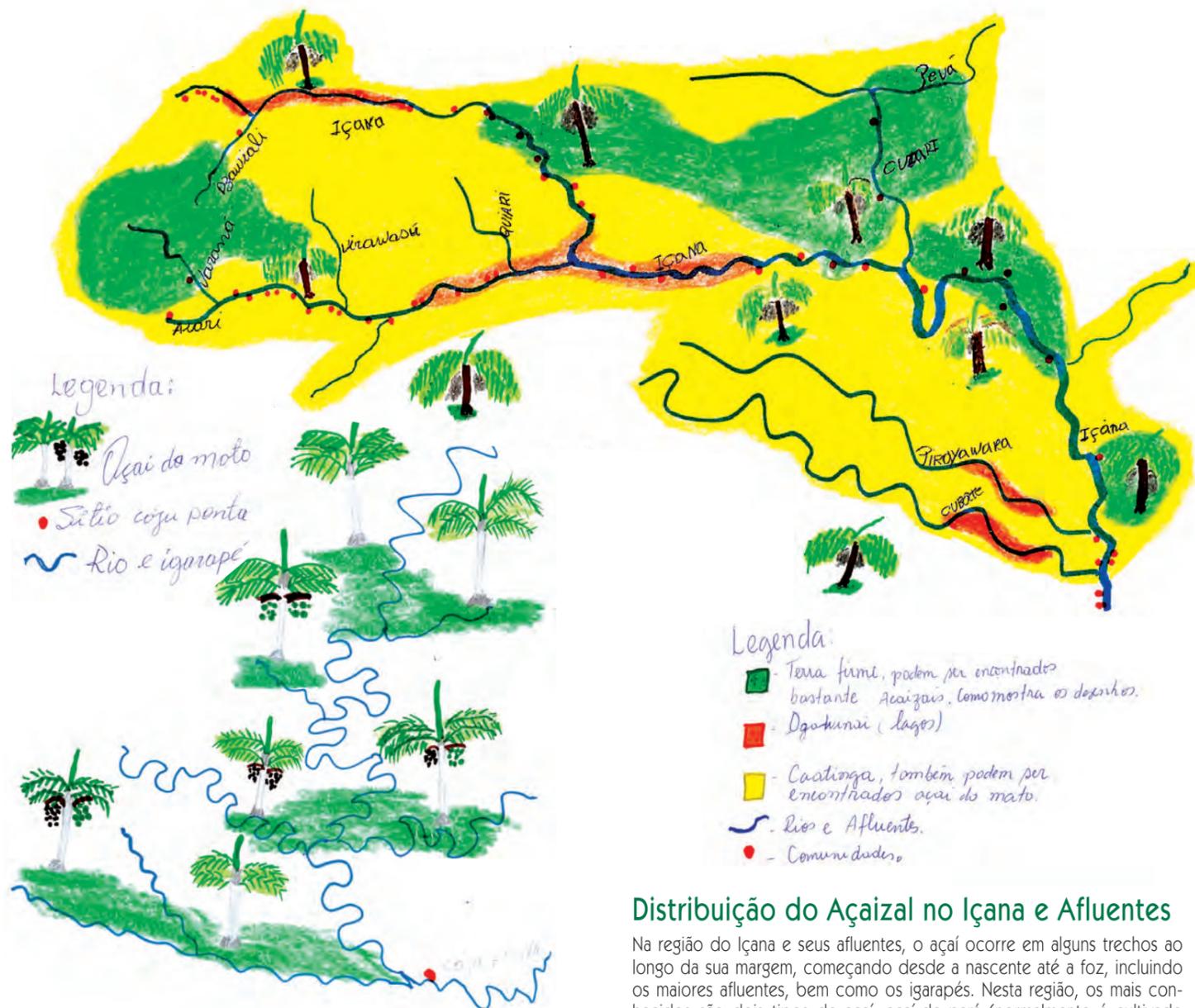
Neste processo surgiram todas as frutas existentes na mata. Surgiram do pensar dos Hekoapinai, quando fumavam o tabaco, pensando em todos os tipos de plantas. Assim surgiram muitos tipos de palmeiras conhecidas como: pataúá, bacaba, açaí e açaí chumbinho. Naquele tempo, depois que fizeram tudo, o mundo era reduzido, muito menor do que conhecemos hoje.

A primeira vez que Napirikoli foi procurar pataúá já na mata, foi depois que a sua tia, Amaru, havia engravidado. Napirikoli estava pensando onde estava Walimanai. Pensava enquanto olhava para Amaru. No instante em que ele estava pensando em criar pessoas como ele para viver neste mundo, olhando-a, o pensamento dele penetrou nela, gerando um filho. Este filho era Wamodana, que com o tempo se desenvolveu na barriga da sua mãe. Com o filho bastante desenvolvido dentro de sua barriga, Amaru estava sofrendo bastante de dor e não tinha como fazê-lo nascer. Naquele tempo as mulheres ainda não possuíam sua vagina. Vendo isso, Napirikoli fez um benzimento para ela adormecer enquanto ele fazia nascer o filho. Então essa foi a primeira vez que o Napirikoli foi em busca de pataúá na mata. Este era para fazer a vagina de Amaru, onde o menino iria nascer. Junto com pataúá, Napirikoli também procurou as famílias de planta cucura.

Quando voltou, ele trouxe consigo estes materiais e fez seu filho nascer. Amaru estava desmaiada e seu filho nasceu. Este era um filho muito sábio e perigoso, e o próprio Napirikoli já sabia que não era bom que ele vivesse neste mundo, pois era muito perigoso para os Walimanai. Napirikoli tentou esconder este filho de sua mãe, em muitas localidades, mas era impossível. Então ele o enviou para Apakona, ou seja, outra camada do universo. Este filho nunca foi visto pela sua mãe.

Depois de muito tempo, Wamodana voltou à Terra para ensinar muitas coisas. Primeiro apareceu para os meninos Malinalieni e Mhenakhoiwa yenipe. Depois de aparecer para os meninos e para Napirikoli, Wamodana ensinou algumas coisas importantes da cultura baniwa. Para Napirikoli, ele contou bem da sua função para os Walimanai, e o que eram as coisas do mundo para ele, afirmando que ele era tudo o que existia no mundo.

Todas as plantas que existem na mata, como açaí, pataúá, açaí do Pará, ucuqui, uirapixuna, de modo geral, em linguagem de benzimento, são chamadas de liyadale ittada pidee Wamodana, ou coisas da pança de Kowai (Wamodana). Assim se conhece a história de plantas para os Baniwa.



Classificação de açaí

O açaí, no conhecimento do povo Baniwa e Coripaco tem as seguintes classificações:

Açaí do mato (manakhe awakadetta) - É um tipo de açaí nativo do rio Içana que é predominante em área alagada, ou igapó, na beira do rio e nas cabeceiras dos igarapés de terra firme. Este tipo de açaí não forma touceira, por isso é chamado açaí solitário.

Açaí do Pará - É outro tipo de açaí que é predominantemente cultivado nos sítios, comunidades, e nos principais municípios do rio Negro. É cultivado principalmente nos quintais de casas.

Açaí chumbinho - É outro tipo de açaí nativo que predomina nas áreas de caatinga e nos igarapés que banham estas áreas.

Distribuição do Açaizal no Içana e Afluentes

Na região do Içana e seus afluentes, o açaí ocorre em alguns trechos ao longo da sua margem, começando desde a nascente até a foz, incluindo os maiores afluentes, bem como os igarapés. Nesta região, os mais conhecidos são dois tipos de açaí: açaí-do-pará (normalmente é cultivado nas comunidades) e açaí-solitário (que chamaremos, também, ao longo da pesquisa, como açaí-do-igarapé). Abaixo, segue o relato da distribuição de cada um deles na bacia do Içana.

Ambiente do Açaí-do-Pará

Este nome é popularmente conhecido pelos povos Baniwa e Coripaco da região do Içana para o açaí que geralmente é cultivado pelas famílias nos arredores de suas comunidades. O ambiente do recurso ocorre desde a primeira comunidade, na foz do Içana, com grande abrangência, até a última comunidade do alto rio Içana.

A densidade é de grande número, pois quase todas as famílias residentes na comunidade podem possuir um açaizal. Por isso, a densidade do açaí por comunidade depende muito também da densidade demográfica, ou seja, ocorrem variações de acordo com a população ou número de famílias residentes nas comunidades. Por exemplo, se a comunidade tiver um número pequeno de famílias vai ter uma quantidade menor de açaí, e se em uma comunidade tiver maior número de famílias, a quantidade de açaí será maior também.

Ambiente do Açaí-Solitário

Esta é uma palmeira nativa existente na região do Içana. O nome na língua baniwa é Manakhe-Khentsa ou Manakhe-Awakadetta, isto é, açaí-verdadeiro ou açaí-do-mato. Estão distribuídos nas matas e não são cultivados pelos povos da região, mas em algumas das vezes ele já pode ser encontrado, em pequeníssima quantidade, nos arredores das comunidades.

TEMA: açaí-do-mato | manakhe
 AUTOR: Aelson Garcia Brazão
 ETNIA | SIB: Baniwa | Waliperidakenai
 COMUNIDADE: Ucuqui-Cachoeira | Uaranã

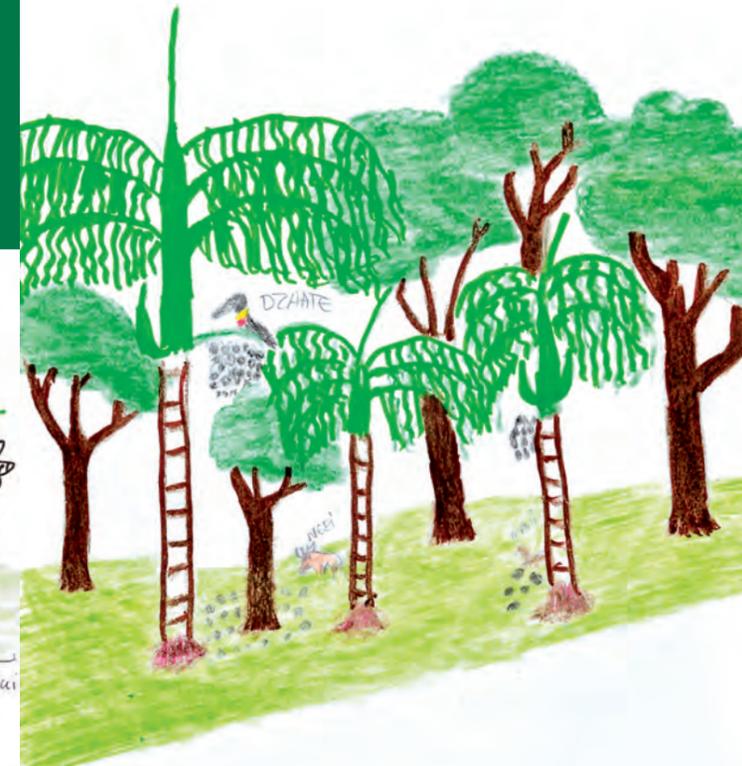


1 açai-do-mato

manakhe



JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Maalinai	Dzoroonai	Dzaaka manaapani	Dzaaka makaapali	Walipere Opitisina Waliperieni	Kakodzode Dokome	Newinai Panapittishoi	Makoapidani	Omainai Lidzawithiona	Khewidapani	Maalinai	Maalinai



Quanto de recurso é utilizado

Neste trabalho consideramos que uma família colhe dois aturás/semana. Considerando que a safra dura oito semanas, a família colhe 16 aturás/safra.

Em Ucuqui, onde há 30 famílias, em média consome-se 480 aturás de açai/safra.

Na bacia do Içana, considerando em média 13 famílias/comunidade, consome-se 208 aturás/safra/comunidade.

Assim, em uma safra, toda a bacia do Içana consome cerca de 16.640 aturás. Isso, levando em consideração 80 comunidades produtoras, já que na região dos lagos (Dzawinai) quase não existe açai-do-mato.

Disponibilidade em dias atuais

A disponibilidade do açai-do-mato, na comunidade de Ucuqui-Cachoeira, ainda é suficiente para o sustento equilibrado nos períodos de safra. Para uma família, o responsável pode sair atrás do açai e, com certeza, pode apanhar a quantidade que quiser, pois essas coletas não provocam falta de açai para outras famílias.

O mesmo acontece com as festas e cerimônias. Quando houver vontade e alegria de coletar o fruto para ofertar às famílias da comunidade, em maior quantidade, o mesmo acontece. Podem coletar em qualquer quantidade, que também não vai faltar na mata para cada família.

Práticas de manejo consideradas ruins

Entre os Baniwa e Coripaco do Içana e seus afluentes não existem muitas práticas de manejo consideradas ruins para manutenção desse recurso. As formas de manejo ruim são:

- Derrubada: cortar ou derrubar os pés de açai sem necessidade;
- Colheita errada: tirar os cachos verdes, desperdiçando-os;
- Mau uso do terçado: cortar os pequenos e futuros pés de açai encontrados na mata.

Práticas de manejo consideradas boas

E as boas maneiras são:

- Manter sempre a planta em pé, principalmente as que estão próximas da comunidade;
- Não atear fogo próximo ao açai nos períodos de seca;
- Coletar frutos sempre bem maduros;
- Aproveitar a coleta até a última fruta, para que não haja desperdícios.

Antigamente, os nossos antepassados viviam suas formas diferentes de organização, do modo deles, e respeitando os seus costumes. Hoje, houve mudanças em várias formas de organização social, muitas vezes não reconhecidas pelo povo como realidade indígena.



Boas práticas de relacionamento entre as pessoas

Antigamente os nossos avôs, que entendiam todos os métodos para se viver bem no mundo, retribuía com todos esses conhecimentos. Por isso, ninguém podia dizer que não sabia de tais orientações. Por exemplo: para onde uma família se deslocava, todos deviam estar sabendo. O que uma pessoa ia fazer, todos os restantes estavam também cientes disso. Porque consideravam a natureza como algo comum para todos, que dela tiram seu sustento para sobreviver em um mundo cheio de desafios.

“Para viver e estar bem com a natureza deve-se, em primeiro lugar, considerar a nossa casa como um lar e que somente ela pode oferecer e abrigar tudo o que se precisa, e principalmente o conforto e a segurança”. De: RODRIGUES, Pedro Fontes Baniwa. Ucuqui-Cachoeira - AM.

Informante: Lauriano Valencia

2 aracu-de-duas-pintas

taali



Origem do aracu grande de duas pintas

Versão I

O peixe aracu grande de duas pintas (taali) surgiu numa das cachoeiras do rio Uaranã, na cachoeira de Quati, conhecida na língua indígena como Kapithiipani. A mãe desse peixe chama-se Omawali-kadawenomali, que significa Sucuri-de-boca-pintada. O outro aracu, de tamanho médio, surgiu na cachoeira de Carajuru, no médio Uaranã, acima da comunidade de Ucuqui-Cachoeira. Este é o filho da cobra que, na língua baniwa, possui o nome de Lianalepi iitada Ihienhe dzaawi kowhali, que quer dizer casa dos peixes, ou Koyaanaale. Os historiadores dizem que Koyaanaale é um pedaço de madeira oca, geralmente de pau brasil. A madeira é sagrada, e se sente viva mitologicamente. Conforme a variação da profundidade das águas Koyaanaale, pode se deslocar de uma localidade para outra, buscando o ambiente adequado aonde ela vai se alojar, ou seja, no lugar mais profundo e específico de um rio ou lago.



Versão II

Antigamente, a anta morava com Napirikoli. Então, um dia, a anta saiu para sua roça. Depois de muito trabalho, saiu da sua roça para procurar um igarapé para tomar banho e matar a sede. Foi quando viu o esqueleto de uma cobra já morta e, chegando perto, perguntou ao esqueleto de cobra o que havia acontecido com ele. O esqueleto respondeu que Napirikoli o havia matado. E a anta foi procurar um cipó chamado, na língua baniwa, de Kopii. Encontrado o cipó, a anta voltou e coletou todos os ossos que formavam a coluna vertebral da cobra e os enfileirou todos no cipó, até obter novamente o formato normal da cobra.

Quando terminou de enfiar as vértebras, o esqueleto da cobra morta, novamente esta voltou ser uma cobra normal. A cobra, muito contente, agradeceu a anta e a convidou para visitar a sua família. Então mandou a anta fechar os olhos e, quando fechou os seus olhos, a cobra tocou na sua nuca e no mesmo instante pediu para abrir seus olhos. A anta percebeu que já estava no outro mundo, na aldeia da família da cobra sucuri.

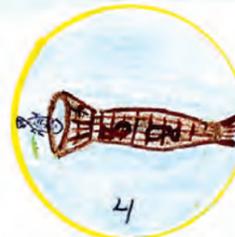
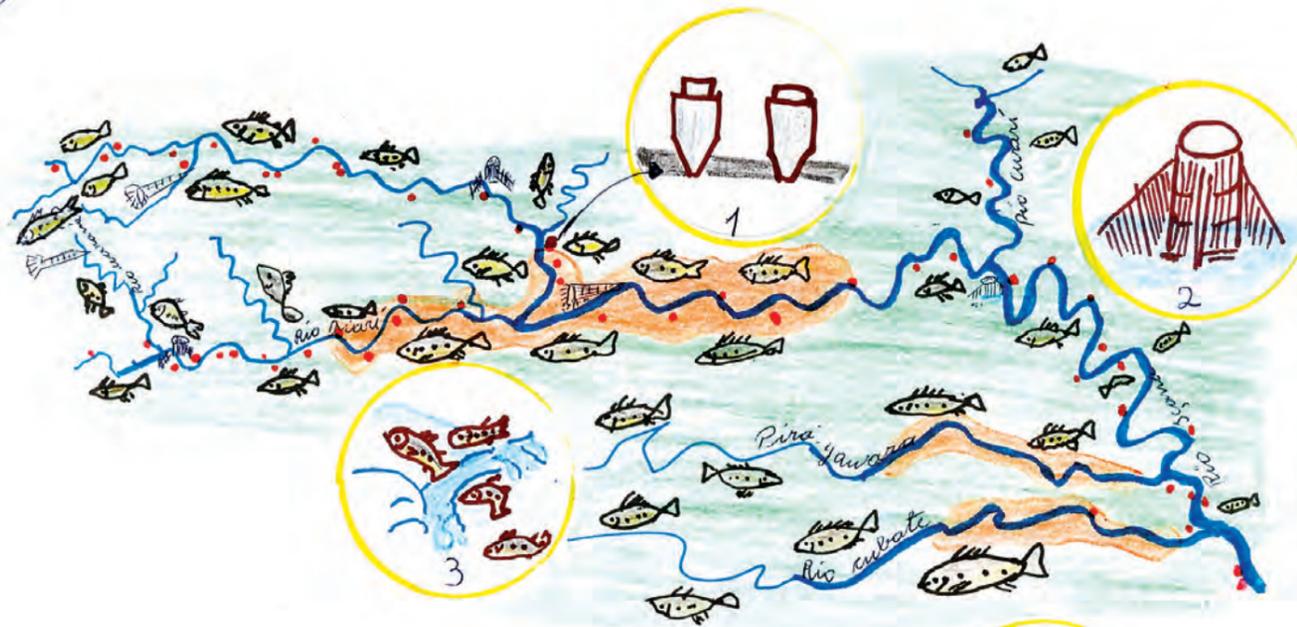
Chegando à sua casa a cobra explicou tudo o que tinha acontecido com ela e apresentou para sua família a pessoa que salvou sua vida. Essa pessoa era a anta. Toda a família da cobra agradeceu a anta. Muito agradecida, a cobra e sua família deram à anta uma fruta que chamamos hoje de pupunha. E recomendou para que não mostrasse para Napirikoli.

Aí a anta voltou. Voltou e plantou a pupunha na sua roça. Num outro dia, viu que a pupunheira já estava bastante carregada e pronta para ser colhida. E a anta colheu o fruto da planta. E tentou tirar com cuidado a sua semente. Quando abriu um fruto, pegou a sua faca e tentou tirar a semente. Ao forçar, a semente voou e caiu no meio do rio, transformando-se no peixe que conhecemos hoje como aracu. Foi assim que o peixe aracu surgiu no mundo. Trabalho e conquistas de seres sobrenaturais pensadas para o mundo atual que é a nova geração.

Classificação do aracu

As famílias de aracus identificadas na nossa região reúnem as seguintes espécies: aracu grande de duas pintas (taali), aracu-de-três-pintas (domé), aracu de boca vermelha (kerhekoli), araripirá (dopali). Estas espécies apresentam algumas características semelhantes e se diferenciam nas cores. Suas principais características são: possuem escamas, nadadeiras peitorais, pélvicas, dorsal, anal, caudal, e adiposa, além do corpo alongado e boca pequena.

Já a coloração do peixe, depende muito do ambiente onde vive. Por exemplo, o peixe existente na microrregião da comunidade pode apresentar coloração diferente daquele que habita as regiões dos lagos, mesmo pertencendo a uma mesma espécie. Isso acontece para as espécies citadas acima.



- Comunidades
- Reprodução artificial na estação de piscicultura na E106-1
- Caciuri nas cachoeiras principais para pegar aracú-2
- Cardume de aracú nas cachoeiras-3
- Lugares principais de piracema de aracú-4
- Distribuição de aracú na boca do rio Uaranã :

Distribuição do aracu na bacia do Içana e seus afluentes

Na região do rio Içana e seus afluentes, o aracu grande de duas pintas está distribuído em toda sua região hidrográfica, incluindo afluentes e principais igarapés. O mesmo ocorre para o dome e o kerhekoli.

Porém, em cada região há diferença em disponibilidade deste peixe. Por exemplo, na microrregião da comunidade de Ucuqui-Cachoeira sua pesca é razoável em certas épocas. Nas regiões dos lagos, a pesca pode ser considerada boa. Já em outras regiões este peixe é escasso.

Já o araripirá (dopali) prefere habitar os rios que possuem lagos grandes. Por isso ele é difícil de ser encontrado nos igarapés. O peixe é mais facilmente capturado na época de verão e, ao contrário disso, no período de enchente a pesca se torna difícil, como podemos analisar melhor no mapa.

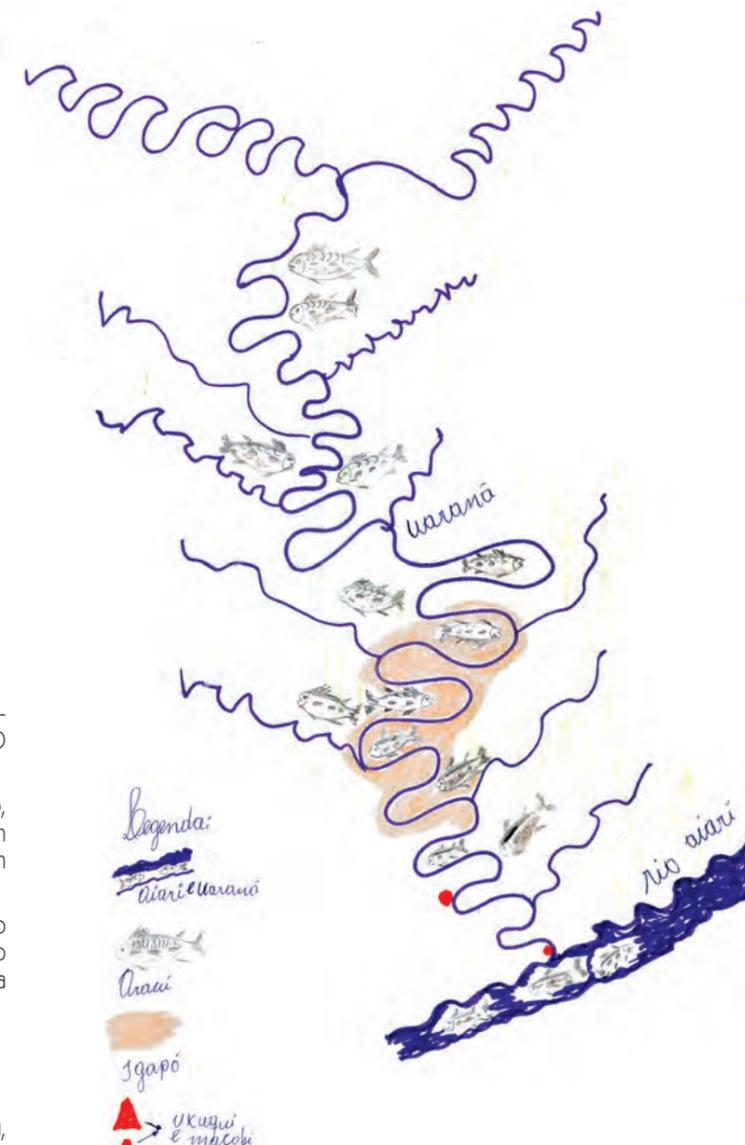
Distribuição na microrregião da comunidade

Nas proximidades de Ucuqui-Cachoeira pode-se encontrar três espécies: aracu, domé e kerhekoli (aracu de boca vermelha). Estes estão distribuídos em toda a área de abrangência da comunidade.

Na área mais próxima da comunidade, onde a pesca é praticada diariamente, o peixe é escasso. Já nas cabeceiras do igarapé Uaranã, a pesca ainda é considerada boa.

Entre os locais de piracema mais próximos da comunidade estão: omhaisianaá, itsitsianaá, korokoroali, espadaanha, itsiriali, iralinami, a cachoeira de Irá e outros. É nestes locais que, no período de reprodução, o aracu é capturado por pessoas da comunidade em pequenas quantidades, de um a cinco aracus e, no mínimo, de dois a três aracus, como podemos ver melhor no mapa.

TEMA: aracu-de-duas-pintas | taali
AUTORA: Maria Fátima Fontes e Fontes
ETNIA | SIB: Baniwa | Waliperidakenai
COMUNIDADE: Ucuqui-Cachoeira
Igarapé Uaranã-Aiari



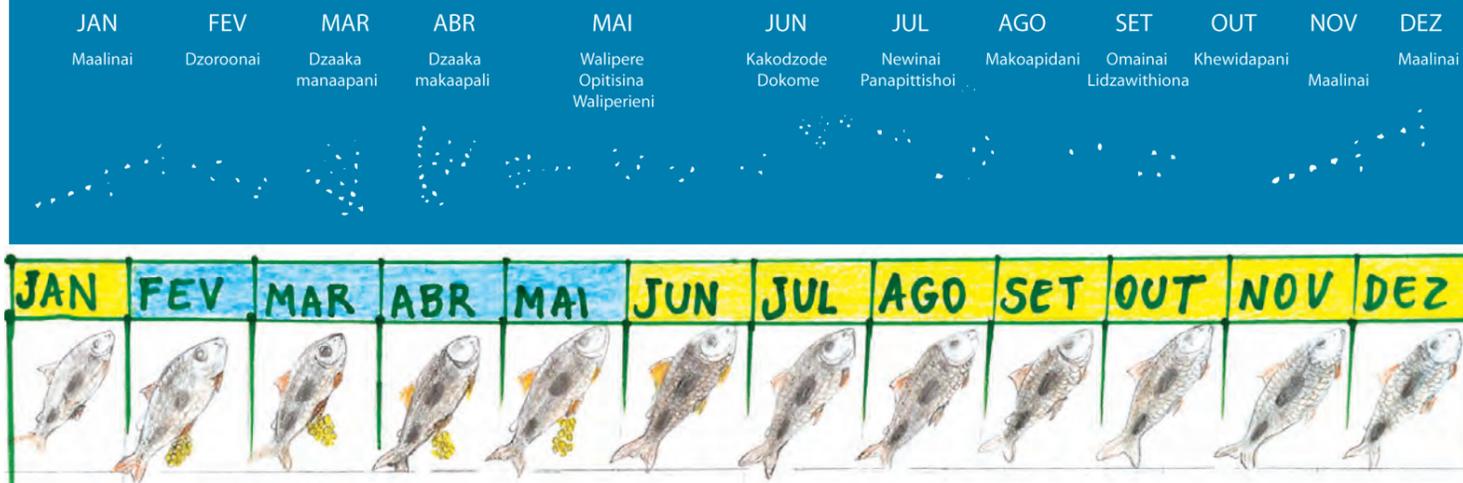
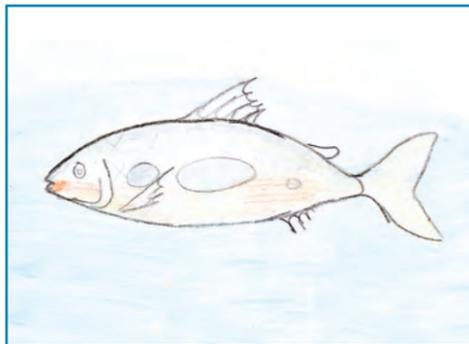
BANIWA-KUBEO

Kaawhiperi Yoodzawaaka 2



2 aracu-de-duas-pintas

taali



LEGENDA

- Período de escassez de aracu de duas pintas.
- Época de reprodução e fartura de aracu de duas pintas.

Utilidade e importância

A pesca é uma das atividades mais praticadas pelo povo Baniwa e Coripaco, porque é um importante meio de se obter alimentação para as famílias nas comunidades. E o aracu é um peixe preferencial dos pescadores, pois é visto pela maioria das pessoas como peixe de qualidade. O povo Baniwa trata e consome o aracu de diversas formas.

Eis aqui as formas típicas preferidas dos Baniwa:

Quinhapira: é um cozido de aracu com pimenta e diversos temperos coletados na natureza, que podem ser plantas cultivadas, ou não.

Assado ou moqueado: o aracu é um peixe excelente para ser assado, como também pode ser moqueado. Desta última maneira ele pode ser conservado por algum tempo.

Época de reprodução e disponibilidade

A primeira época de reprodução do aracu começa desde a primeira quinzena de fevereiro até a primeira quinzena de abril, o que pode começar com chuva de oniyá da constelação dzaakamanaápani. A segunda pode começar a partir da segunda quinzena de abril, com a chuva da constelação dzaakamakaapali, até a última quinzena do mês de maio.

Neste período o aracu é muito capturado. Assim, na primeira enchente ele pode ser pescado com anzóis deixados em espera e, nas piracemas, pode ser capturado com matapi ou em cacuri.

Durante todo o ano ele pode ser pescado com caniço, mas a pesca é melhor quando estão disponíveis frutas comestíveis. Como podemos acompanhar melhor no calendário: setembro tem safra de jacitara, fevereiro safra de dzeeka (frutas de seringueira), e em março, abril e maio, safra de açaí.

Situação atual da disponibilidade

Hoje em dia esta espécie de aracu é muito rara de ser encontrada na microrregião da comunidade. Com o passar do tempo houve mudanças na disponibilidade do peixe, relatam meus informantes, alguns chefes de família.

Como sempre, levantam dois motivos principais para explicar a diferença e diminuição: mudança climática e situação da pesca dado o crescimento populacional das comunidades.

Alguns pescadores, já com idade avançada, sempre narram que a pesca praticada antigamente era menos prejudicial para os peixes. Por isso, na microrregião, a pesca era sempre vantajosa, mesmo que o pescador levasse pouco tempo pescando. Sempre conseguiam uma quantidade suficiente para alimentar sua família, até mesmo sobrando para levar às refeições comunitárias. Sabe por quê? Porque o peixe, naquele tempo, ainda não era comercializado. Porque, também, não existiam ainda as malhadeiras esticadas por todo canto do rio. Ainda não havia arrastões e etc.. O método de pesca era praticamente sustentável. O pescador utilizava apenas os materiais de pesca tradicionais como: caniço, turi, linha de tucum, arco, flecha, matapi e cacuri. Isso não colocava os peixes em extinção. O meio

de transporte utilizado no rio durante a pescaria era a canoa e o remo. Com uso destes materiais, a pesca sempre era vista como adequada para a manutenção e equilíbrio do ambiente de pesca.

Atualmente isso tem mudado bastante, e a prática do conhecimento tradicional foi sendo desvalorizada, e passou a ser influenciada pelo capitalismo industrial. Desde a introdução da cultura dos brancos, o cenário de pesca tem mudado bastante, com uso de materiais industrializados como: anzol, linha de pesca (confeccionada a nylon), zagaia, malhadeiras, arrastões e máscara de mergulho. Como também a utilização de motor rabeta, como meio de transporte na pescaria. O método aplicado para uso destes materiais é muito diferente daquele do nosso povo. Os mesmos passaram a ser vistos como soluções e facilidades para a captura de peixes em maior quantidade, para fim comercial em curto tempo (realidade atual). Mas em pouco tempo pode se analisar um resultado negativo, que é a escassez dos peixes. Os informantes explicam que o uso destes materiais não aponta para extinção das espécies, mas os peixes se sentem mais ameaçados e, assim, vão se concentrando nos lugares mais profundos dos rios e lagos, longe da influência desta modalidade de pesca. Lá os peixes se sentem seguros.

Hoje está cada vez mais difícil capturar esta espécie em locais próximos à comunidade. Mas, na cabeceira do igarapé Waraná, a pesca ainda é considerada favorável.

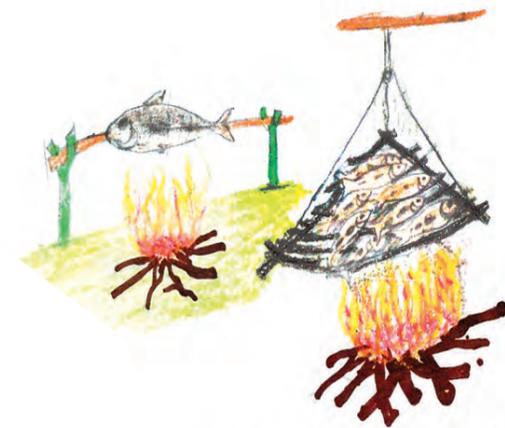
Prática de manejo ruim

A pesca é atividade que exige conhecimento, prática e habilidades. Estes se referem a antigas técnicas de pesca e aos métodos atuais. Na nossa cultura não existia manejo considerado ruim. A prática de pesca dos antigos Baniwa sempre foi vista de forma sustentável quando baseada no uso de materiais tradicionais próprios. Também, nesta época, a pesca não era usada para fins comerciais.

Com o processo de colonização, o conhecimento próprio do povo sobre pesca vem aos poucos sendo desvalorizado e passou-se a valorizar o conhecimento trazido pelos colonizadores. Este conhecimento veio acompanhado de outros materiais de pesca, que muitas vezes o povo da comunidade não está preparado e não tem conhecimento sobre a forma correta de uso, para que este não cause o desaparecimento do peixe.

E esse fato tem acontecido muito nesses últimos anos, com uso de materiais sem regras como, por exemplo, esticar a malhadeiras por muito tempo num só lugar. Até em algumas regiões do Içana já comentaram que o uso de máscara de mergulho na pesca está se tornando comum entre os moradores. Isso não indica um bom caminho para o equilíbrio e manutenção dos peixes nos rios, igarapés e lagos.

O mesmo acontece com alguns materiais tradicionais porque, devido à falta de conhecimentos técnicos antigos, hoje não são mais respeitadas e praticadas certas regras.



Moqueagem de aracu em casa.

Prática de manejo bom

Hoje é difícil ver boas práticas de pesca. Como a pesca já não é boa, as práticas também, cada vez mais, vão contribuindo para que piore. Algumas pessoas responsáveis já estão cientes disso. E afirmam que a única maneira de melhorar a prática da pesca é usando os materiais com mais responsabilidade.

Materiais como anzol, linha de pesca, zagaia, arco e flecha, armadilhas (cacuri, matapi), sempre são vistos como materiais que não causam desaparecimento dos peixes. Mas os jovens de hoje veem que estes materiais muitas vezes não dão vantagem. Isso acontece por falta de conhecimento, que são baseados em regras, desde a confecção até no momento de serem utilizados, e que inclui também o comportamento da pessoa.

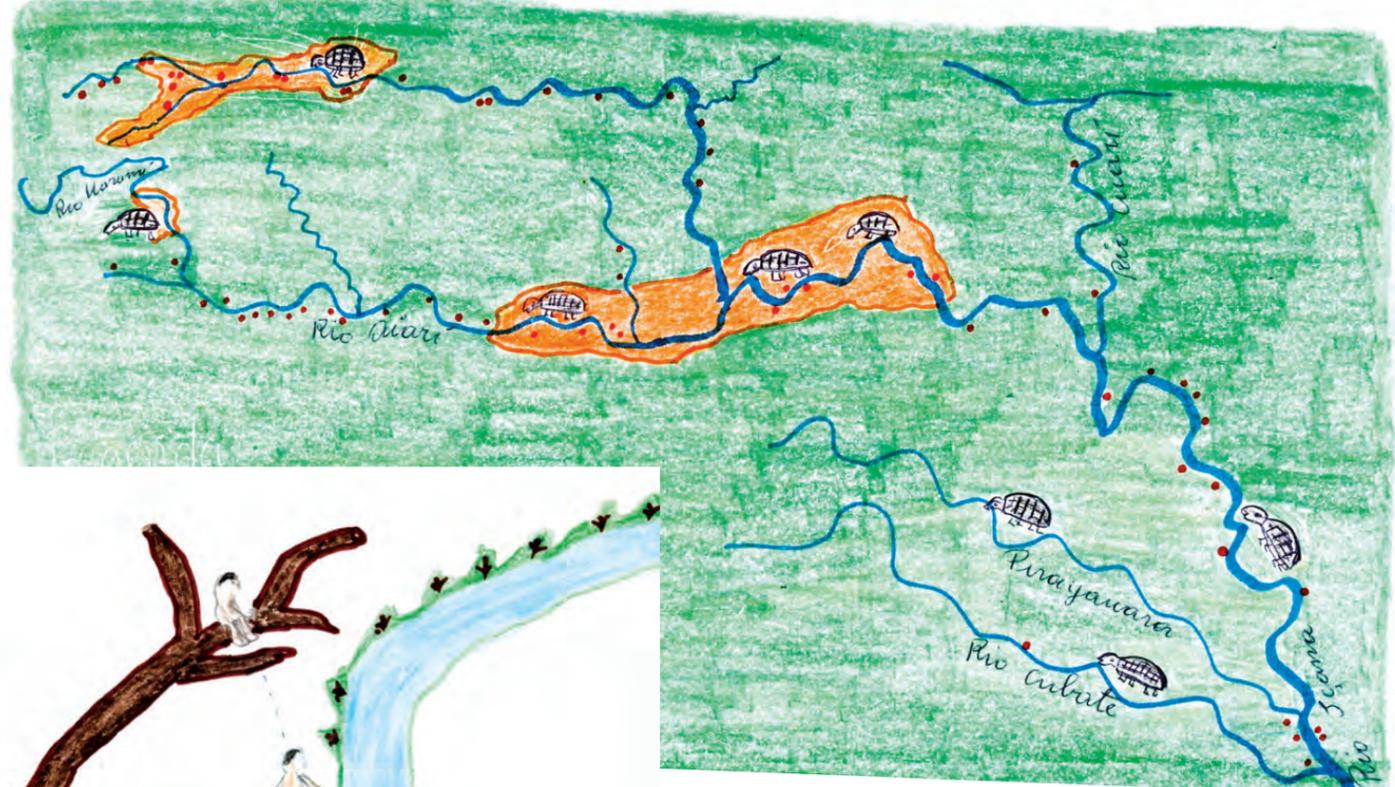
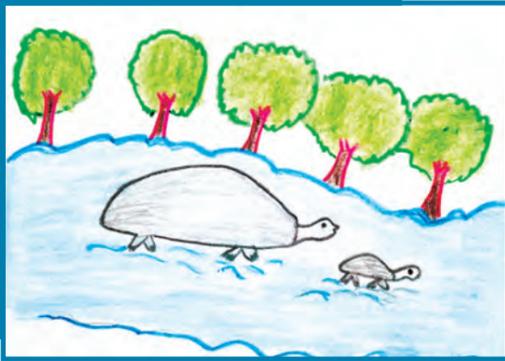
Indicação de boas práticas de relacionamento entre as pessoas e as comunidades

Não tem acontecido conflito de uso entre os povos, famílias e comunidades devido à pesca na microrregião da comunidade, e na bacia do Içana de maneira geral. A microrregião de Ucuqui-Cachoeira, por sua localização mais isolada, quase não é acessada por pessoas de outras comunidades.



3 cabeçaudo ikoli

OONIRIKO | ÁGUA



la
 ● Comunidades
 ~ Rios
 🐢 Distribuição do cabeçaudo na bacia do rio Içana
 ● caatinga



legenda
 ● comunidade
 ~ Rios
 🐢 Distribuição de cabeçaudo na microrregião do Uaranã
 ~ caatinga

Origem do cabeçaudo

O cabeçaudo teve origem na região dos lagos, no local denominado Ibacaba-Poço (Poperiana) no médio rio Içana. Nesta localidade, conta-se, pescador ou viajante não podia passar porque era muito perigoso. Era muito perigoso porque lá morava ou se encontrava o Sucuri, que era o pai dos peixes. Esse Sucuri era tão agressivo e, de tão agressivo que ele era, não deixava qualquer pescador e viajante passar neste trecho. Se passasse, logo o devorava com canoa e tudo.

Para evitar esse risco, os viajantes e os pescadores fizeram um caminho para desviar desse perigo que era fatal para qualquer pessoa. Nesse caminho, eles arrastavam suas canoas. Então, nesse tempo, havia um homem que tinha apenas um único filho. Cansado de arrastar toda vez sua canoa, decidiu passar por Ibacaba-Poço para pescar junto com seu filho, que havia se perdido. Foi quando perceberam que o Sucuri os puxava para o fundo do rio. O pai, com sua esperteza, conseguiu ainda nadar até à beira. Ao alcançar a beira do rio, voltou-se para ver o seu filho no meio do poço e já não avistou mais nada, senão uma enorme borbulha. O Sucuri já o havia devorado.

Nesse dia então, voltou para sua casa sem seu filho. Entristecido e sem saber quem poderia trazê-lo de volta, o pai resolveu procurar seu filho em Ibacaba-Poço e, se acaso não o encontrasse, pensou em matar qualquer ser que encontrasse naquele lugar. E foi.

Quando se acercou de Ibacaba-Poço, viu um boto aproximar-se dele, do fundo do rio. Ao vê-lo aproximar-se ele quis logo flechá-lo. O boto então se transformou em uma pessoa. Disse então, o boto para o velho:

- Por favor, não me fleche meu amigo. Não fui eu quem devorou o teu filho. Ao ouvir isso o homem guardou sua flecha. Daí então perguntou ao boto:
 - Vou contar contigo. Você pode ajudar-me a encontrar meu filho?

O boto, inteligentemente, deu uma orientação precisa ao pai do jovem morto pelo Sucuri. E o boto disse-lhe:

- Lá no fundo do poço tem uma casa enorme. Na porta de entrada se encontra uma mulher penteando seus cabelos. Quando o senhor chegar perto dela, te fará uma pergunta para onde é que o senhor quer ir. E o senhor vai perguntar para ela se ainda tem alguma bebida sobrando. Quando ela afirmar que ainda sobrou, ela mesma entrará em casa. Quando a mesma te der as costas ao entrar no casarão, tu irás entrar rapidamente neste momento. O porteiro será o bodó. Lá dentro tu encontrarás uma rede e dentro da rede estará deitado um velho. Esse velho será quem devorou o teu filho. Embaixo dele encontrar-te-á teu filho. Você flechará somente o que estiver deitado na rede. Depois que fizer isso evitará voltar sair por onde tenha entrado inicialmente. A porta de trás estará disponível para tua saída. É por esta porta que terás chance de sair vivo de lá. Entendeste agora homem?

Depois o boto voltou a dizer:
 - Agora, para iniciar o trabalho, fecha teus olhos.

O homem logo fechou seus olhos. O boto, por trás dele, tocou na sua nuca suavemente. Num piscar de olho o homem já estava em pé na frente do casarão. Entrou. Flechou o velho que estava deitado na rede, o acusado. Pegou seu filho e correu em direção à porta do fundo e saiu. Saiu do portão de trás, já respirando o ar deste mundo na savana deste mesmo lago, Ibacaba-Poço.

Depois que saíram na savana, os dois voltaram para casa. Esta savana existe até hoje. Trata-se do lugar onde as tartarugas se reproduzem a cada ano.

O filho do homem já não apresentava o mesmo comportamento que tivera enquanto estava neste mundo. Subiram o rio acima. Assim que completou um estirão, seu filho pediu para banhar-se no rio. Seu pai deixou o menino tomar banho na beira. Assim, toda hora, ele queria tomar banho porque se acostumou a viver no rio. Para ele, viver aqui na terra era muito difícil e insuportável era o calor. Seu pai então já não aguentava mais o comportamento do filho. Ele queria era ficar no rio.

Um dia seu pai resolveu prendê-lo com espinhel, amarrando-o no seu pé para impedir que ele fosse para a água. Com o passar do tempo, o menino conseguiu fugir do seu pai. Depois que isso aconteceu, nunca mais quis ver ou se encontrar com ele. Quando seu pai queria se aproximar dele, o mesmo se jogava no rio, em Ibacaba-Poço. E ele viveu sempre nesse lugar, sozinho. De dia subia em cima da árvore sobre o rio para tomar banho de sol. Quando seu pai se aproximava, ele pulava no rio.

Um dia seu pai teceu um puçá para capturá-lo. Depois que terminou de tecer o puçá, foi armá-lo sob as árvores onde ele sempre costumava se aquecer ao sol. No dia seguinte o homem foi até o local para ver se ele estava lá. De longe o avistou. Lá estava seu filho sobre uma árvore, aquecendo-se ao sol. Quando chegou perto, o menino se jogou no rio, mas lá estava com o puçá pronto para capturar o filho. E ele conseguiu ver de perto seu filho. Mas, já estava se transformando. Já havia criado nele a carcaça e escamas por todo seu corpo. E como não tinha outro jeito para salvá-lo, assim ficou para sempre. O velho seguiu sua vida tranquila e seu filho acabou se transformando em cabeçaudo. Foi assim que se originou o cabeçaudo no mundo.

Classificação

Na região do Içana e seus afluentes existe um único tipo de cabeçaudo e outra espécie que pertence ao grupo ou família de cabeçaudo que é a uirapuca. Esta, porém, é menorzinha e possui cabeça vermelha. Estas são as espécies deste grupo existentes no Içana.

Distribuição no Içana e seus afluentes

Ao longo do rio Içana, desde a foz até as cabeceiras e seus afluentes Cuiari e Aiari, é notada a existência de cabeçaudo, ou seja, o cabeçaudo está disponível ao longo de toda a calha.

Quando se trata de delimitar a sua disponibilidade por regiões dos lagos e de terra firme, aí vai haver sempre uma diferença. Porque o cabeçaudo predomina mais nas regiões dos lagos. Nessas regiões o cabeçaudo é encontrado com mais abundância. No médio Içana, a região denominada de região dos lagos começa a partir da comunidade Santa Marta até a comunidade Bela Vista. No rio Aiari os lagos predominam na região do baixo rio Aiari, da foz até a comunidade de Santa Isabel. No baixo Içana o cabeçaudo predomina nas proximidades da comunidade Pirayauara, no igarapé Pirayauara e no rio Cubate.

Nas regiões de terra firme é rara a disponibilidade do cabeçaudo. Nestas áreas, tanto no rio Içana como no rio Aiari, o cabeçaudo é encontrado nos principais igarapés.

O principal lugar de origem de cabeçaudo, que é também o lugar de reprodução, é Ibacaba-Poço (Poperiana), na região dos lagos do médio Içana. Ali existe uma savana onde os cabeçaudos e uirapucas botam seus ovos para reprodução.

Disponibilidade na microrregião

A comunidade de Ucuqui-Cachoeira está situada geograficamente na margem esquerda do igarapé Uaranã. É uma comunidade inserida na área de terra firme. Na proximidade da comunidade existem pequenos lagos. Nestes lagos o cabeçaudo dificilmente é visto. Mas, antigamente, existia sim o cabeçaudo nestes ambientes, como contam os anciões da comunidade. É raro encontrar cabeçaudo nesta região. Somente algumas vezes este é capturado no anzol dos pescadores.



3 cabeçudo

ikoli



© Adelson Lopes da Silva/ISA, 2008

JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Maalinai	Dzoroonai	Dzaaka manaapani	Dzaaka makaapali	Walipere Opitisisa Waliperieni	Kakodzode Dokome	Newinai Panapittishoi	Makoapidani	Omainai Lidzawithiona	Khewidapani	Maalinai	Maalinai



© Thiago Oliveira, 2012

Utilidade e importância do cabeçudo

Em toda a região do rio Içana e afluentes o cabeçudo é procurado pela maioria das pessoas. Pescadores das comunidades viajam para a região dos lagos para pescar e capturá-lo para seu consumo ou para venda. Como é um animal raro de ser avistado, talvez se pode pensar também que é inútil na vida das pessoas. Mas quando se chega a São Gabriel da Cachoeira, percebe-se que é um animal muito procurado para consumo. Com essa visão, acredita-se que teríamos trabalho bom nas comunidades onde não existem cabeçudos, caso alguma instituição apoiasse as pessoas ou comunidades interessadas neste setor de criação de cabeçudo para expansão e manutenção da espécie. E serviria também como fonte de renda para os criadores, até porque um cabeçudo menor custa R\$ 10,00, o médio custa R\$ 15,00 ou R\$25,00 e o maior custa na base de R\$30,00, dependendo do tamanho e peso.

Indicação de boas práticas de relacionamento entre as pessoas

As boas práticas de relacionamento entre as pessoas são na verdade as comunicações, as orientações, os conhecimentos que cada comunidade deve ter em relação aos locais de pesca.

Cada membro da comunidade deve conhecer o que é bom para executar a atividade; que tipo de materiais adequados neste processo, para não criar desequilíbrio nos ambientes de pesca. Principalmente o respeito no sentido de saber que se eu pescador destruir ou utilizar aquele local desordenadamente os frutos que tiro de lá para minha sobrevivência um dia vão desaparecer. Isso não só cabe ao pescador conhecer, mas a população de pescadores de todas as comunidades que buscam sustento daqueles locais.

Calendário de reprodução dos cabeçudos e uirapucas

O período de reprodução dos cabeçudos começa nos meses de setembro a outubro. No mês de novembro até o mês de dezembro ainda se pode encontrar covas com depósitos de ovos dos cabeçudos. De janeiro a fevereiro os filhotes começam a nascer.

Entre março e abril é o período de reprodução de outro tipo pequeno de cabeçudo, os uirapucas. E em maio já começa a enchente que espalha estes filhotes de cabeçudos e uirapucas nos igapós e em outros lagos, rios e igarapés do Içana e afluentes.

A época ideal para pescar e capturar o cabeçudo é na estação de verão, quando os lagos estão rasos.

Quanto de recurso é utilizado ou consumido

No Içana e em seus afluentes, de imediato, não se pode explicar ou encontrar resposta ideal para esta questão. Até porque varia de estilo de pesca ou de captura de cada pescador. Isso depende muito da técnica, de comida preferida do cabeçudo em relação ao pescador. Porque não é qualquer tipo de isca que o cabeçudo vai aceitar. Isso varia muito de zero a dez cabeçudos por dia ou de 15 a 20 cabeçudos por mês.

Práticas de manejo consideradas ruins

As práticas ruins para manutenção do cabeçudo na região do Içana e seus afluentes são pescas feitas com arrastões, timbó e destruição das samambaias que são lugares onde as tartarugas e cabeçudos se alojam e passam os dias naturalmente. Isso acontece principalmente nos grandes e pequenos lagos e igarapés.

Outra atitude de manejo ruim é a captura de cabeçudo de tamanho inadequado, jovens demais para o abate e consumo.

Boas práticas de manejo

Hoje em dia é difícil encontrar alguém utilizando materiais de pesca tradicionais. Estes então passam a ser esquecidos por todos. Porque o pescador sempre levará em conta dois objetivos: pescar para seu próprio consumo e para venda. Assim acabam utilizando outros materiais de pesca sem serem os tradicionais. Isso acaba prejudicando tudo, tanto o pescador como também o manejo das espécies de cabeçudo. Sendo assim, vale dizer que as práticas boas seriam:

- Utilizar materiais de pesca tradicionais.
- Pescar a quantidade ideal para consumo e venda, sem excessos.
- Capturar somente os peixes e cabeçudos adultos, que já se reproduziram e evitar pescar os cabeçudos menores.
- Evitar destruir as casas (samambaias) onde vivem os peixes e os cabeçudos.



4 cana-de-açúcar

KINIKIRIKO | ROÇA máapa



Origem da cana-de-açúcar

A cana-de-açúcar originou-se junto com os Hekoapinai (Gente Universo). Não somente a cana-de-açúcar, mas todos os tipos de cultivos que existem, dos quais o mundo mantém o seu sustento. Todos esses cultivos que se têm hoje foram dados por Kaali para Napirikoli. Kaali foi o dono de todos os cultivos e, inclusive, dono da roça. Ele mesmo era roça. O pai de todas as plantações.

Antigamente Kaali vivia com sua esposa a sós. Com o passar do tempo, foram nascendo seus filhos até formar uma família completa com muitos filhos. O Kaali e seus filhos viviam numa só casa, denominada casarão ou maloca. Eles viviam sempre unidos. Até que um dia surgiu problema entre eles durante as bebedeiras. Então houve briga entre a esposa de Kaali com seus filhos e noras. Insatisfeito com essa atitude, um dia Kaali resolveu abandonar toda a sua família. E a abandonou. Depois disso, seus filhos passaram a enfrentar sérios problemas da vida. Por preguiça de cuidar de suas roças, estas foram tomadas pelo mato e todo tipo de ervas invasoras. Daí veio a fome. Todos entraram no desespero total.

O Kaali, então, teve compaixão do povo da maloca, porque entre eles estavam seus filhos, os quais ele tanto amava. Com seu poder, animou os seus filhos e com isso começaram a pensar que era importante eles abrirem roças antes da chegada do Kaali. Assim foi feito. Quando terminaram de derrubar as roças, o Kaali fez um grande verão para secar as árvores da derrubada. Seus filhos, ao se juntarem no casarão, decidiram realizar a queimada da roça. E quando chegou o dia, lá foram eles para queimar a roça.

Quando iam queimando, o irmão menor deles, o caçula, se prontificou para ser queimado na roça. Porque essa era a única forma de Kaali deixar para seus filhos e para a nova geração todos os tipos de cultivos que se encontravam na roça novamente, uma vez que esses haviam sido tomados deles, por desgraça dos seus filhos e do povo da maloca.

No dia seguinte, após a queimada do irmão menor, eles foram visitar a roça. Lá encontraram e viram todos os tipos de cultivos e frutíferas: manivas (kinikhi), cana-de-açúcar (máapa), batatas (hónai), carás (áaxi), bananas (palána), macaxeiras (kapiwáli), abacaxis (mawiro), ingás, uvas (kaamero), abiu (hémali), caju (akáyo) e vários outros tipos de cultivos.

O filho maior de Kaali disse para seu irmão:

— Como é, então, que nós vamos preparar esses cultivos para poder comê-los?

E respondendo, o irmão menor disse:

— O nosso pai me orientou que é necessário que o senhor mande tua esposa arrancar a mandioca, tirar cará, cana-de-açúcar, para a gente fabricar o caxiri e comemorar. Porque, com o sacrifício e a queimada do nosso irmão menor, o nosso pai nos trouxe de volta tudo o que a gente havia perdido.

Foi uma festa e alegria maior vivida naquele dia. Foi assim que o Kaali entregou para a nova geração todos os tipos de cultivos, e principalmente a cana-de-açúcar que se tem até hoje.

- Legenda
- - Terra firme, há bastante cultivo de cana de Açúcar
 - - Regiões de Caatinga, também em comunidades desta região há cultivo.
 - - Dzoninar e raro.
 - rio e igarapés.
 - - Comunidades.



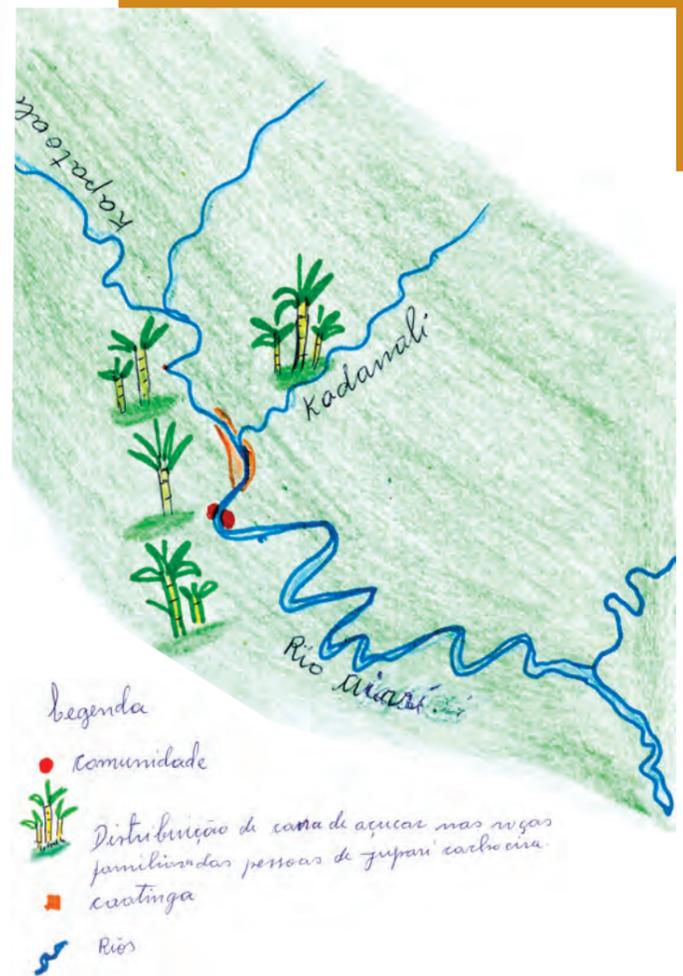
Classificação

A cana-de-açúcar, dentro da cultura baniwa, costuma ser classificada por meio da cor e/ou de características físicas de cada tipo. As principais diferenças de cor são vermelha, preta, verde, amarelada e preta camuflada. Entre essa canas existem as mais doces e as pouco adocicadas.

Distribuição no Içana e afluentes

O cultivo de cana-de-açúcar é praticado pela maioria das pessoas que vive em todas as comunidades ribeirinhas da bacia do Içana. Sua distribuição é praticamente visível porque está presente em todos os rios e localidade mais populosa, até as famílias que vivem nos sítios sozinhos e que são apenas formadas por uma ou duas família. Seja no Içana propriamente dito, seja também no rio Negro, rio Uaupés e nos outros rios e localidades. É cultivável também em regiões de terra firme e arenosa; na roça, perto de casa, na terra de mata virgem e na terra de capoeira. A única diferença é que a cana-de-açúcar produz mais em terra firme e em terra de caatinga é pouco produtivo.

TEMA: cana-de-açúcar | máapa
 AUTOR: Patrícia Gonçalves Rodrigues
 ETNIA | SIB: Kubeo | Kanhetalieni
 COMUNIDADE: Jurupari-Cachoeira | Aiari



- legenda
- Comunidade
 - Distribuição de cana de açúcar nas roças familiares das pessoas de Jurupari Cachoeira.
 - caatinga
 - Rios

Distribuição na microrregião de Jurupari-Cachoeira

Na comunidade de Jurupari-Cachoeira as pessoas sempre praticam, em número considerável, o cultivo de cana-de-açúcar em suas roças. Cada morador possui duas roças, e em cada uma delas há certa quantidade de plantação de cana-de-açúcar. Com base nesta afirmação pode-se dizer que, desde os tempos antigos até os dias atuais, a cana-de-açúcar continua sendo disponível porque está distribuída em todas as roças dos moradores da comunidade.



4 cana-de-açúcar

KINIKIRIKO | ROÇA

máapa



JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Maalinai	Dzoroona	Dzaaka manaapani	Dzaaka makaapali	Walipere Opittisina Waliperieni	Kakodzode Dokome	Newinai Panapittishoi	Makoapidani	Omainai Lidzawithiona	Khewidapani	Maalinai	Maalinai



Utilidade e importância

A cana-de-açúcar é um cultivo que desde antigamente vem sendo utilizado pelos nossos antepassados até os dias de hoje. Porque ao mesmo tempo em que a cana-de-açúcar é um alimento, é também remédio caseiro. O caldo de cana-de-açúcar é um produto utilizado principalmente para misturar caxiri, para adoçar bebidas como suco, limonada, etc. A cana-de-açúcar é tão importante que todas as pessoas a desejam ou consomem. Todo mundo. Velhos, adultos, jovens, crianças, mulheres e etc. A cana-de-açúcar seria muito mais importante para nós se tivesse mercado específico para vender esse produto em nosso município. Aí a gente lhe daria muito mais valor porque nos ajudaria a obter pequena renda familiar. Teríamos também muito mais ânimo para cultivar a cana-de-açúcar. E também se tivesse minifábrica de rapadura nos ajudaria muito na questão da merenda escolar.

Calendário ecológico

A cana-de-açúcar é um cultivo que não escolhe época de disponibilidade. Porque é um cultivo que está disponível o ano todo. Mas depois que ela é plantada, é necessário que ela mantenha o período de crescimento durante um ano ou menos para estar no ponto de ser utilizada. Pois não é uma planta que dá flores e frutos. Enquanto a primeira vai crescendo, os outros novos vão grelando.



Estimativa de consumo de cana-de-açúcar

Consumindo na roça ou chupando em casa, e também no preparo de caxiri, cada família consome em média três feixes (36 canas)/mês, ou 36 feixes (432 canas)/ano. Numa comunidade de 17 famílias o consumo mensal será de 51 feixes (612 canas)/mês, ou ainda 612 feixes (7.344 canas)/ano.

Situação atual da disponibilidade

O mundo hoje está mudando cada vez mais. Atualmente as pessoas estão também mudando de estilo de vida em todos os aspectos: social, econômico, educação, até seu estilo de trabalhar. Antigamente não era assim. Todos se preocupavam em manter a família unida, trabalhando sempre para o sustento da família. Não se preocupavam ainda em levar seus filhos para lá e para cá. Não pensavam se quer dizer para seus filhos "olha meus filhos, vocês têm que ir estudar naquela escola". Nada disso os velhos tinham na cabeça. Por isso eles trabalhavam e plantavam muita cana-de-açúcar e outros cultivos. Atualmente isso tem mudado bastante. Os pais hoje estão mais preocupados com a educação dos filhos. Isso alterou também a vontade de plantar mais cana-de-açúcar. Mesmo com essa mudança as famílias continuam plantando sempre o necessário para o consumo próprio. É pouco, mas existe sempre.

Práticas ruins para manutenção da cana-de-açúcar

Eis aqui algumas práticas consideradas ruins para a manutenção da cana-de-açúcar em todos os lugares, sítios, comunidades, distritos e etc.

- São as principais:
- cortar sem necessidade as novas;
 - deixar o mato invadir o espaço do cultivo;
 - deixá-las livre para qualquer contato com animais predadores;
 - falta de cuidado para com as mesmas por parte do dono.

Porque quando o dono não toma cuidado necessário com o cultivo, a cana-de-açúcar cresce e se desenvolve muito fraca. Pois a mesma não consegue encontrar alimentos suficientes para se desenvolver bem.

Práticas boas para manutenção da cana-de-açúcar

Depois que se pratica o cultivo de cana-de-açúcar na nova roça, temos que ter sempre em mente alguns cuidados para que ela possa crescer de forma sadia. Considerando também a fase essencial para o uso. Inclusive quando está bem desenvolvida.

- Estes são os principais cuidados:
- Acompanhar o crescimento de cana-de-açúcar recém-nascidas;
 - adubar sempre que possível e constantemente;
 - colocar sempre a terra queimada para fertilizar o solo;
 - recolher sempre as folhas secas e queimá-las;
 - cortar somente os maduros;
 - plantar sempre as cabeças na terra fértil;
 - protegê-las sempre dos predadores como a Anta e Irara (papa-mel).

Mantendo esses cuidados ativos, a pessoa terá uma boa plantação de cana-de-açúcar e bem desenvolvida. Bom cultiiiiivo! Meu amigo!



Práticas boas e ruins de relacionamento entre as pessoas

Entre as pessoas, uma das questões críticas é que algumas famílias, por preguiça, não praticam o cultivo de cana-de-açúcar nas suas roças e, assim, acabam mexendo nas plantações dos vizinhos. Essa atitude gera alguns problemas entre as famílias. Isso é ruim para todos.

Para manter relação uma saudável entre as pessoas, famílias e comunidades é importantes que, quando alguém não tem alguma coisa, peça para os que possam ajudar. Conversar entre as famílias e outros toda vez que for possível. Dessa forma um ajudando o outro.

5 cana-de-flecha

ttidoa



Origem da cana-de-flecha



O mito relacionado com a cana-de-flecha (ttidoa) começa em Uapui-Cachoeira, na primeira cachoeira, a de baixo, das que existem nesta comunidade do rio Aiari/Uaranã. Acontece quando, neste local, o Napirikoli (gente universo) queria deixar duas malas contendo em cada uma um tipo de arma para a humanidade. Primeiro, foi uma mala com as armas dos brancos e, a segunda, com as armas indígenas. Os homens que existiam eram indígenas e os brancos. Eles eram os personagens que estavam com o Napirikoli.

As armas que Napirikoli queria dar a eles eram a arma de fogo e a flecha (kaapawi), feita de ttidoa.

O Napirikoli disse-lhes:

- Pega essa espingarda!

O índio pegou a espingarda e não conseguiu dar tiro. Revirou-a e entregou novamente ao Napirikoli.

O Napirikoli disse ao branco:

- Pega esta espingarda!

O branco pegou a espingarda e soube manusear a arma. Deu o primeiro tiro. E foi assim que os brancos ficaram com todo o conhecimento sobre a arma de fogo.

O Napirikoli, então, afirmou ao branco:

- Pega esta espingarda. Você tomará conta desta arma.

Pois o branco sabia tudo da espingarda, permaneceu para sempre com ela. Hoje em dia, o homem branco usa a espingarda.

E para nossos ancestrais foi entregue o arco e flecha. Foi assim que o Napirikoli entregou para nós este recurso.



Variedades de cana-de-flecha

Existem dois tipos diferentes de cana-de-flecha (ttidoa). Um primeiro tipo é amarelado e o outro é verde. Os dois tipos são geralmente cultivados nas roças ou nos arredores de casa.

As flechas têm diferenças também, conforme suas utilidades: como flecha para pescaria ou para caçaria. Na flecha para pescaria, a ponta que penetra no peixe é permanente. Esta não é trocada e não contém nenhuma substância venenosa.

A flecha utilizada na caçaria, ou em guerras, é diferente. A parte que penetra na vítima pode ser substituída por uma nova. E nesta ponta podem ser adicionadas substâncias venenosas, como curare, chamadas na nossa língua de mawakolia.

Distribuição de ttidoa na bacia do Içana e seus afluentes

A planta é cultivada no solo de terra firme. Então podemos analisar no mapa onde estão localizados este tipo de vegetação e solo.

Nas comunidades com solos adequados, as pessoas possuem bastante dessa planta em suas roças. Depois de colhida, as pessoas podem estocar a cana-de-flecha em casa por longo período, e assim trocar no momento adequado com as pessoas que precisam fazer suas flechas, principalmente com aqueles que vivem em regiões onde o solo é arenoso.

No mapa se vê a distribuição de cana-de-flecha na região.

Distribuição na microrregião da comunidade

Na comunidade Ucuqui-Cachoeira, a cana-de-flecha está distribuída nas roças antigas das pessoas que ainda utilizam do recurso. Mas, atualmente na comunidade, segundo os comentários dos informantes, existem poucas pessoas que ainda usam flechas. Mas o cultivo ainda é praticado, conforme vemos no mapa.

Utilidade e importância da cana-de-flecha

O arco e flecha é um kit indígena completo que é utilizado na pescaria em todo o rio Içana e seus afluentes. Este material sempre foi útil, desde nossos antepassados até hoje, e usado na vida cotidiana das pessoas. No médio Içana, no verão, qualquer tipo de peixe pode ser flechado no rio enchente. Neste período, as pessoas realizam cercados em lagos ou igarapés, e o dono do cercado deve observar o local todos os dias. Quando aparece um peixe, o mesmo é flechado e capturado.

Em alguns afluentes do rio Içana onde não existem lagos, a flecha é mais utilizada na primeira enchente do rio, quando o igapó começa a alagar. Neste período aparecem bastantes insetos e algumas frutinhas que os peixes comem. Os peixes mais flechados nessa época são: aracu-de-duas-pintas (taali), pacu (kerapokoli) e acará-pintado (eerito). A flecha para pegar peixe é muito simples, não possui veneno na sua ponta. Já a flecha que era utilizada na caçaria é diferente. Sua ponta era feita de madeiras duras e resistentes, do tipo kereri ou kawina, e estas possuíam veneno específico para matar os animais ou pessoas. Antigamente os nossos antepassados faziam guerra, usavam contra os inimigos que os atacavam. Este material de caça ninguém usa mais. Enquanto a flecha de pesca é bastante importante e existe até hoje.

TEMA: cana-de-flecha | ttidoa
 AUTOR: Miller Hernandes Sanches
 ETNIA | SIB: Kubeo | Kanhetalieni
 COMUNIDADE: Ucuqui-Cachoeira | Uaranã



5 cana-de-flecha

ttidoa



JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Maalinai	Dzoroonaí	Dzaaka manaapani	Dzaaka makaapali	Walipere Opitisina Waliperieni	Kakodzode Dokome	Newinaí Panapittishoi	Makoapidani	Omainai Lidzawithiona	Khewidapani	Maalinai	Maalinai



Calendário ecológico

A planta pode ser cultivada quando a roça estiver com um ou dois anos, para que na capoeira a cana-de-flecha possa crescer tranquila até atingir a fase de amadurecimento. Nesta fase as mandiocas que ali existiam já foram extraídas do solo.

Quando a planta estiver pronta para ser coletada, o proprietário colhe tudo e guarda em sua casa, em cima do fogo ou no sol, para que se seque bem antes de ser utilizada.

O período de maior utilização é o da primeira enchente, aproveitando os peixes que são atraídos pelos insetos que estão sendo submersos pela mesma. Já em regiões de Dzaawinai, região dos lagos do médio Içana, é mais vantajoso usar no período de verão.

Situação atual da disponibilidade de cana-de-flecha para pessoas da comunidade

A situação atual é que algumas pessoas da comunidade ainda cultivam a planta, embora a maioria não a utilize mais. Segundo os entrevistados mais experientes, a desvalorização do material se dá pelo motivo da escassez de pesca e mudanças em estações do tempo e da natureza, bem como pela facilidade de pescar com materiais não indígenas. A pesca com cana-de-flecha é vista como muito desvantajosa e perda de tempo pela nova geração. Atualmente a vantagem se vê no uso de malhadeira, mas isso promete causar sério problema no futuro.

Como muitas pessoas entendem que é importante a plantação, e a cultivam, esta planta não tem risco de desaparecimento. Mesmo algumas pessoas que não utilizam cultivam porque pode ser aproveitada por outras pessoas para outras finalidades.

Práticas de manejo consideradas ruins

As pessoas que usam a planta na comunidade não comentam sobre práticas de manejo ruins. Mas existem alguns descuidos que podem impedir que a planta se desenvolva bem, como:

- Cortar a planta quando ainda não está madura.
- Deixar a planta sumir no local sem colheita.
- Não roçar as plantas invasoras, que podem fazer com que a cana-de-flecha desapareça.

As práticas boas estão relacionadas ao cuidado com a planta, como:

- Limpar a área de cultivo da planta.
- Deixar a planta se desenvolver até o período certo de ser coletada.
- Coletar todas as plantas maduras e deixar estocadas em casa.



As pessoas da comunidade têm bom relacionamento entre si na utilização desta planta

Quando alguém da comunidade não tem sua plantação, essa pessoa pode procurar aqueles que possuem e o mesmo pode liberar a colheita da quantidade desejada. Quando a flecha já estiver pronta, o dono poderá vender ou trocar por alguma coisa, mas é recomendado que cada pescador se acostume a fazer o seu próprio material, porque a arte de uso do praticante varia muito de pessoa para pessoa.

6 canoa

iita

BENS PRODUZIDOS PANAANI PADZEKATANIPE



© Thiago Oliveira, 2012

Origem da canoa

No mundo, antigamente, não havia quase ninguém que conhecia a técnica de fabricação da canoa. Somente um ser era capaz de fabricar uma canoa perfeita. Seu nome era Wadzoliwheri (avô-urubu). Em outro canto do mundo também havia um homem que nada sabia da técnica de fabricar uma canoa perfeita. O nome dele era Napirikoli (homem nascido do osso). Cada um desses seres mágicos possuía poderes sobrenaturais, conhecimentos individuais, específicos e diferentes um do outro. Um dia Napirikoli se casou com a filha de Wadzoliwheri. Por ter dado a mão de sua filha, certo dia, Wadzoliwheri precisou que seu genro fizesse uma canoa para ele.

E ele disse para sua filha:

— Minha filha, diga para seu marido que construa uma canoa para mim. Ordenou o Wadzoliwheri para sua filha.

E ela respondeu:

— Está bem papai, eu vou dizer a ele para fazê-la para o senhor.

Logo a esposa do Napirikoli foi até onde ele estava e disse:

— Meu pai mandou dizer a você para fazer uma canoa para ele.

E ele respondeu:

— Está bem. Eu vou providenciar isso imediatamente.

No dia seguinte, Napirikoli foi procurar a madeira e, encontrando, começou a fazer uma canoa. Para o acabamento, levou a madeira talhada ao fogo para queimá-la e abrir a canoa. Colocou os bancos e estava pronta. Feito isso, avisou a sua esposa dizendo:

— A canoa está pronta, diga para seu pai que a canoa se encontra no porto.

— Ótimo! Disse a mulher, que foi até onde seu pai estava e lhe disse:

— Pai, seu genro já fez a canoa para o senhor. Ela se encontra no porto.

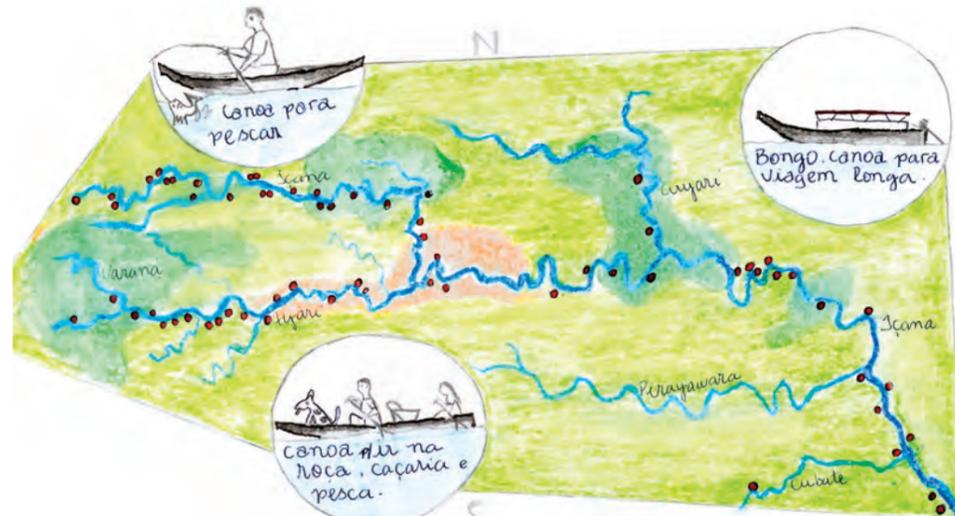
O Wadzoliwheri então respondeu:

— Está bem minha filha. Então eu vou ver a canoa.

O velho desceu para o porto e viu a canoa feita de madeira, tudo pronto. Embarcou, e com seu poder forte e mágico pisou na beira da canoa e quebrou-a toda. O velho, de raiva, disse à sua filha:

— Filha, diga para seu marido que aquela canoa não serviu nada para mim. Quando embarquei nela, quebrou tudo. Mande-o construir outra novamente para mim.

A esposa contou então para o marido o novo pedido do seu sogro. E ele foi buscar a madeira e construiu outra canoa. Quando terminou, queimou-a, colocou os bancos e foi deixar no porto. Depois entregou para sua esposa, que logo foi falar para Wadzoliwheri. E ele, descendo para o porto, viu a canoa e foi embarcar nela repetindo o mesmo procedimento que havia feito na vez anterior. Como deu tudo errado novamente, o Wadzoliwheri voltou para casa muito aborrecido. Quando chegou em casa contou para



sua filha que o resultado do trabalho novamente não lhe agradou. A esposa de Napirikoli, inconformada com o fato, perguntou para seu marido:

— Como é que você faz a canoa? Que tipo de materiais você utiliza para fabricar a canoa?

O Napirikoli então explicou:

— Eu tenho outro método e outras ferramentas para fabricar canoa. Bem diferentes das que possui teu pai.

Ela, novamente, explicou para Napirikoli:

— Meu pai tem ferramentas diferentes para construir canoa.

Dito aquilo, ela pegou todas as ferramentas do Wadzoliwheri e deu para seu marido. Com essas ferramentas o Napirikoli construiu uma canoa de pedra. Quando ficou pronta, entregou para sua esposa dizendo:

— Diga para seu pai que a canoa já está pronta e ela está lá no porto.

E ela respondeu:

— Está certo. Eu vou avisá-lo. E foi contar para Wadzoliwheri.

Ao escutar sua filha, ele então respondeu:

— Fala para meu genro que agradeço muito e vou verificar agora mesmo.

O Wadzoliwheri desceu e viu a canoa de pedra no porto. Embarcou na canoa e quis quebrá-la, da mesma forma que quebrava as Canoas feitas anteriormente. Pisou com força e, de repente, escorregou-se, caiu na popa da canoa de pedra e morreu. E foi assim que o Napirikoli adquiriu a canoa para a humanidade de hoje.

Classificação (Nadzawaka)

Na natureza, segundo os Baniwa, todas as espécies do reino Plantae apresentam duas espécies. Tal característica faz com que o homem tenha que identificar se uma madeira é falsa ou verdadeira para poder usá-la. E essa identificação se dá por meio da cor que cada tipo de árvore apresenta na parte interna. Assim, uma apresenta cor muito intensa e a outra um menor grau de intensidade da cor. Seja ela amarela ou vermelha, roxa, marrom ou de qualquer outra cor, sempre vamos encontrar uma diferença existente entre elas. Por isso, na bacia do Içana e seus afluentes, existem certas variedades de madeiras que servem para fabricar canoa. Essas madeiras podem ser classificadas da seguinte maneira:

Eewane (pau-amarelo): possui duas espécies, uma de cor amarela muito intensa no seu interior, e com madeira densa. É a verdadeira. A mais resistente. A outra possui cor interior amarelo claro e madeira menos densa. É a falsa e pouco resistente. As duas madeiras servem para fabricação de canoa. Mas, a diferença está na durabilidade do produto resultante. O pau-amarelo é raro de ser encontrado na calha do rio Içana e seus afluentes Cuiari e Aiari.

Kadaane (pinima): é uma madeira que também possui duas espécies, uma possui âmago, e a outra não possui. A verdadeira é mais resistente e a falsa é menos resistente.

Mooli (jacajacá): É uma madeira que apresenta duas espécies. Uma possui âmago avermelhado intenso e duro, e a outra possui âmago avermelhado claro e menos duro. Essas madeiras são encontradas sempre na terra firme.

LEGENDA

- Comunidades da Bacia do Içana e afluentes. Nelas estão representadas as três Canoas: canoa para pesca, canoa para roça, caçaria.
- Rios, principais meios onde as Canoas trafegam.
- Terra firme, onde podem ser encontradas principais madeiras para fazer Canoas.
- Caatinga (encosta de).
- Regiões de lagos.

São também encontradas em capoeiras muito antigas. Com essas espécies pode-se fazer canoa de qualquer tamanho: grande, médio e pequeno.

Kawittiri (loiro): O loiro é uma madeira conhecida por todas as pessoas da região. É a mais procurada e utilizada pelos ribeirinhos do rio Negro, Içana e afluentes. Também apresenta uma espécie verdadeira e outra falsa. A canoa feita de loiro é mais leve que as outras. Por isso é a madeira mais desejada.

Dzakoi (abacatirana): Também apresenta duas espécies de madeira. Uma delas produz um tipo de canoa que não flutua bem e vai facilmente para o fundo do rio. E se afundar, a canoa pode ser perdida. Já com a outra espécie, ao passar de algum tempo, a canoa pode boiar. É muito importante que se faça teste neste tipo de madeira para ter a garantia de que tal madeira serve para que a canoa flutue normalmente.

As outras madeiras que foram descritas anteriormente, todas elas flutuam com facilidade. O loiro é específico para fazer canoa e remo. Sendo que a mais resistente de todas é o Pau-amarelo. A menos resistente é a madeira mooli, que também não serve para fazer remo. Algumas dessas espécies não são encontradas em certas áreas do rio Içana nem de seus afluentes. Algumas estão em falta, principalmente nas áreas próximas das comunidades de regiões de caatinga e de terra firme, onde o uso das madeiras para fabricar canoa é mais constante.

Distribuição e disponibilidade na bacia do Içana e seus afluentes

Na região do rio Içana e dos afluentes, Cuiari e Aiari, as Canoas estão presentes em cada comunidade, desde a foz até a última comunidade do alto Içana. Cada família pode ter em média três Canoas, com diferentes finalidades.

A canoa pequena é específica para uso do homem durante a pesca e caçaria nos rios, igarapés e igapós. A canoa de tamanho médio é usada para fazer atividades de roça e pescarias mais distantes da comunidade. Hoje em dia este tipo já pode ser acompanhado pelo motor de rabeta. Já a canoa grande é geralmente utilizada para viagens de grande distância da comunidade, como para a cidade de São Gabriel da Cachoeira.

Quanto à disponibilidade de madeiras para construção de Canoas, esta também está disponível ao longo de todo o curso do rio Içana e seus afluentes. Estão disponíveis conforme a vegetação de cada microrregião.

Na região de terra firme podemos encontrar as madeiras mais importantes, como: eewane (pau-amarelo), kadaane (pinima) e mooli (jacajacá). Na caatinga pode ser encontrada uma madeira como dzakoi (abacatirana). E na região onde ocorre vegetação com área inundada (igarapós) pode-se encontrar a madeira itaiwa para este fim.

Em algumas comunidades estas matérias-primas são difíceis de serem encontradas, principalmente naquelas comunidades onde existe um maior número de pessoas que conhecem a técnica de construção de canoa e já exploraram bastante este recurso. Nestas comunidades essas madeiras podem ser encontradas somente em locais mais distantes, mais centralizados na mata ou nas cabeceiras dos igarapés.

TEMA: canoa | iita
 AUTOR: Gilberto Montenegro Fontes
 ETNIA | SIB: Baniwa | Hohoodeni
 COMUNIDADE: Ucuqui-Cachoeira | Uaranã



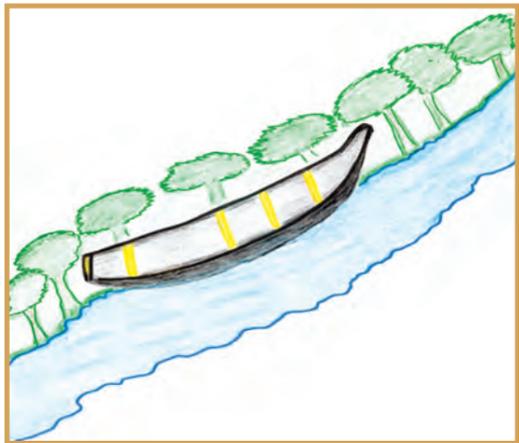
Distribuição na microrregião

Na microrregião da comunidade de Ucuqui-Cachoeira cada família possui sua canoa, construída de modo particular por cada morador. Nossos bisavôs eram mestres em fabricar canoa, de qualquer tamanho, e a madeira era sempre escolhida por um mestre. Nem todos os homens são técnicos em construir canoa. Existem algumas pessoas que não têm conhecimento técnico, mesmo sendo idosos. Quando acontece isso a pessoa deve comprar ou trocar por algumas coisas com quem possui canoa pronta. Na microrregião do rio Uaranã há, de certa forma, disponibilidade de madeira para fazer canoa de qualquer tamanho.

A vegetação do rio Uaranã e de seus afluentes é mais de terra firme, onde se encontra uma variedade de madeiras de qualquer tamanho. A área dessa microrregião continua sendo uma área ainda preservada.

6 canoa iita

BENS PRODUZIDOS PANAANI PADZEKATANIPE



Importância do recurso

A canoa é muito importante para moradores ribeirinhos da bacia do Içana e seus afluentes. É utilizada quase diariamente conforme a necessidade da vida cotidiana de cada família.

A canoa grande é utilizada para fazer viagens mais distantes. Por exemplo, para viajar até São Gabriel da Cachoeira, precisamos de uma canoa grande, o bongo ou batelão, onde caberá o passageiro e seus produtos. Assim, as pessoas que fazem viagem longa podem fazer uma viagem com tranquilidade, sem muita preocupação de perder sua produção ou até mesmo pessoas.

A canoa média é mais utilizada para passeio familiar. É utilizada também pelas mulheres que vão à roça todo dia.

A canoa pequena é especificamente usada pelo homem, para fazer pescaria ou caçaria no outro lado do rio, nas cabeceiras dos igarapés e nos locais de fartura de peixe ou caça. Por isso, cada família deve ter sua canoa particular para poder exercer as atividades necessárias. O remo é um objeto que não deve faltar e é utilizado junto com a canoa.

Para manter bem a canoa devemos ter sempre alguns cuidados especiais: calafetar sempre que for preciso, amarrar sempre para não se perder (bubiar). O mesmo cuidado devemos prestar com canoa grande, média ou pequena.

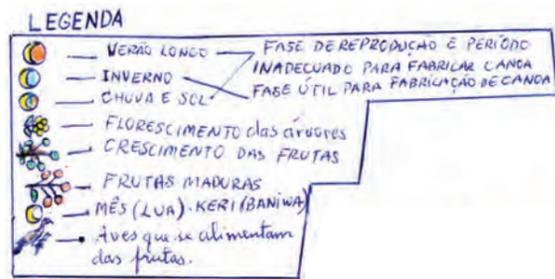
Calendário do recurso

O período bom para tirar madeira para fabricar canoa é nos meses de junho e julho.

No começo de agosto as árvores começam a florescer, até final de dezembro. Em janeiro começam a frutificar, até final de maio. Quando as frutas caíram todas, este deve ser o período em que a árvore é derrubada para fabricar canoa.

A madeira está disponível para uso em qualquer mês. Quem não tem canoa pode tirar em qualquer período do ano. Basta alguém identificar onde está a madeira para começar o trabalho.

Mas existe um período específico para utilizar a madeira, que é entre junho e julho, quando as frutas das árvores já amadureceram, caíram no solo, e das sementes nascerão novas plantinhas para substituir aquela que foi derrubada e utilizada pelo homem.



Situação atual

Atualmente a madeira para fazer canoa está quase acabando nas áreas mais próximas da comunidade de Ucuqui-Cachoeira.

Isso porque os nossos bisavôs já fizeram muita canoa. Mas em áreas onde ninguém tem chegado ainda existe madeira. Por exemplo, na cabeceira do rio Uaranã ainda existe muita madeira para canoa.

Em todas as terras firmes a madeira está presente e somente na beira próxima do rio Uaranã é que não existe mais, porque os homens já utilizaram bastante. Em locais distantes da margem do rio é possível encontrar tais recursos. Nas beiradas o tamanho das madeiras é menor, e estas são insuficientes e inadequadas para a fabricação de canoa, servindo apenas para outras finalidades como remo, portais da casa, mesa e outras.

Essa é a situação atual deste recurso pensado e analisado de acordo com a experiência de vida das pessoas que residem na região do Içana e na microrregião.

Indicação de práticas de manejo consideradas ruins

Para o povo Baniwa e Coripaco as práticas consideradas ruins são as derrubadas das árvores na época de florescimento e de frutificação.

Outro manejo inadequado é quando o homem faz roça na terra firme onde tem madeira nova para fazer canoa. Isso é prática ruim para o povo Baniwa e Coripaco do rio Içana e seus afluentes.

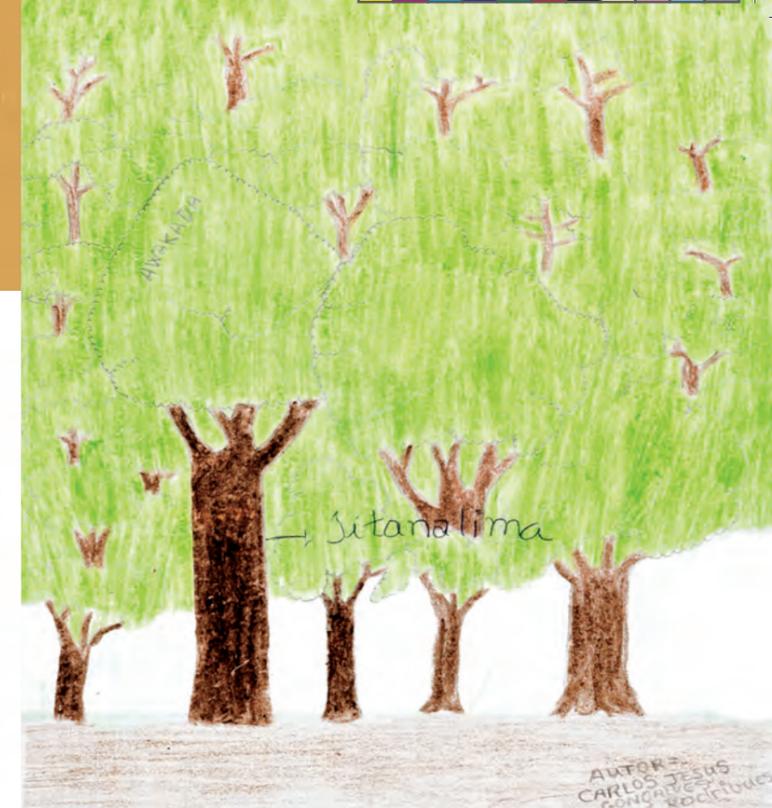
Ou então, quando uma árvore é simplesmente derrubada, só por derrubar, sem que seja utilizada para alguma finalidade.

Indicação de práticas de manejo consideradas boas

Uma boa prática para o povo Baniwa e Coripaco é não derrubar área onde há madeiras pequenas, ainda em crescimento.

Outra é utilizar as árvores depois que elas já produziram flores e frutas, e deixar que as frutas caiam todas no chão para poder utilizar a madeira. Isso permite que as sementes delas vão nasçam e cresçam. Assim poderão substituir aquela árvore que for usado pelo homem.

Outra prática boa seria a preservação e o reflorestamento de áreas com esse tipo de madeira útil, para que assim continuem existindo.



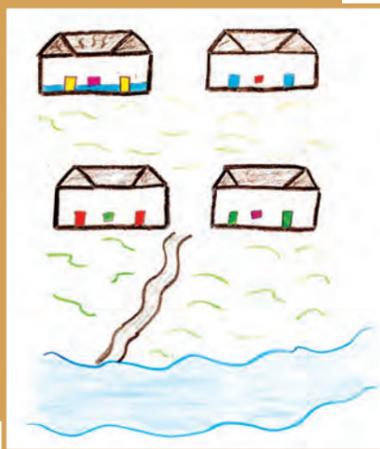
Boas práticas de relacionamento entre as pessoas

No rio Içana existe sim a área de abrangência de cada comunidade. Essas áreas são delimitadas normalmente para que as comunidades vizinhas tenham na sua consciência até onde vão os limites de cada povoado, para não haver conflito entre as comunidades.

Quando uma família de uma comunidade sente necessidade de buscar madeira na área de sua vizinha, essas pessoas devem ir conversar e primeiro pedir autorização para o capitão ou responsável por aquela área onde a atividade será executada. Esse procedimento é feito para que as famílias da comunidade saibam e fiquem informadas sobre quem estará nesta área, qual será o seu objetivo, e por quanto tempo permanecerá executando sua atividade na área.

Na região do rio Aiari raramente acontece de pessoas de uma comunidade ir tirar madeira em outra comunidade. Mas, quando ocorre, há sempre comunicação entre as pessoas ou entre os responsáveis (lideranças) para que a situação ocorra normalmente. Não há limite de trabalho ou divisão de lotes de terra em Ucuqui-Cachoeira. Essa área é de livre acesso para todos os moradores dessa microrregião.





© Carol Da Rêa, 2008

TEMA: casa | pantti
AUTOR: Edmilson Rodrigues da Silva
ETNIA | SIB: Baniwa | Hohoodeni
COMUNIDADE: Panã Panã | Aiari

Origem da casa

No início do mundo não havia casas como hoje em dia. O dono do mundo, Napirikoli, morava numa casa de barro, numa caverna. A casa onde morava era de barro. Lá ele morava há muito tempo.

Um dia ele encontrou uma mulher e casou-se com ela. Quando ela passou a morar com ele, ela não se acostumava com Napirikoli, porque a casa dele não parecia uma casa. Ela contava para Napirikoli que o pai dela tinha uma casa diferente. Muitas vezes ela encontrava restos de barro caídos nas águas dos potes que eles bebiam e nas suas comidas. Por isso, sempre reclamava com Napirikoli. Ela dizia:

- Aquele meu pai, Napiriko, ele tem uma casa de palha!

Napirikoli respondeu:

- Então vamos lá com ele, para ver como se faz essa casa.

Napirikoli foi até onde morava seu sogro. Ao chegar à casa do sogro ele olhou para a casa, como que se fazia a casa. A casa do sogro de Napirikoli tinha a forma de uma maloca.

O Napirikoli voltou, e começou a fazer uma casa semelhante à do sogro. A partir desse exemplo ele construiu sua própria casa, onde começou a morar junto com sua família. Antigamente era uma casa só, atualmente chamada de maloca.

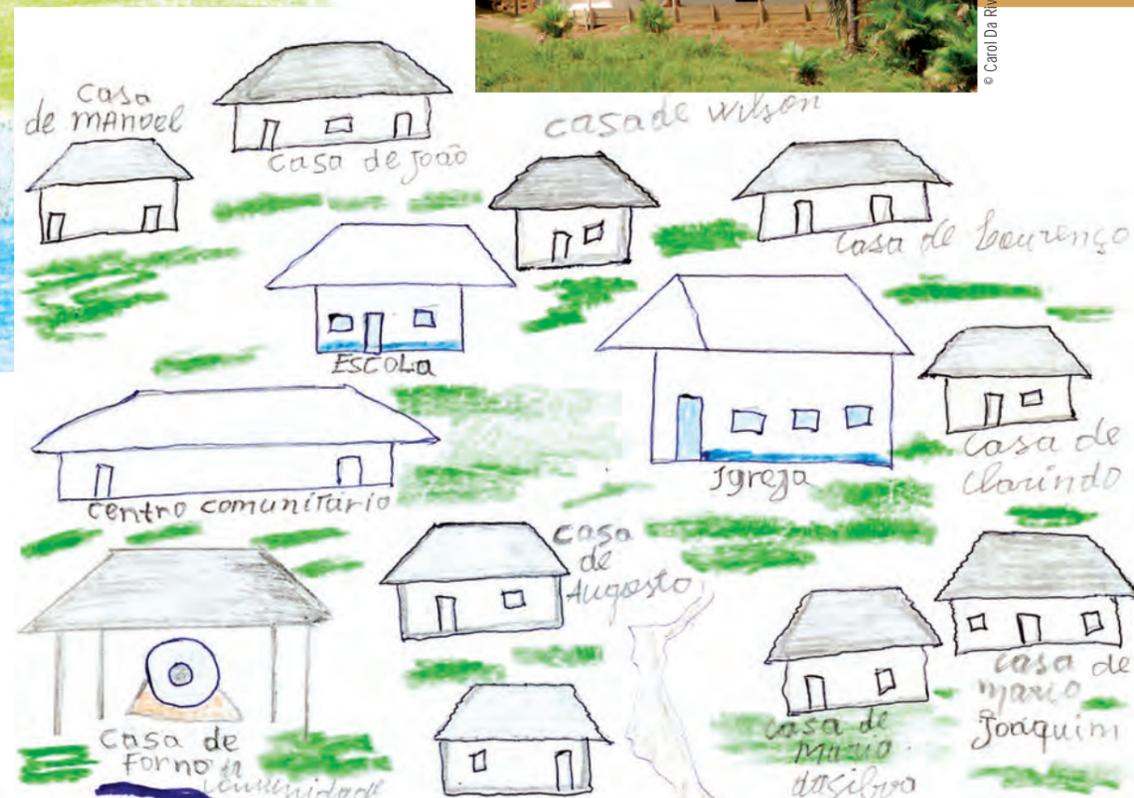
Distribuição na bacia do Içana

Algumas comunidades existentes na região do Içana antigamente só tinham malocas, e atualmente a maloca não está mais presente em todas as comunidades. Maloca, somente em assunção do Içana, onde foi construída uma maloca com finalidade de revitalizar a cultura, apoiada através de projeto comunitário (PDPI), e que hoje está caída por falta de manutenção. Na comunidade de Uapuí-Cachoeira foi construída outra maloca, também implantada através de projeto, e na comunidade de Ucuqui-Cachoeira também foi construída uma maloca pela comunidade e escola. Atualmente estes são os únicos espaços comunitários deste tipo aqui no rio Aiari, onde se realizam eventos de ambas as culturas (branco e baniwa).

Enfim, em todas as comunidades da região do Içana e seus afluentes, só existem casas separadas para todas as famílias.

Distribuição na bacia do Içana e na microrregião da comunidade Panã Panã

Na minha comunidade, Panã Panã, hoje não existe mais maloca. Só existem casas separadas para cada família. Das dezessete casas existentes na comunidade, sete casas são cobertas com alumínio e dez cobertas com palha de caraná.



Diversidade de formas de casas construídas pelo povo Baniwa e Coripaco

Antigamente a casa onde os nossos antepassados viviam era uma casa grande, hoje chamada de maloca. Era uma casa grande, onde havia espaço para cada família morar. Nesse espaço viviam todas as famílias de uma aldeia. O centro da casa era um lugar para suas refeições, festas culturais e onde sempre havia diálogo com o chefe quando ocorria algum problema. A maloca era construída com madeiras específicas, palha de poone, caraná e paredes de casca da madeira dowá.

A casa atualmente construída pelo povo Baniwa e Coripaco foi introduzida a partir da colonização. Com a chegada dos missionários evangélicos começaram a construir moradias diferentes, como casas particulares para cada família.

A casa hoje é construída com as mesmas madeiras com que eram construídas as malocas. A cobertura é formada por diferentes materiais, como palha de caraná, poone, sororoca e wattiphe. Telhados mais recentes são feitos de alumínio. As paredes também podem ser diferentes, cobertas com casca de madeira (dowaya), folhas de uma palmeira chamada koyaphe, também de barro e de tábuas de madeira.

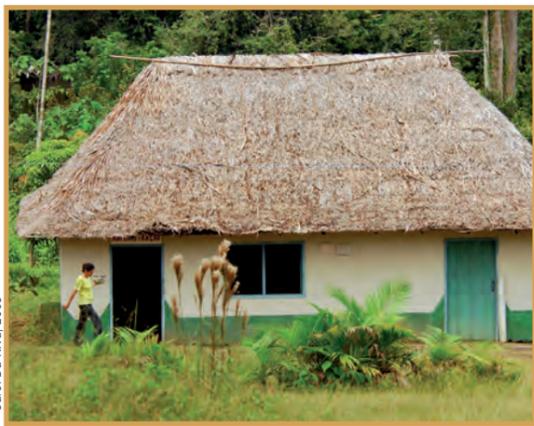
Essas casas podem ter divisões como a dos brancos, tendo cozinha, lugar de refeição, e quartos conforme o número de pessoas que residem nelas.



Legenda:
 Casa coberta de caraná
 Casa coberta de alumínio
 Caminho da comunidade para o porto.
 Aiari

7 casa pantti

BENS PRODUZIDOS PANAANI PADZEEKATANIPE



© Carol Da Riva, 2008

JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Maalinali	Dzoroona	Dzaaka manaapani	Dzaaka makaapali	Walipere Opittisina Waliperieni	Kakodzode Dokome	Newinal Panapittishoi	Makoapidani	Omainai Lidzawithiona	Khewidapani	Maalinali	Maalinali

JAN FEV MAR ABR MAI JUN JUL AGO SET OUT NOV DEZ



Importância da casa para as pessoas da comunidade

A moradia para nós, desde momentos históricos, era e é um ambiente muito útil e importante para o povo Baniwa e Coripaco. Pois é um espaço onde acontece a cultura e política de cada povo (organização, educação, costume e saúde).

Hoje pode se concluir dois aspectos diferentes, já convidados pelo nosso povo, e citamos os seguintes:

- Organização em Casa Grande de Partilha (maloca): a primeira cultura e própria do nosso povo, onde todas as famílias de uma aldeia conviviam comumente fazendo suas atividades diárias, repartiam os bens e alimentos entre si, faziam cerimônias de formação dos adolescentes e festas, dialogavam e resolviam o que era necessário para o bem do povo da casa.
- Casas Familiares Separadas: introduzida a partir da chegada dos colonizadores, como o nome já diz, gera formas de convivências divididas entre famílias dentro de uma só comunidade. Onde se pode concluir que a minoria de uma comunidade faz atividades comunitárias e participam dos eventos feitos pela comunidade. Há pouca partilha entre as famílias. Isso significa perda da própria cultura, e viver uma cultura não conhecida pelo povo, onde se convive com muitos problemas dentro da comunidade.

Quando é construída a casa (calendário)

A casa é construída quando há necessidade, em qualquer época do ano. A atividade pode durar de seis meses a um ano, dependendo de quem constrói e do tamanho da casa construída. Na ilustração do calendário de atividades, podemos ver uma pessoa que começa o trabalho no início do ano com todas as etapas principais, como:

- Busca de matérias necessários: madeiras para o pilar da casa, travessões, corredores, caibros. Junto também pode tirar folhas de caraná para cobertura, toras de paxiúba para ripas e cipós. Esta atividade exige que o construtor saia na mata onde podem ser encontrados os materiais, podendo durar um mínimo de dois meses.
- A parte da construção que exige um trabalho no terreno é considerada mais uma etapa longa de trabalho, onde é necessário definir desde o tamanho da construção até a forma final do acabamento.

No entanto, um Baniwa não faz a mesma atividade todos os períodos do dia ou todos os dias da semana. Ao mesmo tempo que cuida da construção, são feitos trabalhos na roça, caça, pesca, trabalho com cestarias para uso, etc. Isso faz com que a construção esteja concluída entre seis meses para um ano.

Quantas moradias no Içana e seus afluentes

Na bacia do Içana e seus afluentes identifiquei 18 comunidades na categoria "maiores", com cerca de 40 famílias e 183 pessoas em cada uma. De tamanho "médio" identifiquei um total de 40 comunidades, as quais possuem cerca de oito famílias e 46 pessoas no total. E "sítios" são 32, com cerca de três famílias e 17 pessoas para cada.

Tendo como base a comunidade de Ucuqui-Cachoeira, uma comunidade da categoria "maiores" onde realizei minha pesquisa de campo, meu levantamento das moradias constatou que há 25 casas cobertas de alumínio e 35 cobertas de palha de caraná. Na comunidade Panã Panã são sete casas cobertas de alumínio e dez cobertas de palha de caraná. Esta é uma das comunidades que considere de tamanho médio. E nos sítios são normalmente duas casas de alumínio e três de caraná.

Na bacia, para cada família são necessárias, no mínimo, duas casas. Considerando uma média de 17 famílias para cada comunidade neste estudo, cada comunidade possui, em média, 34 casas. Considerando 90 comunidades em toda bacia, concluímos assim que teremos em torno de 3.060 casas distribuídas em toda a bacia.

Situação da disponibilidade para as pessoas das comunidades

Atualmente todas as famílias das comunidades têm acesso à casa particular. Normalmente as famílias possuem duas casas. A maioria das pessoas tem suas casas cobertas de palha de Caraná.

Como casas coletivas, são usados os seguintes espaços:

- Centro comunitário - onde as pessoas da comunidade se reúnem toda manhã na hora do mingau e também de tarde para fazer suas refeições comunitárias. Quando há festividade, a comemoração também é realizada neste mesmo espaço.
- Espaço escolar - são casas construídas pelas próprias comunidades, ou pela prefeitura municipal, para desenvolvimento das atividades escolares nas comunidades.
- Casa de oração - é onde as pessoas, hoje em dia, fazem pregação do evangelho para melhoria de vida nas comunidades segundo suas crenças religiosas.

De modo geral, muitas comunidades não têm todas estas estruturas citadas e, por exemplo, no centro comunitário acontecem atividades escolares e este também se torna lugar de oração. Há uma série de precariedades destes espaços nas comunidades baniwa do Içana. Uma delas é a cobertura de espaços escolares com telha de zinco, o que atrapalha as aulas quando faz muito sol, pelo calor, ou quando chove, pelo barulho excessivo que esta provoca ao cair sobre o zinco.

Cobertura da casa pronta, antes o trabalho da oniya



Entre novembro e dezembro período de tirar caraná e aléio (madeiro) para construção de casa.

Práticas de manejos consideradas ruins e boas

A casa é um ambiente familiar e deve ser muito cuidada para manter-se agradável. Além disso, na construção de uma casa, o construtor deve conhecer determinadas regras para que não gere prejuízo para o ambiente. Indico aqui algumas práticas que devem ser observadas no momento da construção da casa:

- Na busca dos materiais para construção não devemos tirar madeiras inadequadas para construção das casas, madeiras defeituosas, que não serão aproveitadas, gerando desperdício. Devemos conhecer melhor as madeiras específicas para construção de casas.
- Não devemos cortar folhas de caraná novas, que serão menos resistentes.
- Não devemos deixar o pé de caraná sem nenhuma folha, ao contrário, devemos deixar pelo menos duas folhas na planta, para que ela não morra e se recupere logo.
- Não podemos tirar paxiúba nova e nem de má qualidade, que ainda nem jogou semente no chão ou que vai estragar rápido.
- E na construção não podemos fazer um trabalho mal feito, que resulte em uma casa desagradável, sem resistência, e que vai durar pouco tempo.



© Carol Da Riva, 2008



© Carol Da Riva, 2008



© Thiago Oliveira, 2012

Práticas de relacionamento entre as pessoas

Para manter um bom relacionamento com pessoas de outra comunidade, principalmente durante a busca de materiais necessários à construção, as pessoas que pretendem buscar materiais na área de outra comunidade necessitam manter conversa com os responsáveis da comunidade. Assim não haverá conflito de uso dos recursos e nem práticas ruins de manejo.



Origem de dzamakoaphi

Na história dos Baniwa, o dzamakoaphi originou-se através de Wamodana (Kowai), desde o princípio, com os primeiros aprendizes, os filhos de Malinali, denominados Malinaliene.

Estes filhos de Malinali foram os Itakirinai, os primeiros adolescentes a participar do ritual de iniciação dos jovens baniwa. Neste período de formação, o mestre Wamodana ensinou muitas coisas e entregou muitos materiais que são úteis no processo de formação dos adolescentes baniwa.

Dentre esses recursos entregou o dzamakoaphi, para o Napirikoli poder mostrar e ensinar para a nova geração os materiais usados na sua dança de adabi.

O povo Kubeo tinha o seu Kowai. Estes queriam, um dia, enganar o Napirikoli, mas ele já conhecia a voz do seu próprio Kowai. Ao ouvir a voz do Kowai de Napirikoli, o Kowai saiu agradecido e ofereceu o dzamakoaphi para ele, juntamente com seu grupo de famílias na localidade denominada hoje de Uapuí-Cachoeira, conhecida pelo povo como umbigo do mundo. Após ter entregado o dzamakoaphi (componente do adabi) para os ancestrais, começaram a praticar danças segundo a orientação dada pelo Kowai. Assim teve origem o dzamakoaphi.



LEGENDA:

- Terra firme, onde é encontrado DZAMAKOAPHI.
- Caatinga.
- Mor e igarapé.
- Comunidades.

Tipos de dzamakoaphi conhecidos

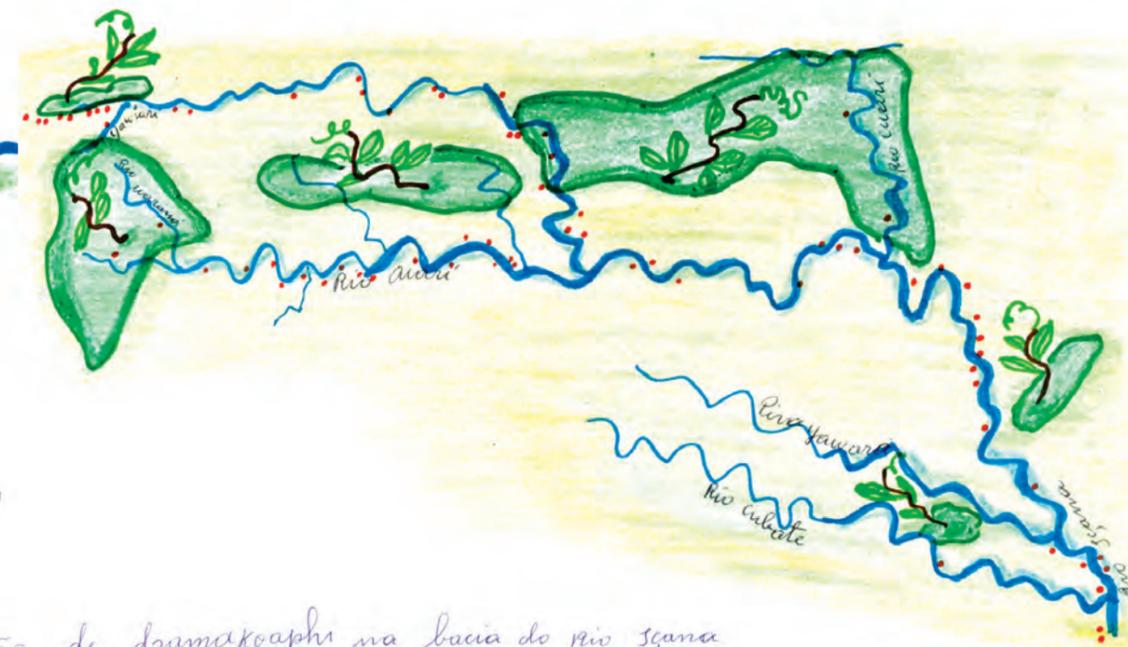
De modo geral, em toda parte da bacia do Içana e seus afluentes, o dzamakoaphi classifica-se em dois tipos principais: dzamakoaphi de folha média e dzamakoaphi de folha pequena.

O dzamakoaphi é uma planta geralmente encontrada na paisagem de terra firme, onde há solo amarelado e afogado. Mas também pode ser encontrada na terra firme alagada, igapó, sendo que em igapó do tipo molongozal não é encontrada. O dzamakoaphi é um cipó que se rasteja pelo tronco das árvores, principalmente nas árvores mais altas, que ocorrem somente nas florestas de terra firme da nossa região.

Distribuição de dzamakoaphi na bacia do Içana

Na região do Içana e Aiari podemos dizer que não há grande quantidade desse recurso. Principalmente nesta região do rio Aiari, não o encontramos nas áreas onde está a maioria das comunidades, porque elas estão em floresta de caatinga e solo arenoso. Por isso, as pessoas que moram nessas localidades têm menos acesso a esta planta. Quando há necessidade, é necessário procurá-la nas regiões de terra firme.

Conforme analisado no mapa, toda a bacia do Içana tem menor ocorrência de trechos de terra firme, sendo que essas paisagens são importantes para se encontrar o recurso.



Distribuição na microrregião da comunidade

Em toda a abrangência da microrregião da comunidade Ucuqui-Cachoeira, podemos dizer que há bastante deste recurso. Em poucas partes, nas áreas de caatinga, é que não o encontramos.

Entre as matas de terra firme, localizadas próximas da comunidade onde podem ser encontradas as plantas, podemos citar:

Beirada do Taaliali - um igarapé onde as pessoas da comunidade sempre têm acesso, andando pelo caminho durante cerca de uma hora.

Koliriali - outro igarapé onde tem bastante terra firme. Para chegar ao local, a caminhada dura pelo menos uma hora e trinta minutos, no mínimo.

Hiipainami - encontramos dzamakoaphi neste terreno, que é mais próximo, a uns trinta minutos de caminhada da comunidade.

TEMA: cipó-de-adabi | dzamakoaphi
 AUTOR: Geraldo Vargas Garcia
 (com colaboração da profa. Nazaria Andrade Montenegro)
 ETNIA | SIB: Baniwa | Hohoodeni
 COMUNIDADE: Cajú Ponta | Aiari

8 cipó-de-adabi

dzamakoaphi



Entre o janeiro a dezembro o Dzamakoaphi é disponível. Ela é utilizada em qualquer período conforme a necessidade que o baníwa e Konipato têm de utilizá-la. Podendo ser no inverno ou no verão.

Período de uso

O dzawipoko, balanço de criança, pode ser feito em qualquer época do ano, mas atualmente são poucos que o utilizam. Na comunidade, antigamente e até hoje, o dzamakoaphi é mais procurado quando fazem festa de dabucuri com Kowai.

Geralmente, estes eventos ocorrem nos períodos de frutificação das frutas comestíveis da mata. Na comunidade de Ucuqui as frutas sempre aproveitadas são: açaí-do-mato (manakhe), pataú (ponama), bacaba (poperi) e uapixuna (oowada). É feito um único dabucuri de cada safra por ano.

Quanto de dzamakoaphi é utilizado

Na maior parte da bacia do Içana, segundo minha informante, nos dias atuais não há mais tanta utilização desse recurso.

Na comunidade de Ucuqui-Cachoeira, atualmente o utilizam para outras finalidades, como para confecção de pula-pula do bebê.

Somente no máximo duas vezes por ano, se faz o evento de dabucuri com Kowai, onde se pode determinar que alguns dos chicotes usados pelas pessoas são feitos com esse material, podendo chegar de cinco a oito chicotes por festa. Os chicotes podem ser feitos de outros materiais. Então em um ano teremos somente cerca de 16 chicotes utilizados.

Situação atual da disponibilidade do recurso para as pessoas das comunidades

A situação atual da disponibilidade de dzamakoaphi para as comunidades onde tem terra firme na região da bacia do Içana continua equilibrada e onde sempre teve escassez continua do mesmo modo.

As pessoas que viviam antigamente nesta região respeitavam bastante este recurso, principalmente porque as pessoas cortavam e utilizavam bastante deste recurso. Em relação a isso, nestes últimos anos, o mesmo vem perdendo a sua valorização em toda bacia do Içana. Nos dias de hoje, também, certas pessoas têm pouco tempo para fazer suas atividades na derrubada da terra firme. E isso ajuda com que restem algumas plantas em terra firme ainda não aproveitadas.

Por isso, na comunidade de Ucuqui-Cachoeira, as pessoas ainda têm facilidade para encontrar o dzamakoaphi quando é necessário.

Práticas de manejo consideradas ruins e boas

Na grande maioria das regiões da bacia do Içana não há muito desmatamento. Mas, ao mesmo tempo, as pessoas que moram nestas localidades, como não valorizam mais o recurso, podem provocar manejo ruim sem perceber. Algumas práticas ruins de manejo podem ser citadas:

- Durante a roçagem da floresta para abertura de roça, podem cortar a planta sem conhecimento da sua utilidade, assim deixa o recurso sem aproveitamento para nenhuma finalidade. Esta prática é muito comum acontecer atualmente na bacia do Içana porque o povo perdeu o seu conhecimento de uso desta planta.

Quanto à prática boa de manejo, é importante:

- Manter sempre uma reserva de mata de terra firme sem derrubada onde há dzamakoaphi. Porque quando as pessoas da comunidade fazem a escolha do local de derrubada, se tiver Dzaamakoaphi no terreno, não tem como manter ela viva se derrubarem para plantar roça. A única forma é deixar uma parcela desta mata reservada.

Indicação de boas práticas de relacionamento entre as pessoas e comunidades

Cada povo étnico obedece as suas próprias histórias, valorizando e respeitando o limite do seu território tradicional em relação aos lugares sagrados. Essa é a boa prática de manejo mais importante em relação às considerações entre as pessoas e comunidades para o bom uso dos recursos do ambiente na bacia do Içana. Desde que o sábio Nhapirokoli criou o universo, sabemos que já tinha dado tudo para a primeira geração, ou seja, os nossos ancestrais.

Com o desrespeito as estes conhecimentos, muitos conflitos acontecem entre pessoas, comunidades e ambientes. Isso acontece por desobediência e falta de responsabilidade de uso e consideração entre as pessoas das comunidades e lugares sagrados.

Informante que orientou o trabalho:
Maria Auxiliadora Fontes (Ucuqui-Cachoeira)



© Rogério Assis/ISA, 2010

Importância do dzamakoaphi para as pessoas da comunidade

Na sociedade indígena, o dzamakoaphi é utilizado para elaborar um artefato muito importante no costume, o chicote ritual usado na dança de adabi (kapettiapani). Este chicote de surrar é usado nos eventos tradicionais, em especial com Kowai.

Também é utilizado para fabricar o dzawipoko, um tipo de "pula-pula", ou "anda já", para deixar os filhos pequenos (quatro meses até dois anos) balançando, distraído-se e fortalecendo suas pernas.

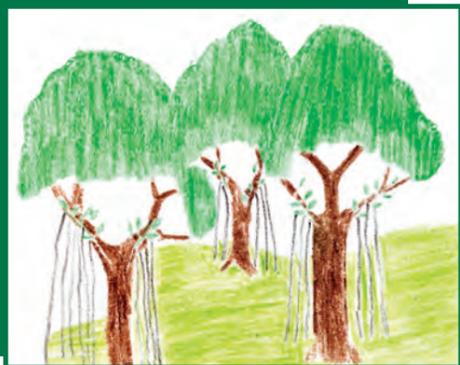
Estas são as principais utilidades deste recurso para povo da comunidade Ucuqui-Cachoeira.

© Thiago Oliveira, 2012

9 cipó-titica

daapi kanhetsa

AAWAKADALIKO | FLORESTA



Origem do cipó-titica

Versão I

O cipó se originou na cachoeira de cipó, situada no igarapé Uaranã, acima da comunidade de Ucuqui-Cachoeira. Conta-se que um dia, nos tempos antigos, (midzakaliko) houve um eclipse da lua. Era uma noite bonita e cheia de estrelas. Era também uma noite de luar. Nessa noite aconteceu o eclipse da lua. Durante este acontecimento, todos os insetos entraram em estado de êxtase e ficaram estáticos, paralisados. Muitos se esconderam na copa das grandes árvores. Neste momento também houve o surgimento de outros recursos que o povo Baniwa e outras etnias conhecem e utilizam nos dias de hoje.

Assim que a lua se recuperou, e voltou a iluminar a noite e a terra, alguns insetos voltaram à sua vida normal. Alguns deles não conseguiram. Permaneceram para sempre imóveis no lugar onde se encontravam no momento do eclipse. Seja em cima de uma folha, embaixo, entre os galhos ou no caule, aí mesmo ficaram presos, grudados até se transformarem em cogumelo. Um deles era a formiga denominada tocandira. Essa ficou grudada no galho de uma árvore. Com o passar do tempo, de suas barbinhas originaram-se as folhas. E de suas perninhas, do sangue delas que escorria até o solo, originou-se o cipó-titica.

Assim que surgiu o cipó, suas raízes desceram até encostar-se ao solo. Depois que isso aconteceu, muitas outras sementes e raízes passaram a germinar em vários outros lugares do mundo. O Napirikoli estava ciente disso e, vendo que surgiu este cipó, disse:

– Assim será para a nova geração (walimanai).

Foi assim que surgiu para nós o cipó-titica.

Lengenda:

- Terra firme, onde há predominância de cipó-titica.
- Dzawimai não é encontrado.
- Caatinga, é muito raro.
- Comunidades da Baía do Jeana.
- Rios, afluentes.

Versão II

A história começou quando Wamodana, o jurupari, ou Kowai, veio para a terra fazer o ritual da cerimônia de iniciação dos adolescentes, os malinalieni. O fato aconteceu quando só faltava uma semana para terminar todo o processo ritual, quando foram coletar as frutas da árvore de uacu, que nesta época estava carregada de frutas.

O dia amanheceu favorável para a coleta. O Kowai então falou para os meninos:

– Vamos coletar frutas do pé de uacu?

Os meninos responderam:

– Então vamos!

E foram. Chegando ao local da coleta, o Kowai recomendou aos meninos que não comessem um fruto sequer antes de dar a bênção final porque estavam ainda no período de jejum.

E disse mais:

– Eu vou até a copa da árvore desprender todas as frutas. Vocês me esperem aqui e, enquanto isso, amontoem as frutas.

E os adolescentes:

– Sim senhor, vamos amontoá-las.

O Kowai subiu na árvore e chegou à copa. Lá em cima começou a recolher as frutas do uacu. Na medida em que colhia as frutas, ele as jogava para o chão. E lá embaixo os malinalieni (os aprendizes) amontoavam as frutas.

Duvidosos do conselho do mestre, os malinalieni resolveram fazer um fogo para se aquecerem. Um deles fez o fogo. Depois de alguns minutos um fruto caiu no fogo e foi queimando. Os malinalieni sentiram o cheiro da fruta queimada, muito delicioso, e suavemente agradável. Um deles logo correu, pegou o fruto e falou:

– Vamos comer um pouco? Somente um pouquinho... Está bem? O chefe não vai perceber.

Outros dois aceitaram e comeram. O irmão menor tentou alertá-los:

– Vejam! O mestre disse que ninguém pode comer as frutas assim, sem terem sido benzidas.

Mas isso foi depois que já haviam comido as frutas assadas. Mesmo assim eles não obedeceram.

Neste mesmo instante, o Kowai sentiu o cheiro lá da copa da árvore. Logo soube que os meninos comeram as frutas. O cheiro da comida dos malinalieni ofendeu a mente do Kowai e ele desmaiou. Kowai caiu da copa, ficou preso entre os galhos do uacuzeiro e babou muito. A baba escorreu da sua boca até o chão. Algumas horas depois, e voltando à lucidez, cantou uma canção sobre os Malinalieni. Depois desmaiou novamente, ainda lá em cima da árvore, entre os galhos. Kowai continuou salivando muito. E essa baba, que escorreu da sua boca até o chão, transformou-se em uma espécie de cipó denominado na língua baniwa de kopii. E no mesmo instante várias outras espécies de cipós surgiram nas florestas do mundo inteiro.

Foi assim que começou a história de cipó Kopii, que pode ser considerada a mãe de todas as espécies de cipó.



CLASSIFICAÇÃO DE CIPÓ

No conhecimento baniwa, podemos classificar o cipó conforme sua utilidade. Neste caso, cito a seguir algumas espécies de cipós que são mais utilizadas pelos Baniwa e Coripaco:

Daapi kanhetsa - conhecido popularmente como cipó-titica, é um recurso ideal para confeccionar artefatos tradicionais, como cestas, aturás, vassouras e diversos móveis.

Apeña - é uma espécie que apresenta características iguais à do cipó-titica. Mas que pode ser identificado facilmente por conhecedores na hora da extração. É encontrada nas áreas inundadas de terra firme. É utilizada na confecção de armadilhas de pesca (como cacuri, matapi, kaadza, haali) e na construção de casas.

Mamiri - também é um cipó utilizado para confeccionar aturás e serve para a construção de casas. Pode ser encontrado na terra firme.

Palowa - é um tipo de cipó Uambé, com superfície áspera, que é geralmente encontrado na terra firme. Serve também para confeccionar aturás e para construção de casa.

Okaana - é outra espécie de Uambé encontrado nos solos arenosos, onde a vegetação é de caatinga. É muito útil para construção de casas, para confecção de diversos artefatos e para amarrar caraná em feixes.

Distribuição no rio Içana e seus afluentes

Na região do rio Içana e seus afluentes, os Baniwa e Coripaco sabem localizar o ambiente de ocorrência de cada espécie de cipó. Alguns deles, como citado acima, ocorrem geralmente na terra firme e outros predominam na vegetação de caatinga, onde os solos são arenosos.

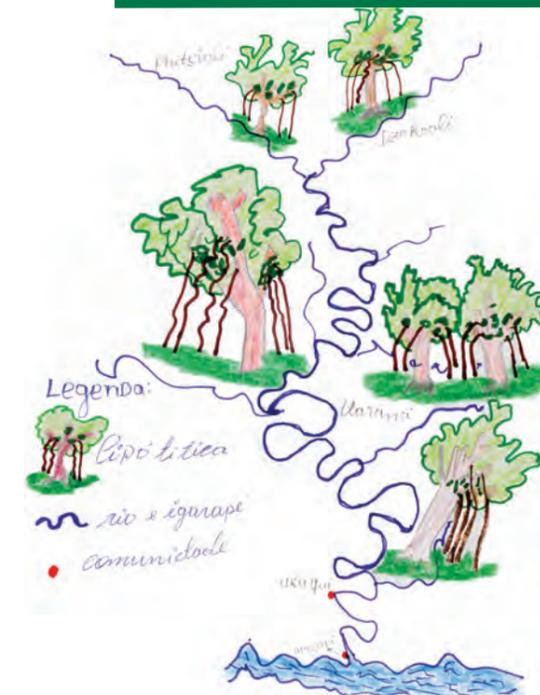
Cipó-titica, mamiri, apeña e palowa, são as plantas tipicamente encontradas na terra firme. Estas, hoje em dia, estão cada vez mais no centro da mata, nas cabeceiras dos principais afluentes e igarapés. Conforme indicado no mapa, podemos dizer que, no Içana, essas áreas ocorrem em algumas partes do curso.

Partindo desde o baixo Içana, a menor parte fica nas proximidades de Assunção do Içana. As outras partes de terra firme estão situadas nas proximidades das comunidades de Nazaré, Ambaúba, Castelo Branco, Belém, Taiaçu-Cachoeira e algumas partes próximas da comunidade de Tunuí-Cachoeira.

No trecho do médio e alto Içana, a distribuição de cipó é comum nas comunidades de Mauá-Cachoeira, Trindade, Aracu-Cachoeira, Siusi-Cachoeira, Tamanduá, Matapi até a faixa de Coraci-Cachoeira. Pequenas áreas de cipó estão distribuídas nas regiões das comunidades de Campo Alto, Jerusalém e Wainambi-Poço. Nos principais afluentes o cipó está presente, como no rio Cuiari, começando desde a comunidade Vista Alegre até a faixa de fronteira com a Colômbia. Já no rio Aiari, a terra firme está mais para a cabeceira do rio, começando desde a comunidade Vila Nova, Inambu, Panã Panã, Uapui-Cachoeira até a comunidade de Jurupari-Cachoeira.

Uambé de caatinga (okaana) é encontrado na maior parte da região do rio Içana e afluentes onde predomina a caatinga. A espécie é muito útil para as comunidades onde não tem terra firme. No mapa, podemos observar e acompanhar melhor a distribuição de cipó no Içana.

TEMA: cipó-titica | daapi kanhetsa
 AUTOR: Rosiney Rodrigues Venâncio
 ETNIA | SIB: Baniwa | Waliperidakenai
 COMUNIDADE: Ucuqui-Cachoeira | Uaranã



Distribuição na microrregião da comunidade de Ucuqui-Cachoeira (igarapé Uaranã)

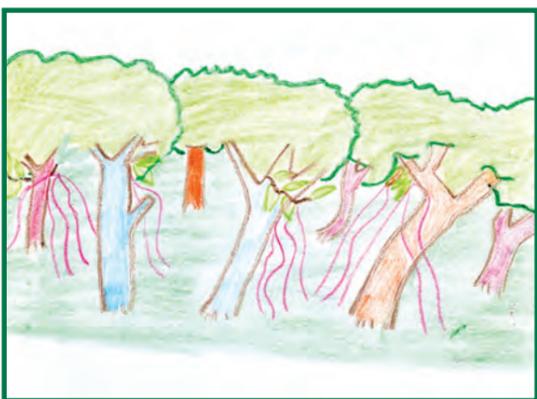
Na comunidade de Ucuqui-Cachoeira, todas as espécies pesquisadas estão distribuídas nas áreas mais próximas. A vegetação que predomina ao longo do igarapé Uaranã é terra firme, e poucas são as partes de terra de caatinga. Os cipós titica e mamiri são os mais explorados para utilidade da família, mas em alguns momentos já foram comercializados. O principal é o cipó-titica.

As maiores reservas destes recursos estão concentradas nas cabeceiras dos principais igarapés da região, como: Irá, Anta, Tucum, Dzokoali e no próprio igarapé Uaranã.

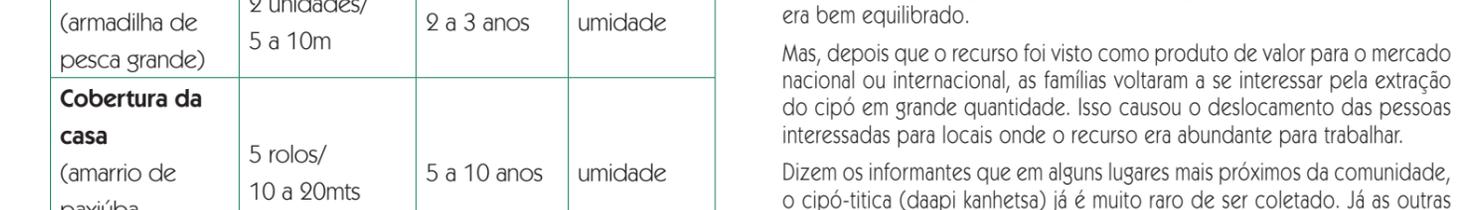
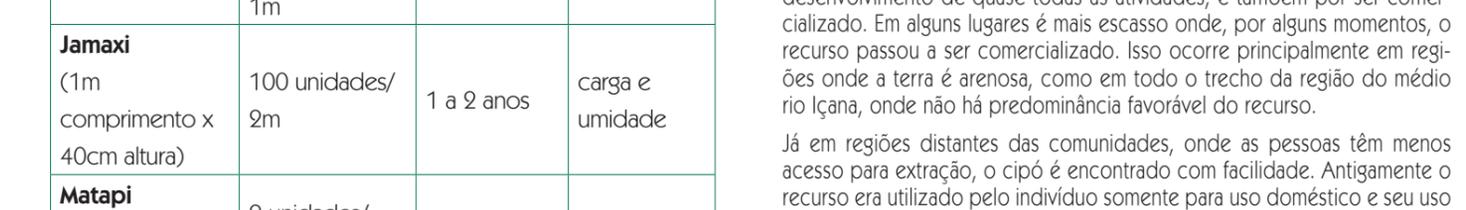
Apeña é uma espécie que pode ser encontrada nos igapós próximos da comunidade de Ucuqui-Cachoeira e a maior ocorrência situa-se ao longo do igarapé Uaranã. Este igapó, ou a área alagada da microrregião da comunidade, geralmente apresenta vegetação média e alta, permitindo assim a presença do recurso cipó.

9 cipó-titica

daapi kanhetsa



JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Maalinai	Dzoroona	Dzaaka manaapani	Dzaaka makaapali	Walipere Opitisisina Waliperieni	Kakodzode Dokome	Newinai Panapittishoi	Makoapidani	Omainai Lidzawithiona	Khewidapani	Maalinai	Maalinai



O que se faz e tamanho	Quanto cipó é usado no objeto	Tempo de uso (durabilidade)	Causa de degradação da peça
Aturá (50cm altura x 40cm diâmetro)	40 unidades/ 2m	1 a 2 anos	carga e umidade
Vassoura	80 unidades/ 1m	1 a 2 anos	umidade
Jamaxi (1m comprimento x 40cm altura)	100 unidades/ 2m	1 a 2 anos	carga e umidade
Matapi (armadilha de pesca grande)	2 unidades/ 5 a 10m	2 a 3 anos	umidade
Cobertura da casa (amarrio de paxiúba - enripamento)	5 rolos/ 10 a 20mts	5 a 10 anos	umidade

Utilidade do cipó

O cipó é de grande importância para o povo Baniwa e Coripaco. É recurso utilizado todos os dias da vida, seja em atividades dentro de casa ou atividades em campo.

A maior utilidade, desde os tempos antigos e até hoje, é na construção de casas e malocas. É também muito utilizado para confeccionar artefatos como aturá, jamaxi, vassoura e confecção de armadilhas de pesca, como o pari.

Aturá é um tipo de cesta específica para transporte de mandioca, ou de mercadorias, quando se faz viagem. O jamaxi, de formato retangular com uma abertura por cima, é especificamente utilizado para transporte de mercadoria de longa distância pela trilha. E também serve para carregar lenha, mandioca e outros objetos.

Vassoura é material de limpeza específico para usar na limpeza de casa, pátio e o quintal da casa.

Período de disponibilidade

O cipó está disponível na natureza durante todas as épocas do ano, e as pessoas estão utilizando o recurso todo tempo em seus trabalhos.

Hoje as pessoas da comunidade costumam trabalhar no período de verão que ocorre entre os meses de novembro (khewidapani) e dezembro (maalinai). No mês de fevereiro, desde o início da primeira quinzena, começam as confecções de armadilhas de pesca (matapi, cacuri) antes da enchente.

Os meses de junho e julho também podem ser meses favoráveis para se trabalhar (extrair) e transportar cipó até o mercado, para venda na cidade de São Gabriel da Cachoeira.

Uso do cipó-titica

DEMONSTRATIVO DE QUANTIDADE EM CADA OBJETO

Pelo nosso conhecimento cotidiano, notamos que esse recurso é utilizado conforme a tabela ao lado.

Consideramos que apenas 80 comunidades utilizam cipó-titica para confecção dos materiais de seu uso. Pois esse recurso necessita de terra firme para se desenvolver.

Estimamos que dez comunidades nas áreas de solo arenoso utilizam outro recurso, que denominamos cipó uambé, para confeccionar os mesmos objetos feitos com cipó-titica pelas pessoas que vivem em zona de terra firme.



Práticas de manejo consideradas ruins

O manejo ruim acontece a partir da perda de conhecimento tradicional quando o coletor passa a usar o cipó de forma incorreta.

Exemplos:

- Um indivíduo que já se esqueceu da técnica de trançar alguma cesta pode extrair cipó muitas vezes, para executar uma única peça, e acaba desperdiçando cipó.
- Extração constante de cipó nas áreas de reserva.
- Extração de cipó jovem.
- Derrubar a árvore que sustenta o cipó mãe.
- Arrancar todo o cipó mãe, ou simplesmente extrair o cipó sem motivo e sem alguma finalidade.

Algumas destas práticas vêm surgindo a partir da valorização do cipó-titica no mercado. Neste caso, o interesse dos produtores está na quantidade da produção e não na qualidade do produto. Assim, acabam utilizando o cipó de forma não sustentável.

Também muitas vezes, e principalmente aqui na região do Içana e seus afluentes, a maior parte dos solos de terra firme é utilizada para roça. Isso também causa impacto na sustentabilidade do recurso, que está diminuindo cada vez mais.

Indicação de boa prática de manejo

Antigamente, quando os povos Baniwa e Coripaco valorizavam bastante o conhecimento relacionado à produção de artesanatos, o manejo era bom. Porque sempre avaliavam os cipós e extraíam somente os melhores e os maduros. Nessa época não havia extração para venda. Recentemente, na região do Içana e seus afluentes o recurso foi utilizado para finalidade comercial. Com isso a prática de coleta tem mudado bastante.

Por isso, daqui para frente propomos alguns exemplos de práticas que consideramos boas para a manutenção do recurso:

- No verão, tirar somente cipós maduros e deixar os cipós novos.
- Aproveitar ao máximo os cipós nas áreas em que fará a derrubada da roça e, se quiser produzir para finalidade comercial, organizar-se para que se faça coleta rotativa nas áreas.

Práticas de relacionamento entre as famílias e comunidades

Durante a extração de cipó, a relação entre comunidades pode tornar-se conflituosa, já que o predomínio do cipó só ocorre em algumas regiões do Içana. Os informantes da minha comunidade só recomendam que haja acordo, ou comunicação prévia, dos coletores com a comunidade que vai recebê-los, para que as famílias daquele povoado fiquem informadas sobre o acordo. Por exemplo, se uma pessoa de uma comunidade quer trabalhar na área que pertence à comunidade vizinha, o que deve haver é a comunicação prévia. Isso sempre aconteceu entre as comunidades baniwa e evita conflito entre as localidades.



Origem do fogo

No começo, o fogo ainda não existia neste mundo. O Nāpirikoli que vivia em Warokoa, um sítio pequeno no igarapé Uaranã, quando soube que existia fogo neste mundo, foi falar com o seu dono. Chegando à casa dele, falou que estava em busca do fogo. Quando Nāpirikoli disse isso, o dono do fogo respondeu:

- Eu mesmo vou deixar o fogo para você. Agora, quando você retornar para sua aldeia, você prepara uma casa utilizando a planta urucum.

Quando o Nāpirikoli voltou para a aldeia, fez uma casa com todos os materiais que o dono do fogo havia recomendado. Antigamente, todas as plantas que ele usava na construção da casa eram utilizadas para fazer fogo pelos nossos antepassados. Com a casa pronta, Nāpirikoli pôs-se a esperar a chegada do dono do fogo. Mas, de madrugada, vieram bandos de vaga-lumes que invadiram a casa. Com a invasão dos vaga-lumes o fogo foi deixado para ele. Minutos depois da invasão a casa incendiou-se. Uma enorme fogueira cobriu a casa. Nesta hora, o Nāpirikoli, vendo isso, não tinha noção do que fazer para tirar o fogo. Quando o fogo já estava diminuindo ele preocupava-se, sem saber o que fazer para agarrá-lo.

Na casa do Nāpirikoli havia um animal de estimação, um jacaré. No momento em que o fogo já estava muito pequeno, o jacaré saiu da casa correndo em direção ao mesmo e o engoliu, levando o fogo do Nāpirikoli. Foi em direção ao rio, onde passou a morar na água, num local hoje chamado de Katsiripanaita. Lá para este lugar foi levado o fogo.

Durante muito tempo o Nāpirikoli ficou sem fogo. Enquanto isso, toda noite, o jacaré ficava no seu lugar todo iluminado. O Nāpirikoli, vendo que isso acontecia, estava com a intenção de tirar o fogo do jacaré.

Bastante tempo depois, quando o jacaré já tinha muitas filhas, o Nāpirikoli fez com que as rãs fizessem piracema bem próxima da moradia do jacaré. À noite, as rãs fizeram a sua piracema. Nāpirikoli estava se preparando para tirar o fogo dele. Preparou uma espécie de gancho, para prender o jacaré bem no pescoço, e também uma tocha de turi (kamaráina), a qual poderia acender com o fogo. Daí ele foi ficar bem no teto de sua casa. O jacaré, vendo que as rãs estavam fazendo piracema, ordenou para as suas filhas que as apanhassem, pois era sua comida. Eram umas moças bem bonitas e nuas, e quando chegaram ao local da piracema, o Nāpirikoli benzeu, fazendo a piracema mudar-se para mais distante do lugar onde estava o jacaré. Com isso, as moças recomendaram a ele, a cada instante, sua saída para abrir a boca e iluminar os novos locais onde as rãs faziam piracema.

O jacaré, deslocando-se de lugar, possibilitou que o Nāpirikoli o agarrasse com seu gancho pelo pescoço. Nāpirikoli o prendeu com o gancho, o que o manteve de boca aberta. Neste momento Nāpirikoli correu logo com a tocha de tururi na mão para tirar o fogo da boca do jacaré. Assim, o Nāpirikoli conseguiu tirar o fogo para nós.



Tipos de lenha e fogo

Não há tipos diferentes de fogo referidos na língua baniwa. Contudo, para cada combustível que produz fogo, pode-se atribuir uma origem. Neste capítulo trataremos da lenha em seus diversos tipos: lenha para fogo doméstico (ttidzeena), turi para iluminação (kamaraita) e carvão (ttidzemheni).

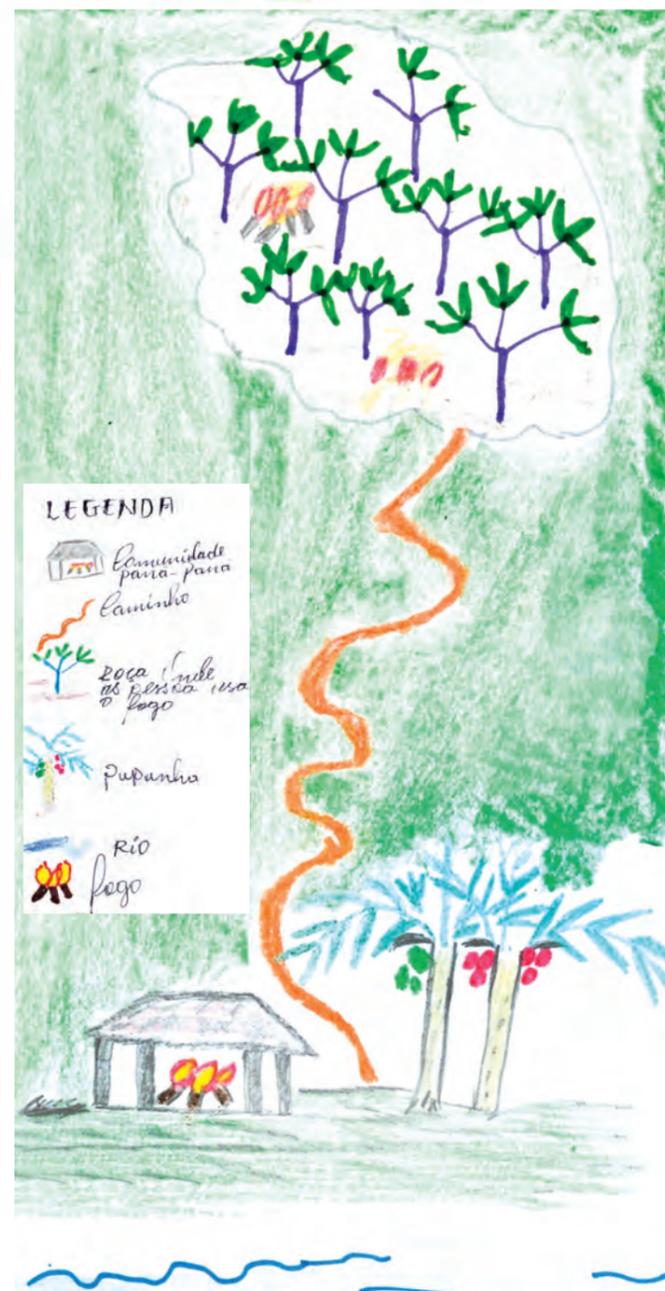
Estes tipos são classificados por serem usado em atividades diferentes, como:

Para torrar farinha - são utilizadas lenhas rachadas, grossas, de árvores com awiña, dzawaka, oopo, maporotti, entre outras. Estas são lenhas que produzem fogo quente e queimam devagar. Estas mesmas lenhas são usadas para moquear caça.

Para iluminação da casa - são usadas tochas de turi, que antigamente era usada na iluminação da maloca. A tocha de turi também serve para fazer queimada das derrubadas, para fazer caçaria e pescar de noite. Os tipos de árvores usadas para a finalidade de iluminação são walikamara, kaiwatsani e wawikamara.

Para cozinhar - usados para fazer atividades do dia a dia, como: fazer mingau, esquentar quinhampira, fogo para se aquecer. São utilizados galhos secos de pequenas árvores, usado no dia a dia e até a noite.

Para fogareiros de barro - usando carvão, exclusivamente para cozinhar todos os tipos de alimentos. Este tipo é considerado o melhor para cozinhar, por não emprestar as panelas de alumínio com fuligem e não produzir fumaça. Carvão são restos de madeira queimada.



Distribuição do fogo na bacia do Içana e na comunidade Panã Panã

O fogo não é um recurso pronto na natureza, mas sim, produzido pelo homem através da queima de algum material combustível. Por isso, aqui na região do rio Içana e seus afluentes, o fogo está distribuído ao longo das comunidades existentes. Acompanha o dia a dia de certas atividades do povo Baniwa e Coripaco, como nas atividades de casa, nas pescarias e na roça.

O mesmo acontece na microrregião da comunidade. O fogo é um fenômeno indispensável para o povo Baniwa.

Importância do fogo

Desde seu surgimento, o fogo sempre foi de grande importância para nossos ancestrais.

O fogo é utilizado na vida cotidiana das pessoas para preparar sua alimentação: cozinhar comida, fazer beiju, farinha, maçoca, tapioca, etc. o fogo é também utilizado na roça pelas senhoras ou mesmo pelos homens que fazem pescaria e caçaria. Nenhum ser humano pode ficar sem utilizar fogo.

Ele deve ser utilizado com muito cuidado para não acontecer acidente. O acidente pode acontecer a qualquer momento. Se acontecer acidente com as pessoas, criança ou adulto, se pode levar até a morte. Se tiver incêndio de uma moradia por falta de cuidado, pode prejudicar a vida familiar. Por isso, o fogo é importante e ao mesmo tempo é muito perigoso.

TEMA: fogo | ttidze
 AUTOR: Edmilson Rodrigues da Silva
 ETNIA | SIB: Baniwa | Hohoodeni
 COMUNIDADE: Panã Panã | Aiari



© Carol Da Riva, 2008

10 fogo

ttidzee

TTIDZEE | FOGO



© Thiago Oliveira, 2012



LEGENDA

- 🏠 - Uso diário do fogo
- 🔥 - Uso do fogo nas grandes queimadas no verão longo.
- 🔥 - Uso do fogo nas queimadas de capoeiras no verão curto.
- 🔥 - Uso do fogo o ano todo.



-Uso do fogo no preparo do mingau ao nascer o sol às 6.00 horas.



uso do fogo na roça, caçaria, pescaria durante o dia.

Uso do fogo no preparo da refeição da noite 19:00 horas.



Situação atual da disponibilidade do material combustível

Na região do Içana e seus afluentes a principal fonte combustível utilizada para produção de fogo é renovável, que são as madeiras (lenha) das árvores que crescem nas florestas. Aqui, este ainda é um recurso disponível em grande quantidade. Por isso ainda é acessível para toda a população baniwa e coripaco da bacia.

Práticas de manejo consideradas ruins e boas

Na extração de lenha para produção de fogo para uso na casa, até o momento, não foram destacadas práticas que podem ser consideradas ruins. Mas, todo ano, há grande desperdício de lenha que poderia ser aproveitada. Também, ao fazer atividade com fogo na casa, é preciso ter muito cuidado para não provocar acidente.

- No manejo do fogo na roça, existem manejos ruins como:
- Fazer queimadas em uma área sem motivo.
 - Não cuidar das roças.

Como nas práticas boas, o povo Baniwa só aproveita das árvores mortas (secas). Então isso é um bom exemplo, porque este povo não desmata as árvores vivas para extração da lenha. Na maioria das vezes a lenha utilizada é levada das roças nova, aproveitando as árvores derrubadas. Então, na visão dos informantes, as reservas florestais que possuímos poderão servir muitos anos ainda para as futuras gerações. Na comunidade, até hoje, também não houve ainda conflito de uso deste recurso, pois o mesmo ainda é encontrado com facilidade.

Períodos de uso

O fogo é utilizado todos os dias, na casa, no trabalho, na pescaria ou caçaria. No preparo do solo para o plantio de roça, possui as épocas certas de ser utilizado.

Entre dezembro, janeiro e fevereiro é o período da queimada da derrubada para nova roça de terra firme. Estes meses são geralmente de verão das constelações de Maalinai e Dzooronai. E nos meses de setembro a outubro é também um período de verão mais curto do ano, onde geralmente as derrubadas são de capoeiras. Também pode haver queimada nestas constelações de Oomainai e começo de Khewidapani, quando são queimadas roças de capoeiras.

Para queima de cerâmicas, o período mais favorável é o de verão, como afirmam os informantes, porque a cerâmica deve ser queimada em época de menor umidade.

TABELA DE USO (TTIDZEE - Apanako - 2014)

USO POR	DIA - AVADAN	SEMANA - MIITSA	MÊS - KERI	UM ANO - ARIKACHIA
FAMÍLIA (1 FEIXE (20 Kg))	17 - feixes (340 Kg)	153 - feixes ou 3.060 Kg.	36 - feixes (720 Kg)	432 - feixes (8.640 Kg)
COMUNIDADE (PEFADIM)	17 - feixes (340 Kg)	153 - feixes ou 3.060 Kg.	612 - feixes ou 12.240 Kg.	7.344 - feixes ou 146.880 Kg.
BACIA DO IÇANA	1530 - feixes (30.600 Kg)	13.770 - feixes ou 275.440 Kg.	55.080 - feixes ou 1.101.600 Kg.	660.960 - feixes ou 13.219.200 Kg.

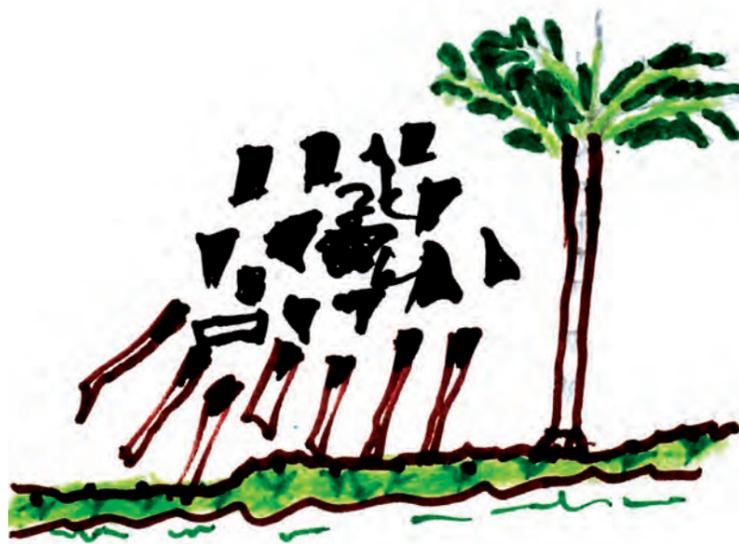
Quanto de lenha é utilizada pelos Baniwa

Quanto de lenha é usada para produção de fogo: por uma família, uma comunidade ou toda a bacia do Içana, durante um dia, semana, mês e ano? Neste estudo consideremos: 90 comunidades na bacia do rio Içana com média de 17 famílias para cada uma delas. O uso da lenha, segundo os informantes, fica em torno de 20 kg/dia para uma família, o que corresponde a um feixe (apanako).

Então em uma semana teremos sete feixes, sabendo que uma família, em uma semana, usa mais dois feixes de lenha para torrar farinha. Concluímos então que são nove feixes/semana/família, ou 180 kg de lenha/semana/família. Em um mês são 36 feixes, ou 720 kg de lenha/mês/família. Em um ano são 432 feixes ou 8.640 kg de lenha/ano/família.

Em uma comunidade de 17 famílias, durante uma semana, são usados 153 feixes ou 3.060 kg de lenha. Em um mês são queimados 612 feixes, igual a 12.240 kg de lenha. Durante um ano são queimados 7.344 feixes ou 146.880 kg de lenha/ano/comunidade.

Para toda a bacia do Içana, 90 comunidades, são queimados 13.770 feixes, igual a 275.400 kg de lenha/semana. Em um mês se queima 55.080 feixes, igual a 1.101.600 kg de lenha. Anualmente são queimados 660.960 feixes, o que corresponde 13.219.200 kg de lenha/ano/toda a bacia, como podemos ver na tabela a seguir:



Origem de jupati

A jupati teve origem em Uapuí-Cachoeira. Surgiu depois que Kowai apareceu para os quatro meninos - Malinalieni, Henakhoiwa, Kerawidzona e Mhereritti - no final do ritual de formação dos jovens, que durou três verões, e que já era para benzimento de Kalidzamai.

Antes da formatura, eles saíram junto com Kowai para coletar frutas de uacu, para oferecerem na festa do benzimento. O lugar onde coletaram frutos é chamado Malikoa. Então o Kowai subiu na grande árvore de uacu até o seu topo, pegando as frutas e jogando-as ao chão, para os meninos ajuntarem em um só local. Quando já havia bastante fruta, os meninos fizeram um fogo, assim assando frutas para comerem. Depois de comerem um pouco, subiu uma fumaça com cheiro até o Kowai. Ao sentir o cheiro, este desmaiou por alguns minutos. Antes de desmaiar, confessou que os meninos comeram o peixe pacu contra as suas regras. Voltando até o chão, perguntou quantos meninos comeram, cheirando a boca de cada um. O menor de todos disse que não tinha comido com os outros. Kowai, cheirando a boca dele, soube realmente que ele não havia comido com os três.

Depois disso, o Kowai, rapidamente por meio do seu conhecimento, provocou uma chuva com temporal. Daí chamou os meninos assim:

- Venham, aqui tem uma caverna!

Os meninos foram até o local onde estava chamando e viram a caverna. Logo, os três correram e entraram. Quando o último já estava correndo para entrar, percebeu que a caverna estava com olhos e, ao vê-lo, esta fechou os seus olhos para o menino. Quando o menino viu isso, ele falou:

- Ele fechou os seus olhos!!!

Mas já era tarde. Os meninos que entraram não conseguiram sair. No mesmo instante a caverna se fechou. Então o Kowai tinha devorado os três meninos.

O Ñapirikoli havia deixado diante deles três balaio. Quando Kowai chegou, vomitou os três em cada balaio, e voltou para sua casa, lá no céu. Ñapirikoli foi ver, e estava somente o menor com o seu adabi.

Ñapirikoli perguntou, explicando:

- O que aconteceu com vocês? Eu tinha aconselhado vocês e não acreditaram. Agora sim!

E foi embora.

Depois disso, Ñapirikoli queria o Kowai de volta, para benzer Kalidzamai, e para matá-lo, em vingança dos meninos.

O Kowai estava em sua casa no céu. Assim, Ñapirikoli combinou com uma espécie de vespa, Kalimato, de trazê-lo de volta. Inicialmente, foram dois tipos de Kalimato que ele mandou até a casa de Kowai, e estes não conseguiram. Finalmente ele enviou o pequeno, a quem ele deu um pacote de moodi (larva de bacaba) para levar de presente para Kowai, e disse-lhe:

- Vai até onde está o Kowai, dê essas larvas para ele, e diga a ele para vir benzer pimenta ou comida para nós.

E Kalimato foi. Chegando à porta da casa do Kowai, entrou. Quando ele estava bem no meio da porta, de repente, esta se fechou e comprimiu o corpo de Kalimato ao meio. Kalimato disse:

- Solte-me Kowai! Aqui está o pacotinho que Ñapirikoli mandou para você.

Kowai pegou o pacote, e comeu as larvas, soltando Kalimato, que disse:

- Ñapirikoli mandou recado para você ir benzer Kalidzamai para os meninos. Estão todos bem lá embaixo.

Kowai foi ver, na porta, e os viu lá embaixo. Ñapirikoli estava servindo bebida para cada menino. Daí ele respondeu:

- Está bem! Mande Ñapirikoli preparar caxiri antes da minha chegada, que depois de amanhã eu estarei lá.

O Kalimato voltou e contou tudo para Ñapirikoli. No dia seguinte, a mulher do Ñapirikoli foi arrancar mandioca, e preparou o caxiri.

No dia da chegada de Kowai, tudo estava feito, o caxiri, Kalidzamai e os ornamentos dos meninos. Então, eles começaram a benzer o Kalidzamai com Ñapirikoli. Antes, o Kowai já estava ciente de que o Ñapirikoli queria matá-lo, e disse para ele:

- Você não pode me matar. Todos os materiais que existem nesta terra são parte do meu corpo. Espingarda sou eu, machado sou eu. Só há uma coisa, que é fogo, este sim, pode acabar comigo.

Então o Ñapirikoli mandou preparar uma fogueira, com lenhas das seguintes madeiras resistentes: pau d' arco (kawina), acaricoara (tophi), pau-brasil (kereri).

Assim que amanheceu, o Kowai avisou:

-Já Ñapiriko... assim que vai ser o ritual da festa.

O Ñapirikoli respondeu:

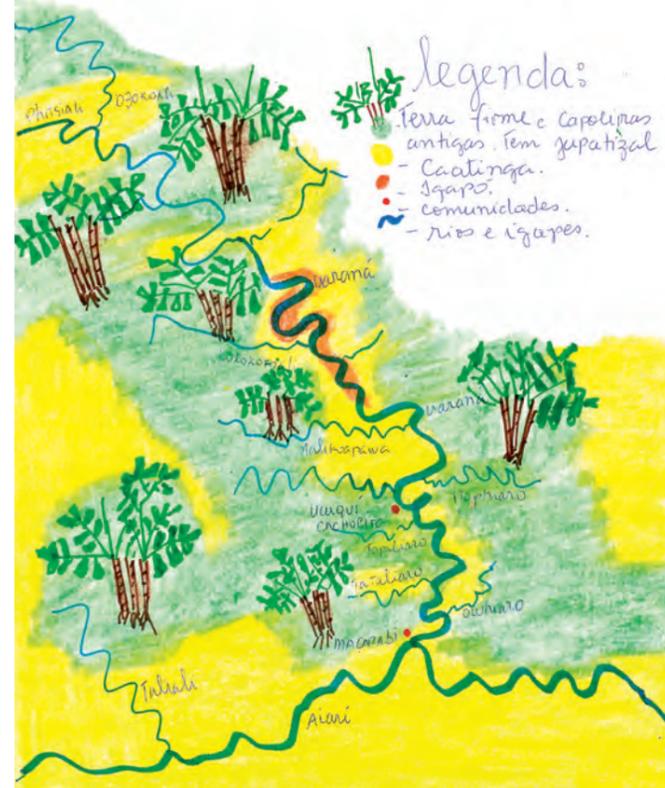
- Muito bem, agora quero que você dance mais uma última vez conosco.

Assim dançaram pela última vez com Kowai. Neste momento a fogueira já estava com imensa brasa. Quando deram uma volta completa de dança, Ñapirikoli empurrou o Kowai para dentro do fogo.

Quando estava queimando, o Kowai declarou que todas as maldades do mundo ficariam como vingança da sua morte. Antes disso, o Kowai também falou para Ñapirikoli:

- Depois de me queimar, você irá sentar no local. Você verá o que vai acontecer.

Depois da queima, quando o fogo já estava totalmente apagado, Ñapirikoli foi até o local onde queimaram o Kowai. De repente, houve um estouro bem próximo do local onde Ñapirikoli estava sentado. Com a explosão, primeiramente, apareceram as palmeiras paxiúba e jupati, e outras plantas: waapa e dzaamakoaphi. Assim surgiram estas espécies de plantas.



Classificação

Para os povos Baniwa e Coripaco, são dois tipos: jupati (mawi) e mawixapi. Como sempre observado, as características destas plantas dependem muito do ambiente (solo, vegetação) onde elas são encontradas. Jupati (mawi) é uma planta que, de forma geral, ocorre em terra firme e capoeiras antigas. Por exemplo, na área de Ucuqui-Cachoeira, só ocorre a jupati (mawi). Nesta região não encontramos mawixapi.

As diferenças são somente pela qualidade quando trabalhamos com a planta. Mawi é encontrada na terra firme e apresenta um caule bem reto e desenvolvido, facilitando assim o seu aproveitamento para muitas finalidades. A mesma jupati encontrada na capoeira é pouco desenvolvida, com defeito no caule da planta, dificultando o trabalho quando extraída. Mas estas também são úteis.

Mawixapi, o outro tipo de jupati, é muito menor que mawi. Apresenta as mesmas características, mas possui uma finalidade mais específica que é fornecer material para confecção de zarabatana.

Distribuição e disponibilidade de jupati na bacia do Içana

A distribuição de jupati e mawixapi depende das áreas de ocorrência de terra firme. Na região dos lagos podem ser encontradas em pouquíssimas quantidades. Na região do baixo Içana, antes de Assunção, a ocorrência de terra firme é pouca determinando, assim, que o jupati é encontrado somente em poucos trechos.

No trecho acima, que abrange desde a comunidade de Assunção até a comunidade de Tunuí-Cachoeira, é vista e encontrada com mais facilidade. Acontece que neste trecho a maior parte da vegetação é formada de terra firme.

Já na região do médio Içana, jupati é encontrada em algumas microrregiões das comunidades onde há terra firme. O mesmo acontece na região do alto Içana. A ocorrência nestas regiões é rara, mas pode ser encontrada em alguns lugares muito distantes.

No rio Cuiari há domínio de vegetação de terra firme, e aí pode ser facilmente encontrada.

No rio Aiari, desde a foz até o sítio Arari Pirá, predominam solos arenosos. Assim, a planta é rara nestas áreas. Desde Arari Pirá, a planta é bem mais fácil de ser encontrada até a nascente do Aiari e seus afluentes, onde há poucas partes com vegetação de caatinga.

© Thiago Oliveira, 2012



Distribuição e disponibilidade de jupati na microrregião da comunidade

A comunidade de Ucuqui-Cachoeira está situada no igarapé Uaranã. A microrregião da comunidade, antigamente, era formada por vegetação com terra firme. Mas, com a imensa demanda pelas famílias, esta foi bastante aproveitada, restando somente grandes capoeiras em torno da comunidade. Nestes lugares podem ser encontrados jupati sem muito predomínio da planta.

Como última e única comunidade localizada nesta região, há uma grande reserva de lugares mais distantes, como na cabeceira do igarapé, em lugares onde tem terra firme. Nestas localidades a jupati ainda foi pouco extraída pelas pessoas, resultando assim numa maior densidade. Já o mawixapi não é encontrado na região.



Importância

Para cada indivíduo baniwa e coripaco, a importância e utilidade depende muito do conhecimento sobre o uso da planta. Se não existisse este recurso as pessoas não teriam como realizar muitas atividades que dependem do mesmo. Tanto jupati como mawixapi, destinam-se, desde antigamente até hoje, às seguintes finalidades:

- Confeção de material de caça, a zarabatana (mawipi), que tem como principais materiais constitutivos a jupati, mawixapi e pau-brasil (kerreri). Antigamente a zarabatana era bastante útil para povo Baniwa e Coripaco, usada para captura de animais de grande e pequeno porte, e aves. Hoje só restam algumas, usadas principalmente pelos meninos para pegarem calango e aves de pequeno porte.
- Confeção de armadilhas de pesca, como o cacuri, matapi (oopitsi), matapi gigante (dzarokana), caia (kaadza), cacuri de isca (mawipoko).
- Confeção de jirau para secar beiju.
- Confeção de jirau para moquear peixe.
- Confeção de jirau para canoa.

Calendário do recurso

Sua utilização também não tem período fixo. Jupati e mawixapi são disponíveis em qualquer época do ano e as pessoas saem para tirar o material quando é preciso. Antigamente, provavelmente no final da época de estiagem, as pessoas trabalhavam mais com mawi. Refaziam suas armadilhas de pesca antes da enchente, como os cacuris, matapis e mawipoko, para capturar os peixes em cardume.

A frutificação desta planta não obedece a período determinado, pode ocorrer em qualquer época do ano. A fruta não é usada pelas famílias baniwa, mas é muito importante para que surjam novas mudas.

ESTIMATIVA - QUANTO DE JUPATI É USADO

O uso do jupati é calculado com base na durabilidade do recurso. O uso é freqüente nos períodos da enchente, no período de piracema e em pequenas atividades domésticos. São usados dois feixes/ ano.

Se uma família consome dois feixes (igual 40 jupatis) por ano e, considerando a média de 17 famílias para uma comunidade, em um ano serão utilizados 34 feixes, igual a 1.360 jupatis.

Na bacia do Içana, considerando 90 comunidades no total, temos 3.060 feixes consumidos anualmente, ou seja, 122. 400 jupatis por ano.

JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Maalinai	Dzooronai	Dzaaka manaapani	Dzaaka makaapali	Walipere Opititsina Waliperieni	Kakodzode Dokome	Newinai Panapittishoi	Makoapidani	Omainai Lidzawithiona	Khewidapani	Maalinai	Maalinai



SITUAÇÃO ATUAL

Antigamente, na microrregião de Ucuqui-Cachoeira, havia bastante jupati. Como a comunidade é muito antiga, esse recurso fica cada vez mais difícil de ser encontrado. Mais próximo da comunidade só restam algumas. Já em regiões mais distantes a jupati é encontrada com facilidade, exceto o mawixapi.

Entre antigamente e hoje, segundo meus informantes, há diferenças de uso. Antigamente as pessoas trabalhavam mais com este recurso, tanto para uso em material de pesca tradicional, quanto para os outros materiais para os quais a planta é útil.

Hoje já existem outros materiais industrializados utilizados pelos Baniwa, como por exemplo: no lugar de zarabatana (mawipi) é usada arma de fogo para abater a caça, e para capturar peixes em cardumes usam-se redes de pesca.

Como a demanda pela planta está diminuído, pode-se concluir que em lugares mais distantes da comunidade, pode estar se desenvolvendo bastante jupati.

Práticas de manejo consideradas ruins para a manutenção da jupati

As práticas de manejo ruim agravam-se mais quando o praticante ainda é inexperiente na extração da planta. Podemos citar algumas das mais praticadas:

- Corte de jupati na área onde está sendo aberta uma roça, sem aproveitamento.
- Mau uso e desperdício do recurso que é extraído.
- Corte das plantas que ainda estão na fase de crescimento.
- Corte de jupati defeituosa.
- Descuido com os artefatos confeccionados com este material.



Práticas de manejo consideradas boas para a manutenção da jupati

As boas práticas de manejo, que podem ser praticadas pelo povo da comunidade, para que mantenham seus jupatais sempre disponíveis, são:

- Não cortar jupati com má qualidade, deixe para que seja planta mãe.
- Cortar a jupati que já está madura.
- Aproveitar plantas disponíveis antes da abertura de nova roça.
- Manter os artefatos confeccionados a partir do recurso sempre conservados depois do uso.
- Não cortá-la sem motivo.

Estes cuidados simples podem ser praticados por todos, para que isso facilite sempre a vida das pessoas que necessitam do recurso para desenvolver suas atividades do dia-dia.

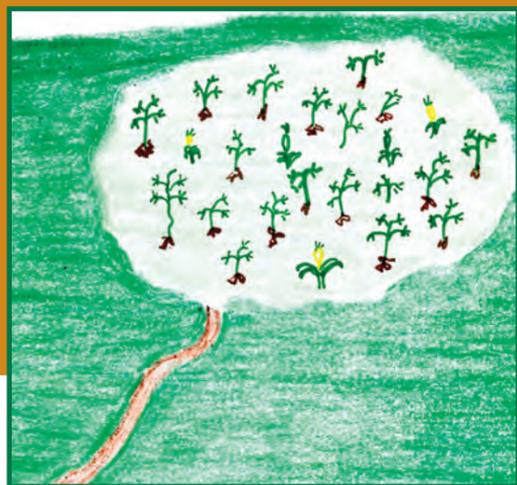
Relacionamento entre as pessoas.

Hoje as pessoas da comunidade têm mudado em relação a sua organização social para o uso dos recursos naturais. Por exemplo, antigamente, os nossos antepassados conheciam, de modo geral, as regras e maneira de respeitar o uso, para evitar conflito entre as comunidades. Como podemos ver abaixo, alguns pontos que sempre observavam e respeitavam eram:

- Respeito da divisão de terra de cada clã.
- Conversa com pessoas responsáveis para desenvolverem algumas atividades na sua própria área e em áreas de outras comunidades.
- Valorização do conhecimento sobre a determinação da terra de cada clã.
- Manter conversa com as lideranças sobre manejo.

Vendo que, atualmente na comunidade, com toda a mudança que cada dia acontece, as pessoas ainda não estão conscientes de que podem gerar conflitos de uso dos recursos. Mas é importante que as comunidades se articulem para respeitar o uso dos ambientes e recursos que necessitam para sua sobrevivência.

Com a jupati, um material ainda abundante e sem exploração comercial, ainda há equilíbrio de uso. No entanto, as comunidades devem levar em conta as regras citadas, para que continue uma boa relação de uso com os vizinhos.



Origem da roça de mandioca

A roça de mandioca começou com o Káalittairi, que era um poderoso possuidor dos tipos de plantas cultiváveis, dono da nossa alimentação, pai da agricultura. Antigamente, nossos ancestrais hekoapinai, a gente universo, não possuíam esta mandioca. Seu dono era Káali. Foi o próprio Napirikoli que deixou para ele esta sabedoria, para que ele cuidasse da alimentação para a geração de hoje. Juntamente com a mandioca, Napirikoli deixou para ele uma mulher, por isso era um casal.

Passou algum tempo, e Káali constituiu uma família, tendo dois filhos. Mas sua mulher era raivosa. Por isso, num certo dia fizeram uma festa e brigaram entre si. A própria mulher xingou bastante o Káali. Por causa disso, Káali ficou muito triste e resolveu viajar para longe, abandonando a sua família.



Os filhos de Káali ficaram jovens e conseguiram se casar. Depois que Káalittairi foi embora, eles ficaram sem alimentação. Não sabiam aonde encontrar nenhum tipo de alimento para sua sobrevivência. Também, as suas esposas eram bastante preguiçosas. Então, o filho de Káalittairi resolveu fazer uma nova roça na mata. Ele começou a derrubada e concluiu o serviço. Depois de alguns dias de verão, os dois irmãos foram ver como estava a área, para queimar a derrubada. Junto com os dois estava também o caçula. Chegando lá, o irmão menor disse aos seus irmãos:

- Agora eu vou ficar no meio da derrubada e vocês vão me queimar. Ele estava sentado encima de uma árvore grande. O seu irmão, respondeu:
- Como é que eu vou te queimar? Você é meu irmão.
O caçula disse:
- Você não pode me sovinar porque tenho que ser queimado para sobrevivência de futura geração. Assim serei um ser poderoso, no lugar do papai.

Ele caminhou na derrubada e ficou em pé no centro. Antes da queimada ele chorou bastante. Mesmo assim os irmãos começaram a tocar fogo. Eles ouviram o outro gritando no meio do fogo, e eles choraram. Depois, voltaram para casa. Chegando, viram seu irmão sentado.

Após três dias, eles foram verificar e viram uma roça com bastante maniwa. Ao ver isso, a esposa do filho do Káalittairi urinou para o lado da roça. Como consequência, surgiram muitas ervas daninhas que existem até hoje. Assim, surgiram as manivas e também outras plantas da roça, como: cará, batata-doce, banana, cana-de-açúcar. Foi assim que os filhos de Káali deixaram para nós a mandioca, para sobrevivência do nosso povo.

Classificação de tipos de Mandioca

O povo Baniwa e Coripaco desta região classifica muitas variedades desta espécie de planta. Mas os tubérculos (raiz) da planta podem apresentar somente duas principais cores, que são o amarelo e branco, podendo variar conforme cada variedade. A família baniwa pode escolher a maniva de sua preferência conforme o seu desejo.

De acordo com minha pesquisa podemos citar os tipos mais conhecidos de variedades de mandioca:

Poperike (maniva bacaba), Mhettike (maniva goma), Kaanake (maniva milho), Pirimitsike (maniva samaúma), Ainidzoke (maniva carapanã), Kolirike (maniva surubi), Dzaapake (maniva tucunaré), Daapake (maniva paca), Oomawalike (maniva sucuri), Heemalike (maniva abiu), Yamolake (maniva roxa), Hindirike (maniva ucuqui), Dzeekake (maniva seringa), likoliewheke (maniva ovo de cabuçado), Kamheroke (maniva cucura), litsake (maniva anzol), Dzaamolitoke (maniva caititu), Maanakheke (maniva açai), litewike (maniva buriti) e Aalidalike (maniva tatu).

Distribuição de mandioca na bacia do Içana

A mandioca é uma planta cultivada pelas famílias do rio Içana e seus afluentes. Por isso está distribuída em todas as comunidades baniwa e coripaco, como podemos analisar detalhadamente no mapa. Conforme minha observação, cada família deve ter, no mínimo, duas roças maduras para manter-se. A maior parte das terras cultiváveis, que é conhecida como terra firme, esta distribuída somente em uma minoria das comunidades. Nestas comunidades, as famílias têm facilidade de fazer sua plantação mais perto de suas casas.

Na maioria do rio Içana ocorre uma vegetação de coatinga, onde as terras são geralmente pouco férteis. Por isso, as pessoas das comunidades destas regiões têm pouco acesso ao cultivo desta planta.

Distribuição de mandioca na microrregião da comunidade

Na comunidade de Jurupari-Cachoeira, as mandiocas são cultivadas nas roças, onde predominam a terra firme. Mas, atualmente, na comunidade a maioria das roças são abertas em área de capoeira. Isso ocorre porque há muito tempo atrás as áreas de terra firme, com mata virgem, já foram aproveitadas. Hoje, essa mata virgem, onde os solos são férteis para o cultivo da planta, está cada vez mais distante da comunidade.

Nesta microrregião ainda há grande potencial de terra firme, apenas encontrando-se mais distante da comunidade, que pode ser aproveitadas pelas pessoas.

TEMA: roça de mandioca | kiniki
AUTORA: Patrícia Gonçalves Rodrigues
ETNIA | SIB: Kubeo | Kanhetalieni
COMUNIDADE: Jurupari-Cachoeira

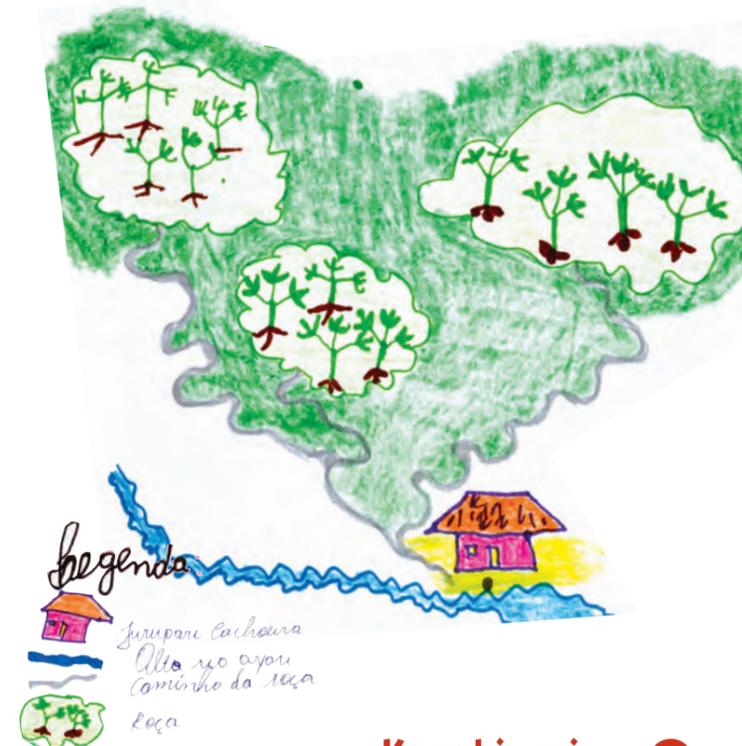


Importância da mandioca

A mandioca é uma planta de grande importância para o povo Baniwa e Coripaco. No dia a dia de todas as famílias, seja em qualquer hora, da manhã, de tarde, é a principal de todas as alimentações. Sem este recurso o povo não teria sobrevivido.

Os seus derivados mais produzidos pelas famílias baniwa são: farinha, beiju, maçoça, tapioca, caxiri, tucupi, maniçoba e manicuera.

É uma das principais atividades desenvolvidas pelas famílias baniwa. Atualmente, a venda dos produtos citados acima tem contribuído na renda familiar para aquisição dos bens de consumo industrializados dos brancos.



BANIWA-KUBEO

Kaawhiperi Yoodzawaaka 2



12 roça de mandioca kiniki

KINIKIRIKO | ROÇA



JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Maalinai	Dzooronai	Dzaaka manaapani	Dzaaka makaapali	Walipere Opittisina Waliperieni	Kakodzode Dokome	Newinai Panapittishoi	Makoapidani	Omainai Lidzawithiona	Khewidapani	Maalinai	Maalinai



Legenda

- Queimada da derrubada de terra firme.
- Mês que se deve limpar ou capinar roça.
- Período de derrubada de roça de terra firme e capoeira.
- Época de cultivo das justicias.
- Tempo de plantio da roça de terra firme.
- Plantio de roça de terra de capoeira.
- Queimada de derrubada de capoeira.
- Plantio de milho.
- Uso da roça, mandioca o ano todo.
- Colheita de milho.

A mulher vai para roça mesmo chovendo. Isso é no inverno.

Secagem de beju no verão às 2:00 horas da tarde.

Calendário agrícola

Os nossos antepassados eram muito diferente do que hoje em dia. Eles acompanhavam sempre as constelações do ano como, por exemplo, no mês de agosto começa o verão da constelação Oomainai (cardume de piranha) e, prosseguindo, a constelação Maalinai (bandos de garças). Neste período começa a atividade de abertura de novas roças, geralmente de terra firme. Estas geralmente são queimadas na constelação de Khewidapani, ou de Dzooronai, que começam de novembro para fevereiro. Este verão é o mais longo do ano, podendo durar entre uma para duas semanas ou mais. Logo depois é época do plantio da roça nova, nos meses de março, abril e maio. Três meses após o plantio, o capim começa a aparecer na roça. Quando é roça de terra firme, o capim aparece menos do que nas roças de capoeira. Na roça de terra firme, como também é mais fértil, possibilita todos os tipos de culturas a serem cultivadas, como banana, cana-de-açúcar, cará, pimentas, etc. Quanto mais o tempo passa, mais vai desenvolvendo o tubérculo da mandioca, podendo estar disponível para colheita depois de um ano.

A roça de capoeira também é derrubada nos períodos de agosto, para serem queimadas antes do verão de Oomainai, onde os verões são os mais curtos do ano, de três para cinco dias. Nas roças de capoeira, as manivas se desenvolvem mais rápido. O capim também cresce mais rápido, podendo ser mais cerrado de ervas daninhas se não forem feitos os tratos culturais. Isso também depende muito da fertilidade do solo. Se for argiloso fica mais cerrado, e se for arenoso fértil é menos cerrado. As roças de capoeiras são menos férteis do que as de mata virgem. Algumas culturas, como banana, cana-de-açúcar e pimenta, podem ser cultivadas, mas apresentam características raquíticas.

Quanto de farinha é consumida pelos Baniwa e Coripaco?

Uma família de 6-8 pessoas consome em média uma lata (12 kg) de farinha/semana. Isso equivale a quatro latas (48kg)/mês, ou ainda a 48 latas (576 kg)/ano.

Por isso, uma comunidade com média de 17 famílias consome 17 latas de farinha (204kg)/semana, ou 68 latas (816 kg)/mês, ou ainda a 816 latas (9.792 kg) de farinha/ano.

A bacia do Içana, com 90 comunidades, consome 1.530 latas (18.360 kg) de farinha/semana, ou 6.020 latas (73.440 kg)/mês, ou ainda 72.240 latas (881.280 kg) de farinha/ano. Levando em conta que uma lata de farinha é comercializada, por baixo, a R\$20,00/lata, caso toda a bacia fosse comprar a farinha consumida teria que gastar R\$ 1.444.800,00/ano.

Para plantar uma roça grande de terra firme cada mulher utiliza cerca de 18-20 panacus de maniva. Numa roça média ela planta 10-12 panacus, e numa roça pequena cerca de 5-6 panacus.

Segundo Nazária Andrade, esposa do capitão Carlos Fontes, de Ucuqui-Cachoeira, a mulher do capitão sempre gasta mais farinha (1 kg a mais/dia), porque ela tem a responsabilidade de sempre fornecer farinha para todos no centro comunitário da comunidade. No período de safra de pataúá, bacaba, açaí, umari, o consumo de farinha aumenta porque são preparados muitos litros de vinho dessas frutas, e estes levam farinha na receita.

Situação atual da disponibilidade para as pessoas da comunidade

Antigamente os nossos avós faziam roças suficientes para manter suas famílias em boas condições de vida. Nesta época, a maioria das roças eram plantadas nas terras firmes. Estas roçam, geralmente, duram mais tempo ativas do que as roças de capoeiras. Mas isso também depende do cuidado com a roça.

Atualmente nas comunidades teve muitas mudanças, a maioria das pessoas tem pouco acesso a roças. Eles desenvolvem esta atividade só para manter a sua sobrevivência. Atualmente as roças das pessoas são geralmente de capoeiras, porque a localidade é bastante antiga. Os primeiros moradores do local aproveitaram a terra firme mais próxima da comunidade, e hoje sua disponibilidade é mais difícil nesta zona. Somente percorrendo alguns quilômetros, entre duas a três horas de caminhada, é que pode ser encontrada a terra firme.

Práticas de manejo consideradas ruins

O pé de maniva é uma planta que pode ser destruída pelas pragas naturais, como por exemplo, pelas formigas. A formiga é classificada em três espécies aqui na região, e variam seu ataque conforme a espécie. Algumas atacam de dia, outras à noite e outras atacam dia e noite.

Outras pragas são os animais, como veado e anta. Estes podem consumir as folhas do pé de maniva nova. Depois de seis meses de plantio, a cutia pode começar a consumir os tubérculos da planta. Isso acontece na fase de desenvolvimento da raiz de mandioca.

Conforme o nosso conhecimento, antigamente todas as atividades, processos que são desenvolvidos hoje com bastante trabalho, ainda eram feitas com facilidade. Porque o próprio dono do recurso tinha deixado para que facilitasse nossa vida. Não precisávamos plantar a roça, não precisávamos derrubar as árvores uma por uma, as roças não eram cerradas, não precisávamos transportar a mandioca nas costas. Mas depois que aconteceram práticas de manejo não permitidas pelo Káali, tudo tornou-se muito trabalhoso como conhecemos hoje.

O mesmo acontece hoje em dia. Se as pessoas desenvolvem suas atividades sem entusiasmo, pode ser que aconteçam muitas coisas ruins. Este é o manejo ruim para nosso povo.

Práticas de manejo consideradas boas

Para manter o pé de mandioca bem sadio, precisamos ter alguns cuidados especiais. Planejar as atividades conforme o desenvolvimento da roça. Podemos destacar a capinagem (limpeza) da roça como trato cultural mais importante. Os outros estão baseados à medida que o proprietário vai colhendo os tubérculos. Sempre estar atento e acompanhado os trabalhos que forem necessários. Assim, a roça pode durar mais tempo produzindo até acabar.

A roça tem suas regras, porque é um recurso que tem seu próprio dono, que é o pai da nossa alimentação, Káalittairi. Os principais cuidados são:

- Vontade, disposição no trabalho.
- Cuidados com as plantas e não desperdiçar muito o que são úteis da planta.

Se essas regras não forem respeitadas, ou seja, se forem mal manejadas, podem causar sérios problemas para a família, como a fome, em consequência do manejo ruim da roça de mandioca.



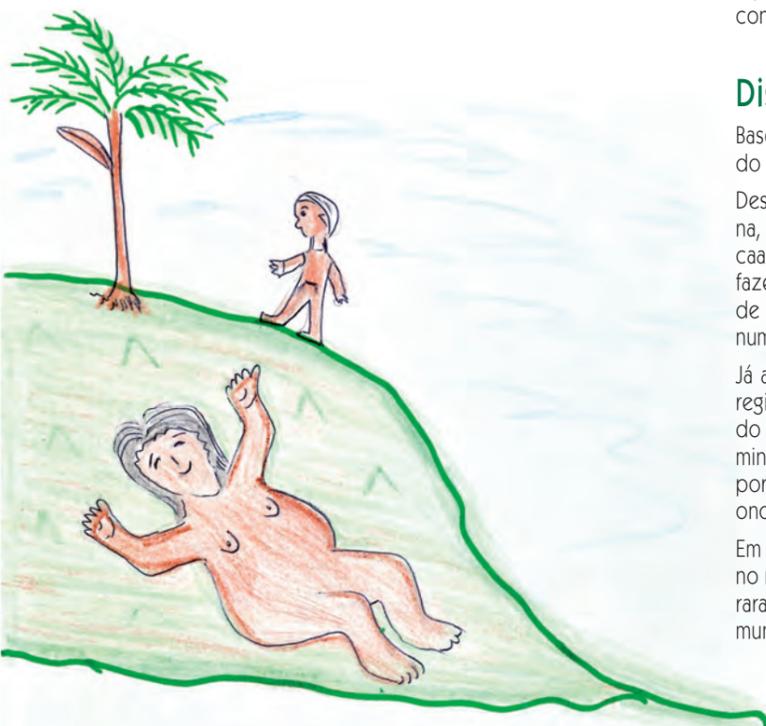


Origem do patauá

Antes do surgimento do mundo onde vivemos, viveram os Hekoapinai (Gente-Universo) Napirikoli, Dzoli e Mawirikoli. Eles estavam pensando em nós, os Walimanai. Então começaram a fazer todas as coisas: as matas, os rios, e muitas coisas úteis buscaram.

Foi neste processo que surgiram todas as frutas existentes na mata. Quando eles começaram a fazer a mata, naquele tempo, depois que fizeram tudo, o tamanho da terra também era muito reduzido em relação ao que conhecemos hoje. Como conclui meu entrevistado, na ocasião do pensar dos Hekoapinai - fumavam o tabaco, pensando em todos os tipos de plantas existente na mata - surgiram muitos recursos. Dentre eles, surgiram essas palmeiras conhecidas: patauá, bacaba, açaí e poramo.

A primeira vez que o Napirikoli foi à procura de patauá, já na mata, foi depois que a sua tia Amaru ficou grávida. Naquele tempo as mulheres ainda não possuíam sua vagina. Amaru era tia de Napirikoli. Quando estava pensando onde estavam Walimanai, no instante em que ela estava fazendo faxina, estava pensando em criar pessoas como ele para viver neste mundo. Então, olhando para ela, o pensamento dele penetrou-a, gerando um filho. Este filho era Wamodana.



Com o tempo, o Wamodana se desenvolveu na barriga da sua mãe. Já muito desenvolvido Amaro já estava sofrendo bastante de dor e não tinha como fazer nascer o filho. Com muito sofrimento, o Napirikoli fez um ben-zimento para fazê-la adormecer e fazer nascer o filho.

Pensou como faria para fazer o menino nascer. Então foi a primeira vez que o Napirikoli saiu em busca de patauá na mata, para fazer a vagina de Amaro, onde o menino iria nascer. Junto com patauá também procurou as famílias de planta cucura.

Quando voltou, ele trouxe consigo estes materiais e fez seu filho nascer. Amaro estava desmaiada e seu filho nasceu. Este era um filho muito sábio e perigoso, e o próprio Napirikoli já sabia que não era bom ele viver neste mundo, pois era muito perigoso para Walimanai. Então tentou escondê-lo de sua mãe em muitas localidades, mas era impossível. Ele o enviou para Apakona, ou seja, outra camada do universo. Este filho nunca foi visto por sua mãe.

Depois de muito tempo, Wamodana voltou à terra para ensinar muitas coisas. Primeiro apareceu para os meninos Malinalieni e Mhenakhoiwa henipe. Depois do aparecimento aos meninos, apareceu para Napirikoli, e ensinou algumas coisas importantes da cultura baniwa. Para Napirikoli, Wamodana contou bem da sua função para Walimanai, e o que eram as coisas do mundo para ele, afirmando que ele era tudo o que existia no mundo.

Todas as plantas que existem na mata, como açaí, ponama, manakhe, hiniri, oowada, de modo geral, em linguagem de ben-zimento são chamados de "liyadale ittada pidee Wamodana", ou, coisas de pança de Kowai. Assim se conhece a história das plantas para os Baniwa.

Distribuição do patauá na bacia do Içana

Baseando-se na distribuição da vegetação existente e conhecida na calha do rio Içana, pode se distribuir a existência de patauá em tais localidades:

Desde a foz do Içana, até a comunidade de Tapira Ponta, do médio rio Içana, corresponde uma área de ocorrência de vegetação de terra firme e de caatinga. Ao longo desta área pode ser encontrada a planta. Normalmente, fazendo um percurso em rio durante a viagem, é possível notar alguns pés de patauá nesta região. Mas as diferenças estão na densidade de plantas num patauazal para cada microrregião das comunidades desta região.

Já a partir da comunidade de Tapira Ponta, a planta não é mais vista. Esta região possui uma vegetação de caatinga aberta e solo muito mais arenoso do que em outras caatingas. E desde o Tooporopana já começa o denominado de Dzawinai, região dos lagos. Ali, normalmente não existe patauá por perto do rio. Essa zona vai até a comunidade de Bela Vista do Içana, onde iniciam novamente as áreas onde existem patauazeiros.

Em afluentes como Cuiari, há uma vegetação apropriada para a planta. Já no rio Aiari, desde a sua foz até a comunidade de Canadá, a planta é muito rara próximo do rio. E das comunidades desde Canadá para as últimas comunidades do rio Aiari ocorrem patauazais em abundância.

- Legenda:**
- - Comunidades
 - ~ - Rios e igarapés
 - - Terra firme, podem ser encontrados patauazeiros em todas comunidades da região.
 - - Caatinga, também é encontrado patauá.
 - - Dzawinai.

Distribuição do patauá na microrregião da comunidade de Jurupari-Cachoeira

Na região da comunidade de Jurupari-Cachoeira predomina as vegetações de terra firme e de caatinga, favorecendo assim a existência da planta próxima da comunidade. Como podemos ver no mapa, nesta microrregião a planta pode ser vista com facilidade, mas existem áreas específicas onde há muito predomínio de patauá. As pessoas mais velhas ou jovens da comunidade só vão nestes lugares quando precisam de maior quantidade, o que ocorre na realização de festas cerimoniais comunitárias.

A comunidade também tem poucas famílias e população que não demandam quantidade muito grande, favorecendo assim a disponibilidade da planta.



- LEGENDA**
- ~ Rio
 - ÁREA DE DENSIDADE DE PATAUÁ
 - Pouco Patauá
 - COMUNIDADE
 - CARANAZAL
 - ~ TERRA DE IGARAPÉ
 - ✚ CACHOEIRA

TEMA: patauá | ponama
 AUTOR: Carlos Jesus Gonçalves Rodrigues
 ETNIA | SIB: Kubeo | Kanhetaliene
 COMUNIDADE: Jurupari-Cachoeira | Aiari

13 patauá

ponama



Importância do patauá

Entre outras plantas conhecidas pelo povo Baniwa e Coripaco, o patauá assume um papel muito importante no cotidiano do trabalho, como na vida e costume. A seguir podemos ver as principais utilidades pelas pessoas da comunidade:

- Na alimentação - as frutas são aproveitadas para fazer vinho e também para extrair óleo.
- Das folhas – se faz cobertura de barracas em locais de pescaria, cobertura de canoa em momento de viagem, confecções de panacu para transporte de caça, moqueados, frutas, estaca de maniwa e muitos outros produtos que precisam ser transportando pelas trilhas.
- Ofertas denominadas de Podáali, khoepani, dos frutos.
- Algumas destas atividades acontecem em épocas certas. Por exemplo, a coleta de frutos para alimentação e para realização de Podáali só ocorre no período de frutificação da planta. Já a folha está disponível em qualquer época do ano.

Calendário ecológico

De acordo com meu informante, sua observação e experiência de vida na comunidade, a época de patauá se distribui entre o verão e inverno, descrita da seguinte forma:

Ciclo de produção de patauá

Nos meses de novembro e dezembro é o início do florescimento, com o surgimento da espata (liwata) contendo a inflorescência.

Em janeiro algumas plantas continuam ainda com a espata cheia de flores, enquanto que em outras já aparecem as frutinhas. Isso vai até março. Enquanto a espata não cai completamente, as flores estão crescendo dentro.

Em março continua o crescimento das frutinhas. Elas passam cinco meses crescendo.

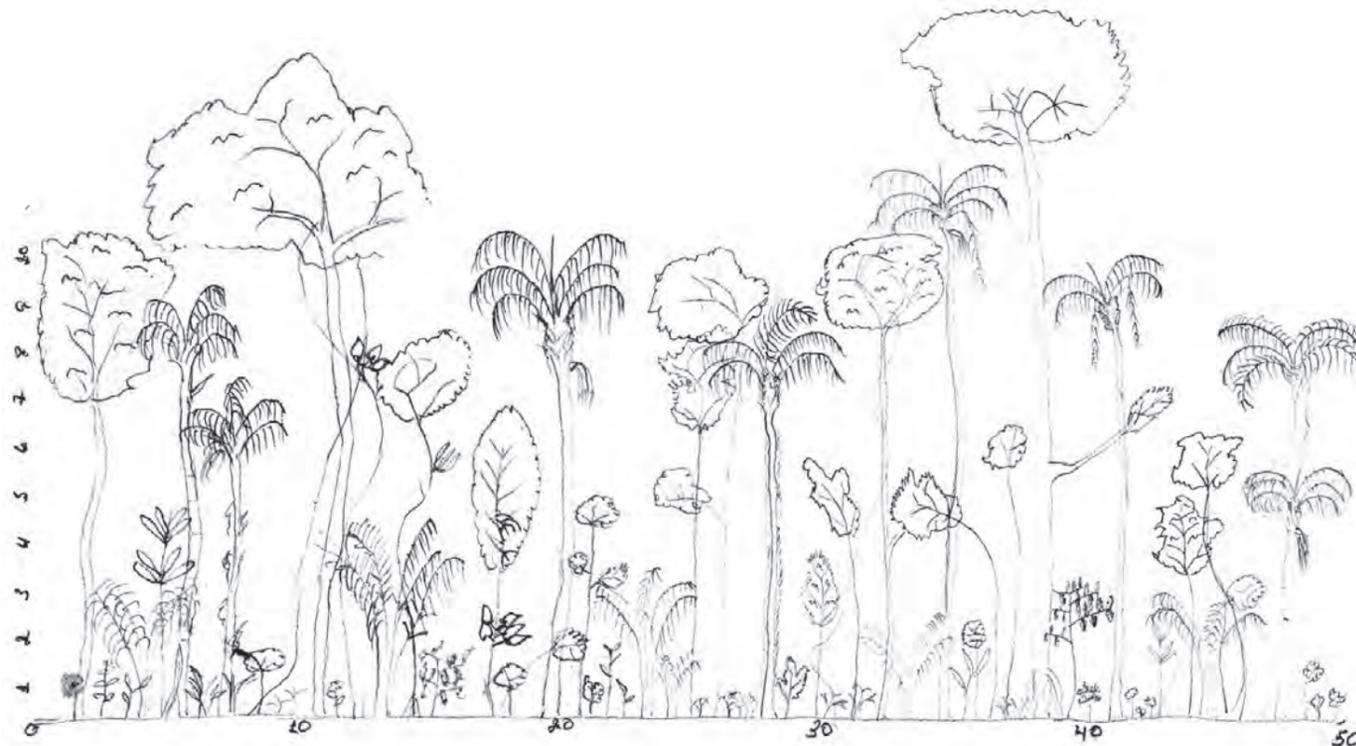
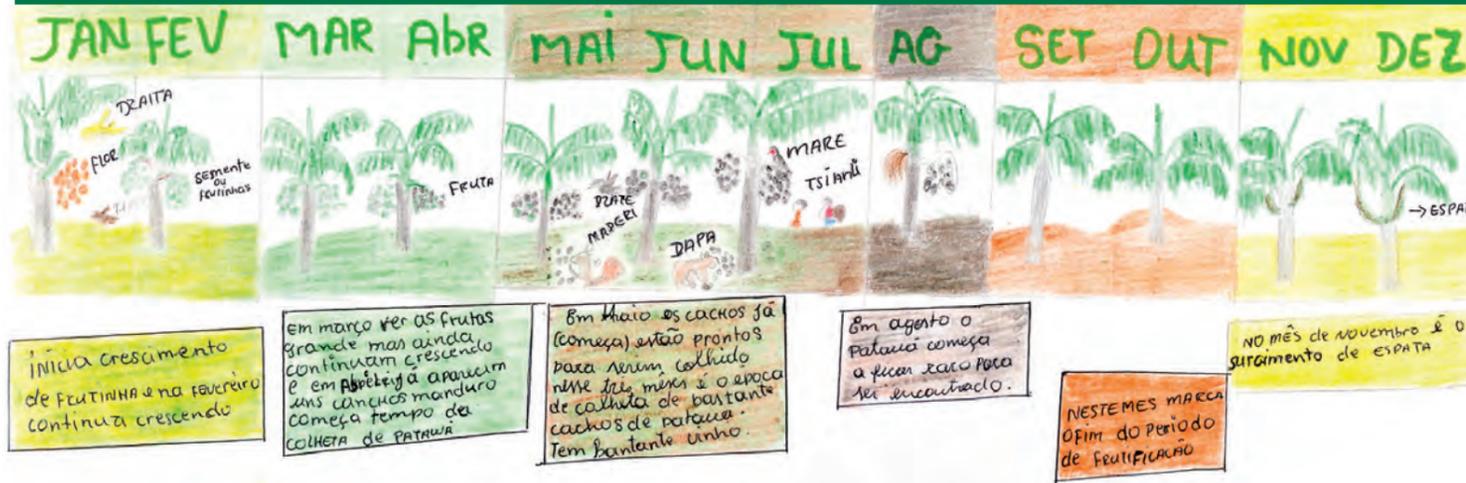
Entre julho-agosto é época da colheita de muitos cachos de patauá. Tem bastante vinho. Essa é a época de maior consumo nas comunidades.

Em agosto o patauá começa a ficar raro para ser encontrado.

Em setembro pode ser final, ainda é encontrada últimos cachos;

Esses são os meses de florescimento, frutificação e época de safra.

JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Maalinai	Dzooronai	Dzaaka manaapani	Dzaaka makaapali	Walipere Opitisina Waliperieni	Kakodzode Dokome	Newinai Panapittishoi	Makoapidani	Omainai Lidzawithiona	Khewidapani	Maalinai	Maalinai



Quanto de patauá é consumido

Neste cálculo o período de safra considerado é de dois meses, e dois aturás para cada família/semana.

No período da safra de patauá, uma família chega a consumir 16 aturás.

Na bacia do Içana e seus afluentes estimamos que sejam consumidos cerca de 16.640 aturás/safra.

Para esse cálculo consideramos que na região Dzawinai há áreas onde não ocorre essa planta. Por isso consideramos 80 comunidades para toda bacia do Içana, cada uma com média de 13 famílias.

Situação atual da disponibilidade do recurso para as pessoas

Hoje em dia o patauá ainda é encontrado em quantidade na comunidade Jurupari-Cachoeira, sem risco de desaparecer.

Apesar de, a cada ano, as famílias fazerem uma nova roça, e esta atividade normalmente desmata a planta, eliminando plantas matrizes e juvenis, mesmo com esta prática, não há escassez de patauá.

Indicação de práticas de manejo consideradas ruins para a manutenção de patauá

As práticas de manejo ruins normalmente vistas e praticadas pelas famílias baniwa, estão relacionadas conforme as suas atividades e costumes de uso do recurso, como podemos ver as seguintes:

- Corte e derrubada de patauá em abertura de uma nova roça.
- Corte de todas as folhas de um pé, para cobertura de barraco.
- Derrubada do pé com boa frutificação e com bom caule para coleta.
- A coleta de frutos que ainda não estão maduros, o que causa o seu desperdício.

Indicação de práticas de manejo consideradas boas

Normalmente, em comunidades com menor quantidade de pessoas e onde não há outras próximas, como a comunidade de Jurupari-Cachoeira, as pessoas da comunidade sempre coletam as frutas com consciência. E em comunidades onde a população é maior e há outras comunidades muito próximas, é necessário levar em conta as seguintes boas práticas:

- Na hora da derrubada de uma nova roça, mantenha os pés sem derrubar, pois pode ser que sobrevivam ao fogo e voltem a produzir.
- Não derrubar a planta com frutificação e caule bom que facilite a coleta.
- Não derrubar a palmeira velha sem motivo.
- Ao cortar as folhas, deixe pelos menos três folhas na planta.
- Não coletar frutos em dias chuvosos.

Boas práticas de relacionamento entre as pessoas e comunidades

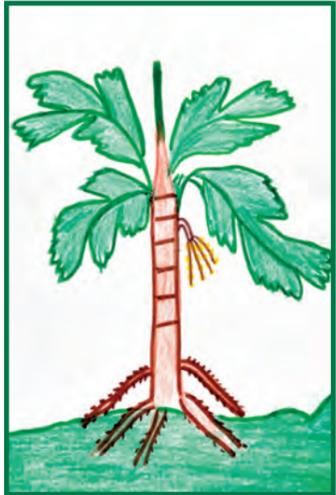
Antigamente, as pessoas da comunidade eram mais unidas do que hoje em dia. Na época de amadurecimento do patauá, os homens baniwa o coletavam para suas festas de dabucuri. A oferta podia ser dada para os cunhados, para as mulheres da mesma comunidade, ou de outra comunidade. Assim o vinho era consumido na maloca, coletivamente.

Hoje em dia, poucas pessoas da comunidade coletam frutas de patauá em maiores quantidades para dabucuri. Coletam somente para seu próprio consumo familiar.

Assim não há mau relacionamento entre as pessoas da comunidade local ou vizinha.

14 paxiúba

poopa



AAWAKADALIKO | FLORESTA

JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Maalinai	Dzooronai	Dzaaka manaapani	Dzaaka makaapali	Walipere Opititsina Waliperieni	Kakodzode Dokome	Newinai Panapittishoi	Makoapidani	Omainai Lidzawithiona	Khewidapani	Maalinai	Maalinai



© Thiago Oliveira, 2012

Importância da paxiúba

O estipe (caule) de paxiúba é bastante útil para nosso povo desde o seu surgimento. Nas moradias do povo Baniwa, esta é utilizada como ripa para amarração de caraná. Também é utilizado como ripas na parede das casas, e para fazer jirau. No jirau podem ser guardados certos tipos objetos e materiais da casa. Pode-se especificar certos tipos diferentes de jirau com diferentes finalidades:

Jirau para beiju - é especificamente utilizado pelas mulheres para secar beiju, que normalmente fica exposto fora de casa. Assim deixam por um período do dia para serem secados. Isso ajuda a conservá-los por mais tempo. É uma prática bastante utilizada na região do rio Içana pelas famílias baniwa e coripaco.

Jirau comum - é exposto dentro da cozinha das famílias. Onde as donas de casa colocam suas panelas com água, panelas limpas, vasilhas, pratos, colheres, copos e outros utensílios. Pode também ser confeccionado com pari.

Jirau de assento - é um jirau que serve de banco para as pessoas sentarem, e que pode ficar dentro ou fora de casa.

Antigamente, os velhos faziam um jirau grande em cima do fogo, na cozinha, onde eles sempre colocavam paneiros com farinha, moqueados ou piracuum de peixe. Também é o lugar de guardar a bebida tradicional que chamamos de Valakhi (tipo de caxiri). Hoje em dia poucas pessoas utilizam este jirau.

Calendário ecológico

Como a utilidade do recurso é estipe (caule), o recurso esta sempre disposta para ser utilizado em qualquer momento, todo ano. Então a família em qualquer momento pode tirar a Paxiúba quando necessário.

O período fenológico da planta ocorre da seguinte maneira: época de flor começa de fevereiro, até em março são identificados a aberturas das espantas, abril e maio são meses de desenvolvimento dos frutos, junho a frutos verdes e também outros amarelos, agosto e setembro são meses que acaba de frutificar, outubro e novembro tem sementes embaixo da palmeira, nos meses de dezembro e janeiro são períodos que planta não tem fruto, são meses de preparação para produção de fruta. Ver o calendário.

Quanto de Paxiúba é utilizado

Optamos por apresentar a quantidade de paxiúba utilizada nas coisas mais comuns entre nós, e a duração deste recurso. Isto porque a paxiúba é utilizada em produtos de média e longa duração.

- 1 tora de paxiúba adulta rende cerca de oito ripas.

O que se faz	Quantidade utilizada	Tempo de vida útil	Fator de degradação
Telhado - armação de ripas (7 m x 4 m)	7 toras de 8 m	1 a 2 anos	goteira (umidade)
Parede de casa (4m x 3m)	8 toras	1 a 2 anos	calor e umidade
Jirau de beiju (3m x 5 m)	4 toras	1 a 2 anos	calor e umidade
Jirau comum (1m x 2 m)	2 toras	2 a 3 anos	carga
Assento (1m x 1m)	1/2 tora	5 a 10 anos	carga e umidade

Situação atual da disponibilidade para as pessoas

Atualmente, com o grande crescimento da população das comunidades do rio Içana e seus afluentes, este recurso está cada vez mais escasso, principalmente em regiões onde a vegetação é de caatinga e ele é naturalmente pouco disponível.

Durante muitos anos, desde os tempos antigos, as pessoas vêm utilizado paxiúba para construção de casas, confecção do jirau, paredes das casas, cercas, caturi, e várias outras atividades. Com base nisso se vê a grande necessidade de criar práticas de manejo para manter os recursos próximos das comunidades, onde as pessoas possam ter maior acesso. Devemos praticar a melhor maneira de uso porque hoje se vê a escassez da palmeira próximo da maioria das comunidades.

Práticas de manejo consideradas ruins e boas

Para o povo Baniwa e Coripaco, as práticas consideradas ruins são:

- Utilização do recurso no período de frutificação, quando as plantas mães produzem frutas, principalmente no período de amadurecimento.
- Derrubadas de áreas onde há grande densidade de paxiúba. Muitas vezes essas paxiúbas derrubadas não são aproveitadas.

Como práticas boas pode-se citar as seguintes:

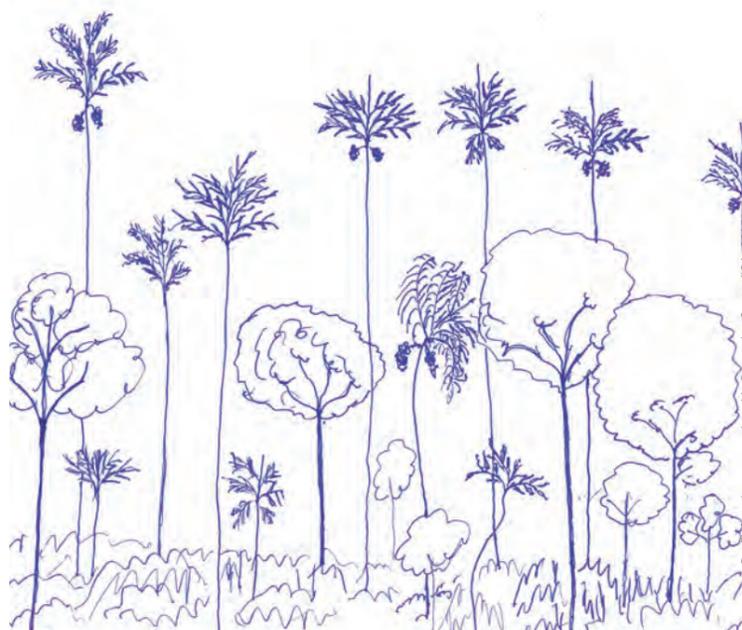
- Verificar área para derrubada da roça, buscando derrubar somente onde há pouca densidade de paxiúba.
- Aproveitar ao máximo as paxiúbas antes da derrubada.
- Não derrubar as plantas matrizes que não são de boa qualidade.
- Não derrubar as matrizes no período de florescimento.



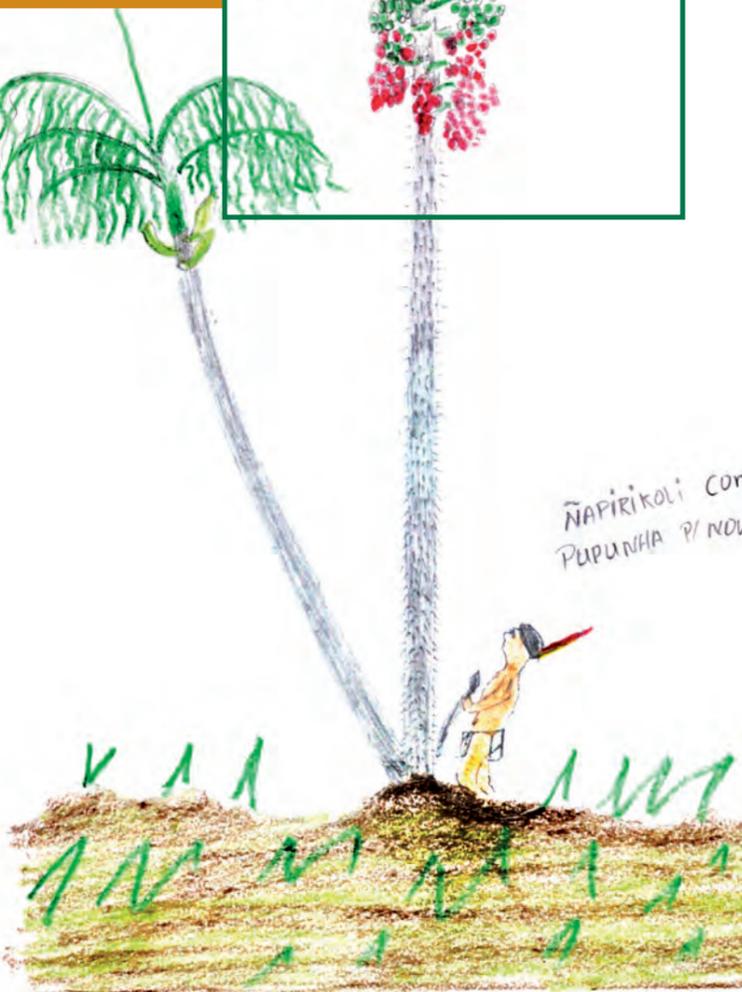
O relacionamento dos povos Baniwa e Coripaco

Entre as comunidades, antigamente, havia uma boa relação entre as pessoas, porque desde a origem do povo Baniwa as terras foram limitadas conforme cada clã. Hoje este conhecimento vem se perdendo cada vez mais e as comunidades têm mudado o seu sistema de organização, inspirado nos modos do ocidente introduzidos pelos colonizadores.

Portanto, para ter boas formas de relacionamento entre as pessoas das comunidades e com seus ambientes, é importante levar em conta as práticas de manejo boas e respeito às pessoas de outras comunidades.



Perfil da paisagem por Agnaldo Braga dos Santos/ISA, 2007



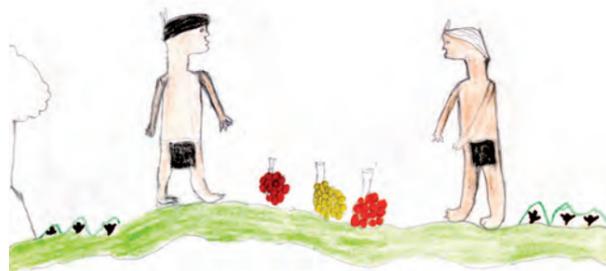
Origem da pupunha

A pupunha se originou acima de Uapuí-Cachoeira, onde há uma pedra chamada Maliwheri. Essa história começa com esses personagens: Maliwheri, Napirikoli e Enowheri. Maliwheri morava no rio Aiari, acima de Uapuí-Cachoeira, Napirikoli, morava em Waarokoa e Enowheri morava logo abaixo de Uapuí-Cachoeira.

O dono mesmo da pupunha era o Enowheri, o avô-trovão. Ele possuía uma roça acima de Uapuí-Cachoeira, onde havia plantado esta palmeira comestível. Nessa época eles estavam começando a ter inveja entre si. Quando Enowheri foi visitar Maliwheri, ele disse:

- Maliwheri, tire bicho do meu pé que em troca eu vou te dar pupunha!

E assim foi.



Essa planta nunca podia ser doada nem mostrada para ninguém. Quem tinha era somente esses dois: Enowheri e Maliwheri.

O Napirikoli ficou muito preocupado querendo roubar pupunha do Enowheri. Para isso, ele se transformou em carrapato, grudou na pele, entre os dedos, do Enowheri e foi de carona até sua roça. Chegando lá, soltou-se e ficou escondido para ver onde Enowheri iria colher pupunha. Ele viu que Enowheri subia numa árvore, pegava uma fruta, assava e comia. Algumas migalhas da fruta caíram no chão. Napirikoli ordenou a algumas formigas kawipe que trouxessem essas migalhas até ele. Quando Napirikoli cheirou essas migalhas ele sentiu uma forte dor de cabeça e gritou:

- Aaaaaa nowheee!!! Minha cabeça está para estourar.

Enowheri viu aquilo e disse:

- Bem feito, Napirikoli. Quem mandou você ser tão curioso!?

Enowheri correu e apertou a cabeça de Napirikoli com as mãos para curar sua dor. Por isso nossa cabeça hoje em dia é assim meio achatada dos lados.

Depois que isso aconteceu, Napirikoli explicou o motivo da ida dele atrás do Enowheri. Enowheri deu uma semente de pupunha para Napirikoli e pediu para ele plantar com o seu calcanhar, agachado. A intenção do Enowheri não era boa, pois ele queria fazer essa planta matar Napirikoli. Mas com sua esperteza, Napirikoli plantou longe do seu corpo e se salvou dessa vingança.

Depois disso, noutro dia, ao despertar, Napirikoli ouviu o sanhassu (palina) cantar dizendo:

- Iraika pipiri, Napirikoooo! Iraika pipiri, Napirikoooo! (A pupunha está vermelha (madura)!)

Napirikoli levantou-se de sua rede de 30 fios, de folhas de buriti, foi até a porta e viu que sua pupunheira estava bastante carregada, desde as folhas até o chão. Destas frutas vieram as sementes para a futura geração.

Variedades de pupunha

Quando se originou a pupunha era de uma única variedade de cor vermelha (iraipi). Mas depois que Enowheri entregou para Napirikoli, surgiram outras variedades diferentes: pupunha amarela (eewapi), pupunha branca (haalepi), pupunha pata de anta (heema hipa ou irhaapi), pupunha paxiubinha (poopathe), e pupunha de camarão (dzaakapi) que possui as três cores no mesmo fruto.

Nós classificamos a pupunha de diferentes modos. Pelo tamanho do fruto, se é grande ou pequeno; pela umidade, pois a pupunha seca é melhor para fazer farinha e rende mais, enquanto a mais úmida rende menos e não serve para fazer farinha, mas serve para fazer caxiri. As cores mais comuns são vermelha e amarela. Em alguns pés aparecem frutos pequenos, sem sementes, que são os melhores para comer após cozido. Isso é mais comum na pupunheira da variedade irhaapi.

Distribuição de pupunha na bacia do Içana

Logo que se originou a pupunha tornou-se planta específica de terra firme. Com sua expansão passou a ser cultivada em vários ambientes deste tipo, sendo encontrada ao longo da bacia em todas as comunidades de terra firme. Onde há terra firme não há peixe em abundância, por falta de igapó, e encontram-se boas condições para plantar frutas de várias espécies. Os que aí vivem consomem mais e conhecem as condições em que pode ser cultivada a pupunha.

Na região Dzawinai, onde existe mais peixe, as pessoas não cultivam porque essa região apresenta solo arenoso e pouco fértil.

Os ambientes de caatinga não favorecem o cultivo da planta.

Estes ambientes foram definidos desde a criação. Assim, podemos encontrar as pupunheiras ao longo da calha do Içana de maneira desigual.

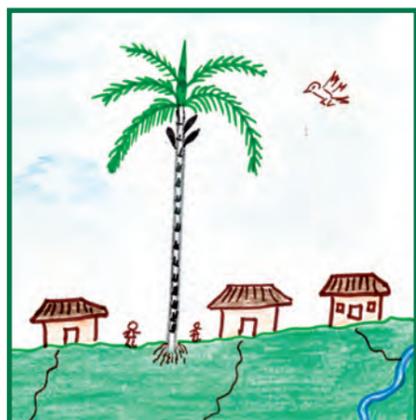


Distribuição da pupunha na microrregião da comunidade

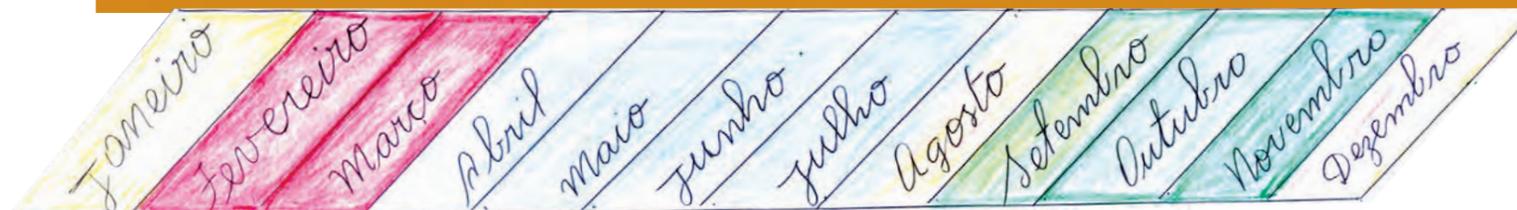
Na comunidade de Ucuqui-Cachoeira a pupunha é plantada principalmente nas roças. Todas as famílias possuem esta planta nas roças de terra firme. Elas são plantadas junto com as manivas, e quando as roças se tornam capoeiras encontramos pupunheiras já na fase de produção, pois a pupunheira demora de quatro a cinco anos para produzir seus frutos.

Podemos também encontrar a pupunheira no fundo dos quintais, porém em menor quantidade em relação ao açai.

TEMA: pupunha | pipiri
 AUTORES: Gleibson da Silva Fontes e Wanderson Rodrigues Venancio
 ETNIA | SIB: Baniwa | Hohodeni | Waliperidakenai
 COMUNIDADE: Ucuqui-Cachoeira | Uaranã



JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Maalinai	Dzoroona	Dzaaka manaapani	Dzaaka makaapali	Walipere Opittisina Waliperieni	Kakodzode Dokome	Newinai Panapittishoi	Makoapidani	Omainai Lidzawithiona	Khewidapani	Maalinai	Maalinai



Importância da planta para as pessoas da comunidade

A pupunha é uma planta muito apreciada pelos povos Baniwa e Coripaco. Na microrregião de Ucuqui é bastante consumida em forma de bebida fermentada com a técnica de preparo que os próprios povos destas comunidades conhecem. Os nossos avós usavam bastante como bebida (pipiri idawakape), que é preparada misturando com caldo de cana-de-açúcar. Antes de preparar essa mistura, a pupunha cozida pode ficar enterrada até quatro meses, ou exposta ao sol por três dias. Quando enterrada, a pupunha exige manutenção, ou seja, a renovação das folhas de sororoca que a envolvem e a retirada de partes de massa estragada.

Vinho de pupunha (pipiria) misturado com caldo de cana, depois de fermentado, também pode ser destilado, pois essa bebida apresenta maior grau alcoólico do que caxiri comum de cará, de mandioca, batata, abacaxi e banana.

A pupunha é um alimento saudável para o homem, animais e peixes. As famílias a preparam de várias formas, seja como bebida, como farinha, ou como fruto cozido.

Quando está no período de safra os animais também a consomem. Os frutos de pupunha podem ser comidos pelos pássaros, e quando caem são comidos pelo veado, tatu, cotia, paca, esquilo, rato e outros animais. Neste período os caçadores aproveitam a oportunidade.

Por outro lado os peixes são alimentados pela pupunha dentro de viveiros de criação e esta também pode servir de isca para pescar. Outra técnica praticada pelos pescadores é misturar a massa de pupunha triturada, ou ralada bem fininha, com timbó (kooná) e também com folha de conambi (iname) para envenenar peixes no rio.



Calendário ecológico

A pupunha floresce sempre no período de agosto. No mês de setembro é o tempo de crescimento dos frutos. Em outubro já começam a aparecer frutinhas. No mês de novembro as frutinhas estão bem desenvolvidas e em dezembro já começam a amadurecer. Então o período de safra é entre os meses de dezembro e fevereiro. A safra finaliza no mês de março. Este é o período de verão em que os Baniwa da comunidade de Ucuqui estão consumindo pupunha enquanto estão roçando e derrubando suas novas roças.

Porém, muitas vezes, podemos perceber que a floração não obedece ao calendário ecológico. Até no mês de agosto percebemos que há pessoas consumindo pupunha que não é da safra principal. Essa produção que antecede a safra principal é chamada na nossa língua de koida.

No período de safra a planta atrai alguns animais: veado, tatu, cutia, macaco, paca, esquilo, rato e algumas aves como inambu, káawa, sanhaçu, pica-pau, rouxinol e pipira. Eles se aproveitam das frutas que caem nas capoeiras antigas. O macaco, em especial, consome o palmito (pipiri hirikopa) e a espata nova (pipiri iwata) da pupunheira.

Muitas vezes as pessoas não dominam a técnica ideal de plantio. Por isso, pode depender muito da pessoa que plantou para a pupunheira começar a produzir frutos num curto período (3-4 anos).

Quanto de pupunha é utilizado

Essa quantidade varia para cada família.

Estimamos que cada família, em média, colhe um aturá (25 kg) de pupunha uma vez por semana. Isso corresponde a cerca de quatro cachos.

Sabendo que um mês tem quatro semanas, serão colhidos quatro aturás (100 kg) /mês.

Sabendo que a fartura de pupunha é de dois meses (janeiro e fevereiro), então o consumo de uma família será de oito aturás (200 kg) /ano.

Considerando que a média de famílias para cada comunidade é de 17 famílias, em uma semana serão consumidos 17 aturás (425 kg) /comunidade. Em um mês serão 68 aturás (1700 kg) /comunidade. O total de consumo por um ano (12 meses) é calculado em 136 aturás (3400 kg) /comunidade.

Em toda a bacia do Içana, onde há 90 comunidades, sítios inclusos, levando em consideração a média de 17 famílias/comunidade, em uma semana serão consumidos 1530 aturás (38.250 kg) /semana.

Em um mês serão 6120 aturás, igual a 153.000 kg de pupunha sendo consumida em toda a bacia. Portanto, a população de toda a bacia consome 12.240 aturás, o que corresponde a 306.000 kg de pupunha/ano.



Situação atual da disponibilidade para as pessoas da comunidade

Hoje em dia, na comunidade, podemos perceber que as pessoas não produzem ou consomem como antigamente. Antigamente havia muita plantação, que produzia bastante, e o consumo era muito maior.

Os antigos cozinhavam pupunha em grande quantidade e faziam vinho com o que sobrava. Em forma de bebida, também era feito em grande quantidade, pois faziam dabucuri de peixes, frutas e outros animais em que consumiam a bebida. A bebida preferida era a de pupunha, que eles tomavam durante três ou quatro dias, ou mais. Porque nessa época dançavam muito variados tipos de danças tradicionais. Tomavam dentro da maloca até a bebida acabar do cocho.

Atualmente as pessoas da comunidade possuem poucos pés de pupunha, que é colhida somente uma vez por semana, como já explicado na estimativa. Esta é a situação de disponibilidade para as pessoas atualmente.

Práticas de manejo consideradas ruins e boas

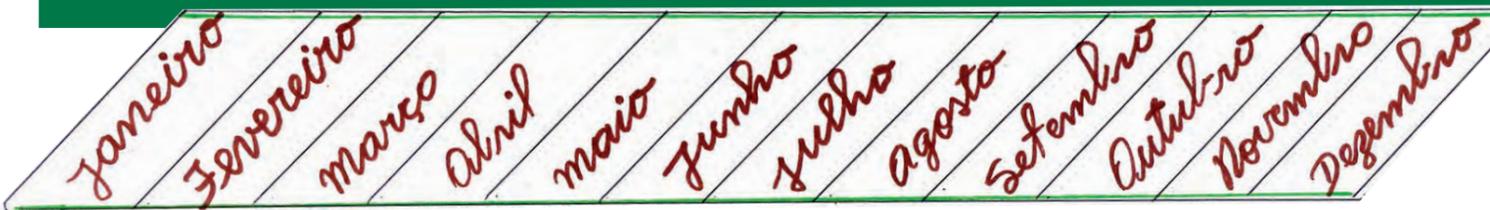
Até o presente momento não podemos relacionar práticas de manejo ruins, pois essa planta não interfere em quase nada. Podemos dizer que a falta de cuidados pelo dono da planta é a principal prática ruim. Para algumas pessoas a pupunheira é muito produtiva, mas para outras pessoas não. Ela também somente pode ser plantada em terra firme, já que em roça de capoeira é pouco fértil e a planta acaba sufocada pelo mato que cresce rápido. Nesse caso, algumas famílias da comunidade de Ucuqui e do Içana não fazem mais roça de terra firme.

Como práticas boas para manter a planta sempre produtiva a cada ano, podemos citar as seguintes:

- Manter a planta sem machucar quando pequena, tomando cuidado quando está adubando, limpando ou queimando na roça.
- Praticar a técnica mais adequada que permita uma produção mais precoce da planta. Pessoas experientes dominam sua própria técnica, que pode não dar certo para outras pessoas. Cada pessoa deve buscar sua própria experiência plantando, praticando e observando.
- Quando já grande na capoeira, roçar sempre ao seu redor para que não morra.
- Aproveitar bastante os frutos no período da safra.



JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Maalinai	Dzoroonai	Dzaaka manaapani	Dzaaka makaapali	Walipere Opitšina Waliperieni	Kakodzode Dokome	Newinai Panapittishoi	Makoapidani	Omainai Lidzawithiona	Khewidapani	Maalinai	Maalinai



Importância e utilidade de padzóma

Desde o tempo histórico a padzóma foi e ainda é de grande importância para nosso povo. Desde antigamente os Hekoapinai (Gente-universo) utilizavam este recurso. Por exemplo, uma das pessoas que usou bastante padzóma foi o Pinaiwali.

Pinaiwali tomava, depois vomitava. Ele fazia isso para lavar seu estômago. Lavava-se com padzóma de madrugada. Assim, o estômago ficava sempre limpo das impurezas. Fazendo esta prática este homem era o jovem mais belo que havia, e contam que nunca envelheceu. Hoje existe um lugar onde este homem fazia esta prática, na pedra de Ira-Cachoeira. O marco na pedra é um oco do tamanho do corpo humano e o lugar onde ele vomitava. Por isso, a padzóma é utilizado para lavar o estômago e a pele.

As outras espécies citadas são mais utilizadas especialmente para tomar banho lavando toda a pele. Todas estas espécies têm o mesmo efeito medicinal, pode deixar a pessoa que utiliza com menos risco de envelhecimento rápido, e o corpo sempre hidratado, sem necessidade de utilizar nenhuma outra substância. Mas isso só acontece se cumprir a regra de uso.

A outra utilidade de padzóma é como coagulante de crajiru, quando se prepara a folha de kerawidzo. Quando esta já está bastante vermelha, raspa-se esta padzóma em uma cuia para obter o seu líquido espumoso, que é derramado na folha de kerawidzo cozido, para assim facilitar a separação do corante vermelho da água.

Calendário de uso

Hoje se pode notar que o uso destes recursos tem sido desvalorizado. Mas antigamente os nossos avós utilizavam todas as madrugadas, tomando banho, lavando os seus corpos, depois passavam um tempo para receber energia dos orvalhos, podendo levar consigo os seus instrumentos de música para serem tocados enquanto aguardavam o dia amanhecer. Assim que era feito pelos nossos antepassados.

Padzóma está disponível em qualquer época do ano. Não há conhecimento detalhado sobre o ciclo fenológico desta planta. Mas existe um período chamado na língua baniwa de "Panalia", que é um período em que a planta elimina as folhas velhas para serem substituídas por folhas novas. Ocorre nos meses de junho a julho. Isso geralmente acontece em cada ano.

Padzóma emipokodape yamaakape Heñamiriko.

Panaalika Padzóma, mistura de padzóma no processo de extração de "kerawidzo".

ipitaxaita padzóma iyo, ñame karo khedza pedalia-kani.

Pedoliapre nhuha padzóma, pattaita patakhaakana papitakano mayo.

tsiáli likotroka liwawaliko padzóma iyo.

Quanto de padzóma é utilizada

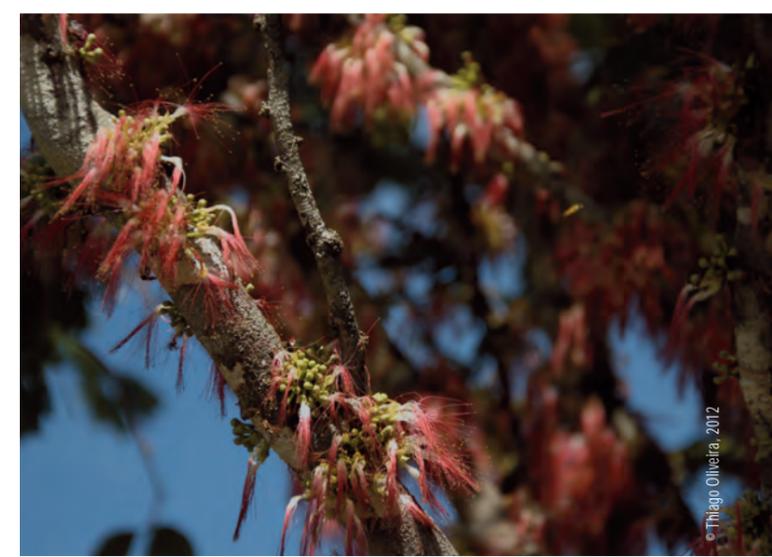
Não há mais o uso desta planta.

Situação atual da disponibilidade para pessoas da comunidade

Como atualmente estes recursos não estão mais sendo utilizados, conforme visto na área da comunidade, estas espécies podem ser encontradas com facilidade. Há bastante padzóma, bem como todas as outras espécies citadas.

O mesmo pode acontecer em toda a região do rio Içana e afluentes. Isso aconteceu porque os produtos industrializados foram introduzidos com o passar do tempo, passando a ocupar o papel destes recursos. Estes materiais industrializados são: sabão, sabonete, sabão em pó e outros.

As maiores concentrações de padzóma encontram-se nas áreas mais distantes das comunidades, onde as pessoas não fazem mais aberturas de roças.



Práticas de manejo consideradas ruins e boas

Como população indígena, não se percebe práticas de manejo que podem ser consideradas ruins para a manutenção de padzóma. Como a planta não é mais utilizada hoje em dia, não podemos indicar estes tipos de práticas. Mas temos uma coisa que pode ser considerada como prática ruim para a padzóma:

- A derrubada das matas para abertura de nova roça em uma área onde há maior densidade de padzóma pode ser considerada prática ruim, por cortar a planta em grande quantidade sem aproveitar.

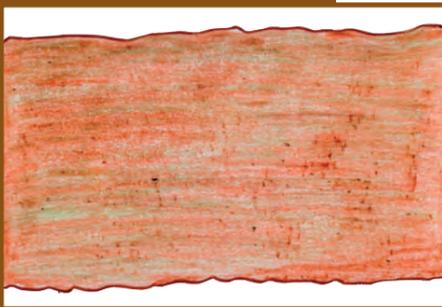
Como boa prática, recomendamos que:

- A escolha do local onde se pretende fazer nova roça deve ser bem avaliada para aproveitar ao máximo os recursos úteis da área que será desmatada.

Esta prática deve sempre estar na consciência da pessoa que faz uma derrubada. Porque quando uma pessoa vai derrubar uma área para roça, com certeza ela vai encontrar muitas coisas úteis que podem ser aproveitadas antes da derrubada.

Relacionamento entre as pessoas

Como se sabe, o relacionamento Baniwa e Coripaco é considerado a partir da diversidade dos clãs. Por isso também as divisões das áreas de ocupação territorial acompanhavam estas diversidades, e assim cada clã reconhecia e respeitava a área de outros clãs.



Origem dos solos

Segundo a história do povo Baniwa, antigamente, o formato e o tamanho do planeta Terra eram iguais ao do forno de farinha. Era assim para os nossos ancestrais. Há também outra versão, onde alguns historiadores contam que este formato era igual ao da cabeça de papagaio. A Terra, e os solos (terra, com t minúsculo), foram aumentando com o som do Wamodana (Kowai).

Naquela época, a Terra já era habitada. Estes nossos ancestrais chamavam-se Hekoapinai (Gente Universo). O mais importante, dentre eles, era conhecido como Napirikoli. Havia também os Malinalieni, que eram meninos, filhos de outra gente daquele tempo. Com o passar do tempo, os meninos tornaram-se adolescentes. Toda vez que o seu pai saía para o trabalho, assim como hoje, ele sempre dava conselhos aos seus filhos para que permanecessem em casa e para que desenvolvessem as tarefas importantes do dia a dia. Algumas vezes, o pai contava a eles a história de Wamodana, uma criatura que surgiu a partir do pensamento de Napirikoli. Diz a história que quando Wamodana nasceu este foi enviado, por Napirikoli, a viver em outra camada atmosférica (Apakoma), que seria, provavelmente, o céu.

Depois de algum tempo os Malinalieni resolveram brincar de Kowai, conforme a história narrada pelo pai deles. Capturaram insetos voadores, todas as espécies de vespas com ferrão e sem ferrão, pegaram um camuti e os colocaram dentro. Estas vespas ficavam voando no interior do camuti, fazendo um barulho mais ou menos parecido ao ritmo do canto de Wamodana. Com esta invenção os meninos ficaram contentes, fazendo o seu Kowai. Com esta descoberta, todos os dias, depois da saída do pai deles, a brincadeira se repetia.

Passado algum tempo, depois de muita brincadeira, Wamodana resolveu mostrar aos meninos quem era o verdadeiro Kowai. Wamodana acreditava que os meninos queriam conhecê-lo. Por isso, num dia desses, ele voltou a aparecer neste mundo, no meio da brincadeira. Quando ele apareceu, o dia tornou-se escuro e pesado, assustando os meninos, pois naquele tempo era sempre meio-dia, não havia noite.

Wamodana lhes perguntou:

- Olá meninos, o que vocês estão fazendo?

Eles responderam:

- Nada, estamos fazendo nosso Kowai.

E Wamodana retrucou:

- Mas o Kowai verdadeiro não é assim, o verdadeiro Kowai sou eu mesmo.

Então os meninos o desafiaram:

- Então canta para nós ouvirmos.

Kowai, retomando a palavra, perguntou:

- Será? Vocês poderão sobreviver, durante três a quatro estiações, sem



consumir nenhum alimento?

Nisso, os meninos responderam:

- Podemos sim.

Depois desta conversa, depois de alguns segundos, Wamodana deu um volta e soltou um gás:

- Mooooo!

Era o seu canto de Molito (um tipo de flauta sagrada).

Wamodana apontou o dedo indicador na direção dos meninos e começou o canto dele, conhecido como Maliawa. Cada parte, de todo o seu corpo, produzia uma música diferente.

Foi neste momento que a Terra tomou a forma e a proporção que conhecemos hoje, conforme a propagação do eco produzido pelo som da música de Kowai. Parecia que a Terra se enchia como um balão, expandindo-se. Esta é a origem dos solos para nosso povo.

Classificação dos tipos de solos

Neste texto, vamos tratar dos diferentes tipos de solos, ou terra, (hiipai). O solo é classificado pelos povos Baniwa conforme a paisagem em que se encontra, e também segundo sua utilidade.

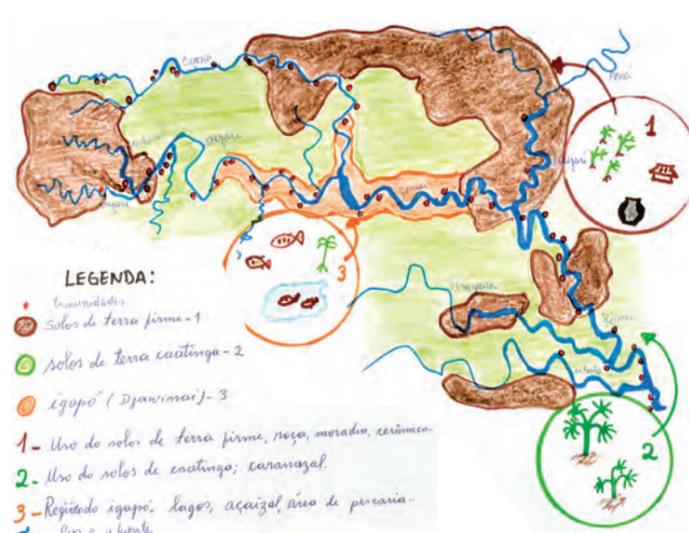
Os mais importantes tipos de solos existentes em nossa região são os que se seguem: solo de terra firme (eedzawa), solo de caatinga (hamaliane), e solo de igapó (alapé). Este sistema de classificação é reconhecido amplamente pelos Baniwa.

SOLOS DE TERRA FIRME (eedzawa) - são caracterizados pela vegetação alta e densa que os recobre. Mas existem diferenças internas, paisagens reconhecidas pelos Baniwa, de acordo com a predominância de uma ou outra espécie de árvores como: awiñalima (uacuzal), mokolilima (macucuzal), molilima (yaká-yakázal), daapirima (cipozal, de cipó-titica), poopalima (paxiubal), etc.

Além desta classificação que diz respeito às paisagens que recobrem cada tipo de solo, diferenciamos também os tipos de solos de terra firme da seguinte maneira:

- **Solo tsittamedali (terra argilosa)** - apresenta diferentes tipos de cores, sendo os mais conhecidos o amarelado, o cinzento, o marrom e o preto. Estes solos são geralmente ricos em nutrientes e são bastante utilizados pelos povos Baniwa e Coripaco para cultivo de roças de subsistência familiar. Podemos indicar também alguns tipos de plantas, que podem ser cultivadas nesses solos, como cana-de-açúcar, banana, batata-doce, pimenta, pupunha, umari, cucura, ingá e cará.

- **Solo paomedali - da terra firme**, também com vegetação alta, com propriedade diferente do argiloso, este é bem solto (afogado) naturalmente. Tem mistura equilibrada de argila com areia, mas não é arenoso. Os conhecedores Baniwa apontam que este tipo de solo é o mais apropriado para o cultivo de roça, devido à facilidade de plantio e colheita na terra mais fofa. Pode apresentar cores como: amarelada, cinza e preta. É o solo preferido das famílias baniwa, pois possibilita o cultivo de qualquer planta existente em nossa região.



- Podemos citar também os solos de vegetação de transição de terra firme com caatinga, onde predominam, por exemplo, paisagens de ponaalima (patauazal) e waapalima (yebarozal). Estes solos são aproveitados pelo povo das regiões onde não há abundância de terra firme, como no caso da região dos lagos (Dzawinai). Estas terras são poucos férteis devido ao fato de serem mais arenosas. Mas mesmo assim, são utilizadas para cultivos de mandioca e de abacaxi. Este tipo de solo, na microrregião de Ucuqui, é conhecido como Kaamokomi, que em baniwa se refere à camada de vegetação de samambaia, que comumente recobre essa terra.

- **Solos de capoeira (heñami)** - apresentam vegetação baixa (capoeira), mas que com o tempo pode atingir um nível tão alto como o de uma floresta de terra firme. É o resultado da atividade baniwa, como a derrubada da vegetação de terra firme para o cultivo da mandioca. Após o cultivo, com o passar do tempo, este solo se recupera à medida que as plantas se regeneram, podendo apresentar as seguintes fases e formações vegetais: ervas e cipós rastejantes (vegetação primária), que com tempo desaparecem dando espaço à vegetação secundária formada por espécies como wirali, dokoli, eettipa, kamakali, poixeni, itewiri, toporoda. Depois do surgimento destas espécies, este solo já pode ser reaproveitado para uma nova roça. Este é comparativamente menos fértil que o solo de terra firme recém-derrubada.

SOLOS DE CAATINGA (hamaliane) - apresenta vegetação baixa e média, sendo dividido em vários tipos de paisagens como marolima, dowiririlima, heridzorolima, waitirima, ttiñalima, koliwaipalima, anelima, etc. Estas paisagens apresentam algumas diferenças nas características do solo, por exemplo: pouco arenoso, mais arenoso, arenoso úmido ou chavascal (encharcado). Tratam-se de solos geralmente incultiváveis, mas com o importante papel de serem paisagens de onde são extraídos recursos importantes para a construção de casas. Nestes tipos de vegetação encontram-se também muitas espécies de plantas medicinais.

SOLOS DE IGAPÓ (alapé) - estes solos apresentam-se de dois tipos: igapó de terra firme e igapó de lagos. Igapó de terra firme (aalapé eedzawetta) - possui vegetação de altura média e encontra-se em um nível mais elevado em relação ao nível do rio. Nesta área ocorrem paisagens como açaiçais (manakherima), paxiubais (poopalima), seringais (dzeekalima), hittawalima, aadapenalima. Estas paisagens desempenham um papel muito importante, pois seus frutos são comestíveis e alimentam os peixes na época da enchente do igapó. O solo tem geralmente aparência barrenta (mais argila), podendo também variar em cores, sendo as mais conhecidas: cinza esbranquiçada, branca e amarela. Encontra-se ainda nesta região o barro (argila) ideal para a confecção de recipientes de cerâmica baniwa.

- **Igapó de lagos** - possui vegetação baixa e é mais inundável, pois a terra está menos elevada em relação ao nível do rio. Na microrregião da comunidade de Ucuqui não é encontrado, sendo mais comum na região Dzawinai. Nesta paisagem pode-se identificar algumas diferenças na vegetação, como predominância de molongozal (kadzalirima), seringal (dzekalima), jauarizal (yawalirima), buritiranazal (kadanalirima), breuzal (mainirima). O solo pode apresentar as mesmas características tipo anterior quanto à presença de barro.

TEMA: tipos de solos | hiipai
 AUTOR: Geraldo Vargas Garcia
 ETNIA | SIB: Baniwa | Hohoodeni
 COMUNIDADE: Sítio Caju Ponta e Ucuqui-Cachoeira | Uaranã



Distribuição dos tipos de solos na bacia

Na bacia do rio Içana, pode-se notar que não há grande quantidade de terra firme. Esta é encontrada principalmente em regiões próximas às nascentes dos principais afluentes do Içana. Ao longo do rio, algumas regiões de terra firme encontram-se em todas as sub-regiões. Conforme podemos visualizar no mapa, a terra firme se encontra no baixo Içana, próximo ao distrito de Assunção do Içana. Outro trecho ocorre entre as comunidades de Nazaré do Içana e Taiçu-Cachoeira. Outra parte se situa numa faixa entre a comunidade de Mauá-Cachoeira e a comunidade de Coraci, no alto rio Içana.

Em seus afluentes, na maior parte do rio Cuiari predomina a vegetação de terra firme. No rio Aiari a maior parte da terra firme está concentrada na região do alto Aiari, e nas regiões próximas às suas cabeceiras.

Na maior parte da bacia, em grande quantidade, ocorre a vegetação de transição de floresta de terra firme para caatinga. Este solo é bastante aproveitado pelas famílias das comunidades onde não se encontra Eedzawa Kanhetsa (terra firme).

Já a caatinga é um tipo de solo não-cultivável, mas onde a atividade de pesca praticada pelas comunidades era considerada boa antigamente. Nas comunidades próximas aos igapós, cujas terras ficam inundadas durante todo o período de inverno (ooniya), as roças ficam distantes das áreas onde estão estabelecidas as comunidades.

Distribuição dos tipos de solos na microrregião de Caju Ponta e Ucuqui-Cachoeira

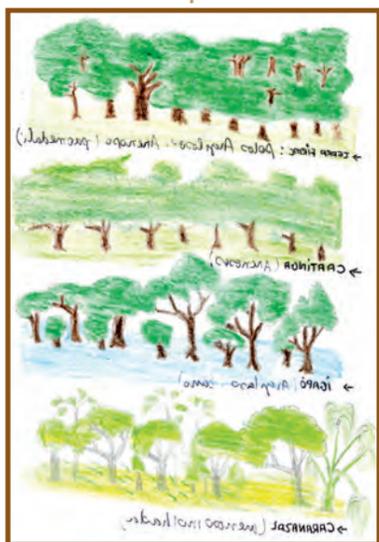
O sítio Caju Ponta e Ucuqui-Cachoeira estão situados em solos de terra firme. Nos arredores das comunidades a maior parte do solo foi aproveitada e hoje são capoeiras, capoeiras novas e velhas. Por isso, as pessoas da comunidade possuem suas roças bem perto de casa, mas geralmente já são de capoeiras.

As roças de terra firme, andando pelo caminho, podem ser encontradas depois de 15 a 20 minutos de caminhada. Estão principalmente nas margens do Uaranã, sendo que neste ainda são observados trechos de igapó de terra firme (aalapé eedzawetta), entre Mhaisiana e Ewhepane, e alguns trechos de caatinga no interior da mata. Já acima de Dzeekaliko (Seringa Rupitá) encontram-se trechos de terra firme e menores partes de caatinga

17 solos

HIIPAINAI | TERRA

hiipai



Importância dos tipos de solos para a comunidade

Nos diferentes tipos de solos vivemos. Nos diferentes tipos de solos é que o ciclo vital se desenvolve para todos os seres vivos. É onde nascem, crescem, reproduzem-se e morrem. O povo Baniwa tem costumes de uso para todos os tipos de solo. Podemos citar os seguintes:

Solos de terra firme – onde praticamos a agricultura de subsistência, que depois da primeira abertura, pode-se reaproveitar fazendo roça de capoeira depois de alguns anos. Nestes, também podem ser encontrados materiais necessários para construções de moradias, como acaricuar, cipó-titica, ittanali.

Solos de caatinga - também encontramos materiais importantes para construções de casas, como caraná, dowiriri, maro e herirodzo.

Nas áreas de igapós - são locais fundamentais para pesca no período de enchente.

Em todos os tipos as pessoas da comunidade trilham caminhos para caçar animais para sua alimentação, buscar frutíferas comestíveis e plantas medicinais para diversos tipos de doenças.

Outra utilidade importante para o povo Baniwa antigo era na confecção de cerâmica, potes diversos com várias finalidades. Para confecção destes materiais é usado um tipo de solo específico chamado de deekai (barro).

Calendário ecológico

Os Baniwa consideram duas estações do ano importantes para a prática de uso do solo: verão (seca) e inverno (chuvas). Estas épocas são importantes por favorecerem cada etapa de atividade da agricultura de subsistência.

Para solos de terra firme, normalmente as atividades de roçagem começam em agosto. Setembro, outubro e novembro são períodos de derrubada, e em dezembro a derrubada estará secando, para que nos meses de janeiro e fevereiro estejam sendo feitas as queimadas. O plantio acontece em março, abril e maio.

Para roças de capoeiras, a roçagem e derrubada ocorrem de julho a agosto. Entre agosto, setembros a outubro acontecem as queimadas de capoeiras. Novembro e dezembro são períodos de plantio.

Para confecção de cerâmicas, segundo as mestras indicam, a época favorável é no período de verão, porque os objetos têm que ser bem secos, para serem queimados nos dias livres de chuva.

São estas atividades que exigem as épocas certas de desenvolvimento, segundo nosso costume.

JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Maalinai	Dzoroonaí	Dzaaka manaapani	Dzaaka makaapali	Walipere Opittisina Waliperieni	Kakodzode Dokome	Newinaí Panapittishoi	Makoapidani	Omainai Lidzawithiona	Khewidapani	Maalinai	Maalinai



LEGENDA

Utilização do solo o ano todo. Tanto no verão quanto no inverno e em outras épocas do ano.

- O solo é utilizado para:
 - Cultivo de mandioca na roça;
 - Cultivo de fruteiras;
 - embornamento de casa;
 - fabricação de utensílios domésticos de cozinha;

Situação atual da disponibilidade dos tipos de solos

O solo é mais demandado para a agricultura de subsistência. Assim, podemos identificar dois aspectos diferentes de disponibilidade para cada situação e localização das comunidades.

Primeiro, estudando a disponibilidade na microrregião do sítio Caju Ponta e Ucuqui-Cachoeira, que se situam numa área onde há abundância de terra firme e são as últimas comunidades da calha. Essa microrregião ocupa uma área grande, desde a foz do Uaraná até a nascente. Antigamente havia comunidades que hoje não existem mais. Nesta microrregião há grande disponibilidade de todos os tipos de solos. Mesmo próximo da comunidade há disponibilidade suficiente.

Em outras microrregiões, com trechos em que as comunidades se localizam bem próximas umas das outras, e onde há menor ocorrência de terra firme, nestas localidades a realidade é outra. Com o aumento da população, essas comunidades precisam de terra para desenvolver suas atividades cotidianas, e se confundem mais ainda quando outra comunidade é bem próxima. Estas ficam restringidas de fazer roças, caçarias e pescarias mais distantes da comunidade. Como exemplo, também podemos citar a região dos lagos (Dzawinai) onde a pesca era boa antigamente, e hoje está ficando fraca porque as pessoas das comunidades evangélicas pressionam bastante a região, em busca de peixes para alimentar seus eventos. Nestes casos, a disponibilidade dos recursos importantes que os ambientes e tipos de solo abrigam diminui a cada ano, ficando escassos para as pessoas.

Práticas de manejo consideradas ruins

Na maior parte da região, não há desmatamento de grande escala. Atualmente o desmatamento é visto como prática ruim para a manutenção do solo, principalmente o desmatamento para exploração com finalidade comercial, como por exemplo, implantação de agricultura e criação de gado, atividade que tradicionalmente não é praticada pelo povo Baniwa.

Poderíamos afirmar que não existem práticas ruins no uso tradicional do solo. Mas, a partir da colonização da região, pode-se notar que houve alterações nas comunidades. A principal é a entrada de materiais industrializados (sacos plásticos, alumínio, baterias, pilhas), e a introdução destes materiais vem gerando lixo. Tudo isso está indo, sem controle, para o solo e ambientes diversos.

Muitas vezes isso se deve ao desconhecimento de que estes materiais podem trazer prejuízos sérios à saúde humana e também a todos os outros seres existentes na natureza. O lixo, hoje, já pode ser preocupante nas comunidades indígenas. Significa que mais tarde, se não fizermos um acordo participativo entres as pessoas da comunidade, isso pode ter um custo elevado para a boa qualidade de vida.



Práticas de manejo consideradas boas

Desde antigamente, os nossos antepassados viveram e são exemplos de como manter sempre equilibrados os recursos da natureza, para que continuem do mesmo modo para muitas gerações. Na prática de agricultura, sempre foram recomendadas as seguintes atitudes:

Trabalhar com responsabilidade: ter o máximo cuidado com a roça, quemar na época certa, não derrubar sem necessidade.

E hoje em dia, como há bastantes produtos industrializados sendo usados nas comunidades, temos que aprender e praticar as seguintes atitudes:

- Conhecer melhor o produto, antes de usar e descartar no local adequado;
- Nas áreas de pescarias, ou nos lugares de caça e arredores das comunidades, não podemos deixar pilhas jogadas;
- Os ambientes, como dentro de casa, na mata, no rio e na roça, não podem ser lugares de lixos espalhados;
- Conscientizar as crianças para melhor aprender sobre o destino certo de cada tipo de resíduo;
- Por último, se agravarem muitos desses problemas nas comunidades, tem que haver um acordo participativo. Quanto mais cedo, menores serão as consequências e peso para resolver o problema.

Boas práticas de relacionamento entre as pessoas, comunidades e ambientes

Toda a população da bacia do Içana e seus afluentes, antigamente, valorizavam e respeitavam o seu território tradicional. Cada clã possui e conhece o seu território desde a nossa história. Sabemos que quando Napirikoli criou o universo já tinha deixado a terra de cada clã.

Cada povo respeitava muito os lugares sagrados. Se não respeitasse esses lugares, poderia ocorrer alguma coisa ruim na vida das pessoas (doenças causadas por espíritos dos lugares sagrados), que hoje são muito pouco valorizados.

Quando se fala em bom relacionamento, a primeira regra que tem que observar é o respeito e responsabilidade. Podemos citar alguns exemplos:

- Para fazer suas atividades nas áreas de outra comunidade ou clã, tem que conversar com o responsável. Assim era antigamente e hoje pode se conversar com lideranças.
- Aprender a manejar os recursos para não faltar quando há necessidade.
- Respeitar os lugares sagrados para que não crie problemas entre as relações de pessoas das comunidades com o ambiente sagrado.

Antigamente os velhos conhecedores eram idealizadores de boas práticas para boa relação entre as pessoas das comunidades e ambientes. Hoje se deve organizar-se de modo a conviver com as organizações políticas dos brancos.



Origem do umari

Antigamente, no princípio, ainda não havia umari neste mundo, o Ñapirikoli também não tinha. Por isso os animais foram à procura de uma árvore conhecida na nossa história como kalikat-tadapa (grande árvore de Kaali). Era nesta árvore que estavam as variedades de frutas comestíveis e outros materiais importantes para a sobrevivência do nosso povo nesta terra. Era o tempo dos Wakawenai (Heko-apinai filhos de Ñapirikoli) e junto com Ñapirikoli, eles saíram para procurar esta árvore levando muito tempo para encontrá-la. Quando eles conseguiram, decidiram derrubá-la para obter todos os recursos importantes para nossa alimentação.

Contudo, na hora da derrubada, Ñapirikoli quis excluir a Anta, pois ele sabia que ela queria os dentes sagrados da onça (instrumentos mágicos do pajé ou Maalikai) – que também se encontravam na árvore de Kaali.

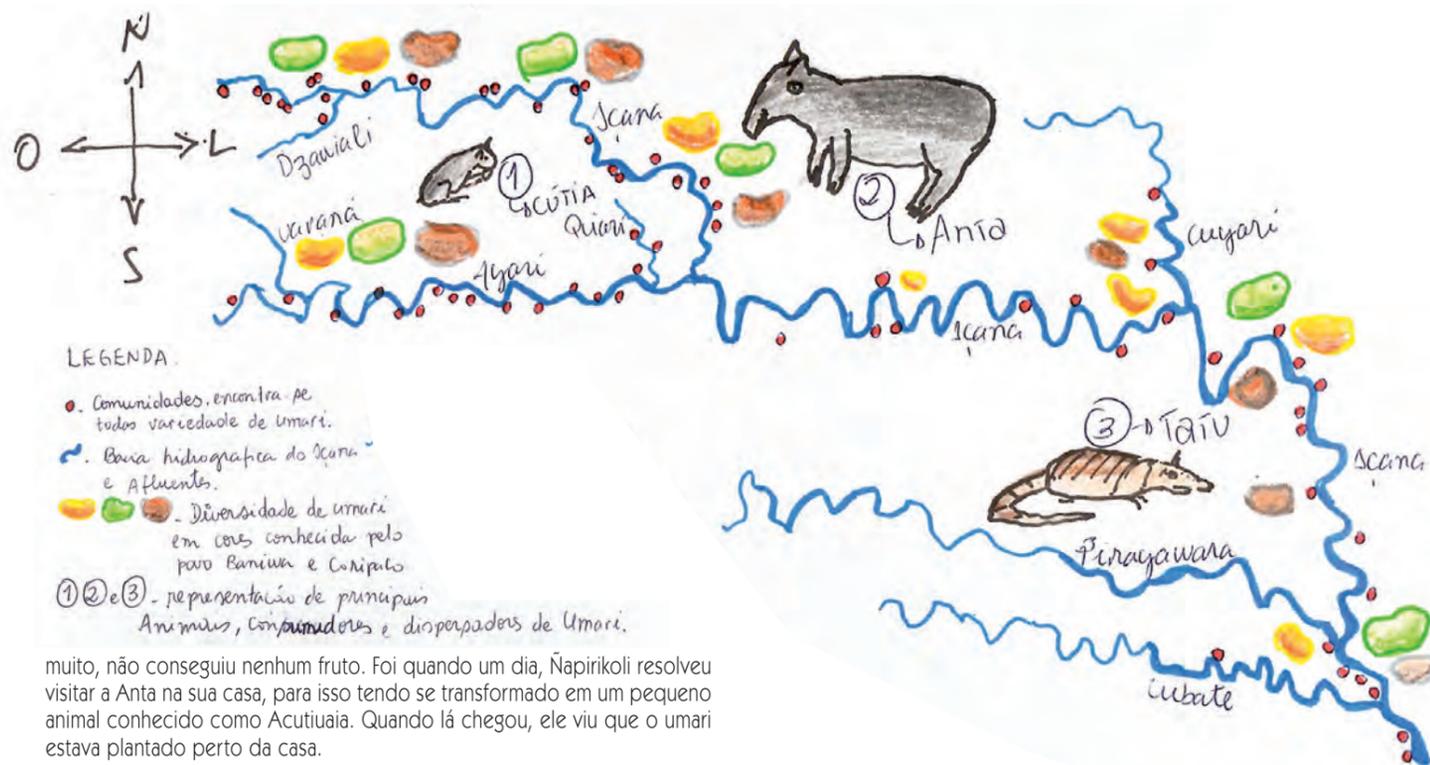
Mas quando estavam todos reunidos, Ñapirikoli não teve como impedir a participação da Anta. Começaram então a derrubar a árvore e, faltando pouco para ela tocar o chão, Ñapirikoli pensou em enganar a Anta, dizendo a ela que os machados não cortavam mais e que era preciso que ela pegasse outro na casa dela.

Aceitando o pedido de Ñapirikoli, a Anta voltou para a casa em busca dos novos machados. Quando estava correndo, ouviu o barulho da árvore cair. Ciente de que já tinham derrubado a árvore, a Anta voltou em direção a eles.

Quando chegou ao local da derrubada, ela viu que já tinham coletado todos os tipos de frutas, mas que sobrara uma, o umari. Muita aborrecida por ter sido enganada, ela colheu o fruto e voltou para sua casa.

Chegando, plantou a semente bem perto de sua casa. Quando a planta cresceu, ela deu bastantes frutos que, na época de amadurecimento, caíram por cima da casa. Com isso, a Anta vivia muito tranquila.

Passado muito tempo, o Ñapirikoli quis o umari e, mesmo tendo procurado



muito, não conseguiu nenhum fruto. Foi quando um dia, Ñapirikoli resolveu visitar a Anta na sua casa, para isso tendo se transformado em um pequeno animal conhecido como Acutiuaia. Quando lá chegou, ele viu que o umari estava plantado perto da casa.

Ñapirikoli ciente de que mesmo pedindo, a Anta não aceitaria dar a semente a ele, resolveu voltar para sua casa, pensativo e planejando como poderia tirar este umari dela.

Ele resolveu se disfarçar de Acutiuaia para pedir à Anta o umari. Foi até seu encontro e mesmo assim, ela não lhe entregou os frutos, dizendo que não queria dar a ninguém este umari, nem para a Acutiuaia. Mas ele não desistiu, tentou uma segunda vez e a Anta aceitou dar a ele algumas sementes. Ele agradeceu e voltou para a casa.

Chegando lá, ele plantou a semente mas ela não germinou, pois não prestava mais para ser plantada. Desta vez, Ñapirikoli ficou aborrecido e, decidido a roubar a semente da Anta, partiu para sua casa, levando consigo uma zarabatana. Chegando próximo da casa, bem escondido, ficou do lado de fora do cercado. Ele levantou a zarabatana em direção às frutas maduras e conseguiu derrubar uma, que caiu próxima a ele, fora do cercado. Ele correu logo e pegou o umari. Neste momento a Anta percebeu que a Acutiuaia estava roubando umari e se levantou para ir atrás dele, mas com toda velocidade da Acutiuaia ele não conseguiu alcançá-la.

Correram para todo lado, Acutiuaia buscava o seu esconderijo em todas as árvores caídas e ocas, mas a Anta, como era valente, pisava e despedaçava a árvore em que ele se escondia. Quando Acutiuaia entrou num buraco no pé de uacu (awiña), a Anta tentou matar o pequeno animal e recuperar o seu umari. Bravo por não poder entrar atrás da Acutiuaia, ele pisou por cima do buraco com toda força fechando assim a saída.

Mesmo assim, depois de algum tempo a Acutiuaia saiu do seu esconderijo e foi plantar umari bem longe de sua casa. A Anta não demorou a ir ao seu encontro para perguntar se o umari já tinha crescido. Acutiuaia respondeu que não e a Anta, meio confusa, não conseguiu encontrar o umari, pois o pequeno animal foi plantá-la bem longe de sua casa e o dono sempre procurava a planta próximo à casa de Ñapirikoli.

Foi assim que o Ñapirikoli tomou o umari da Anta para nós geração de hoje, como se diz tradicionalmente: assim será para nova geração (Walimanai).

Variedades diferentes de umari

A classificação de umari começou desde o tempo antigo. Quando a Anta ainda era a dona da planta, o pé ancestral da planta era composto por três galhos, um galho de frutos amarelos, outro com frutos verdes e um último com frutos roxos. Contudo não há um nome específico para cada tipo, pois todos são comumente chamados de umari.

Uma outra forma de classificação separa as plantas em duas categorias: doomali paniatti (umari-da-roça) e doomali awakaadetta (umari-do-mato).

Distribuição de umari na bacia do Içana

Na bacia do rio Içana e seus afluentes este recurso está distribuído conforme a vegetação predominante em cada região. Quando analisamos cuidadosamente o curso do rio Içana, notamos que há pouca disponibilidade de eedzawa (terra firme) que utilizamos para o cultivo de diversas plantas. Edzawa se encontra somente em pequena parte do trecho do rio, sendo que em sua maior parte predomina a vegetação de hamáliani (caatinga), onde o solo é arenoso e pobre em nutrientes. Mesmo assim, a planta também é encontrada nestas regiões, mas segundo características que detalharemos em seguida.

Ambiente do umari-da-roça

Conforme apuramos, o cultivo da planta ocorre em todas as comunidades do rio Içana e seus afluentes. Nas comunidades localizadas nas áreas de eedzawa, a planta apresenta característica mais desenvolvida, podendo chegar a ser uma árvore de grande porte. As variedades mais cultivadas são o umari com frutos amarelos e roxos.

Já em regiões das comunidades onde ocorre predomínio de hamáliani há também cultivo nos arredores da comunidade e nas roças, mas há duas diferenças, as plantas não se desenvolvem tanto e sua distribuição é menos densa.

Ambiente do umari-do-mato

A planta é encontrada geralmente em regiões de terra firme. Nas antigas capoeiras há em abundância as três variedades de umari. Como pode ser notar no mapa, os afluentes do Içana (Aiari e Cuiari) apresentam maiores áreas de ocorrências de eedzawa, existindo disponibilidade do recurso em grande densidade em heñame (capoeiras) e nas aldeias abandonadas.

Nestas áreas encontra-se caças como anta, paca, cutia, acutiuaia e tatu. Estes animais também desempenham um papel muito importante na dispersão da semente da planta.

Já nos solos arenosos, em vegetação Hamáliani, não há presença de umari-do-mato.



Distribuição de umari na microrregião

Na microrregião da comunidade de Ucuqui-Cachoeira, no igarapé Uaranã, encontra-se todas as variedades de umari, pois há predomínio de terra firme e de antigas capoeiras.

Ambiente de umari-da-roça

A distribuição do umari cultivado na comunidade é identificada geralmente no arredor da comunidade e também nas roças das famílias. Nas antigas capoeiras próximas da comunidade também pode-se encontrar muitos pés de umari.

Ambiente do umari-do-mato

Esta variedade está distribuída ao longo do trecho de terra firme do igarapé Uaranã e seus afluentes, começando desde a sua foz até suas cabeceiras. Em alguns lugares ao longo do curso do rio onde existiam antigas aldeias, hoje já abandonadas, encontram-se muitos pés de umari.

Já o umari-verde é identificado como mais nativo da mata, podendo ser encontrado em qualquer lugar, seja em terra firme, como na capoeira. Nesta região há maior número de caça, no período do amadurecimento dos frutos, pois está mais distante do alcance dos caçadores da comunidade. Por isso a caça nesta região ainda pode ser considerada boa pela população.



JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Maalinai	Dzoroona	Dzaaka manaapani	Dzaaka makaapali	Walipere Opittisina Waliperieni	Kakodzode Dokome	Newinai Panapittishoi	Makoapidani	Omainai Lidzawithiona	Khewidapani	Maalinai	Maalinai

JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
As frutas de umari algumas delas já estão maduras e as outras ainda verde mas já estão se desenvolvendo.	Nesta fase as umaris estão comendo o pé alimentando os animais, homens e outros. Algumas famílias fazem oferta de frutas a seu parentes (Dabucuri).	Período improdutivo da planta umari.	Período de florescimento da planta umari. Fase em que aparecem as pequenas vespas durante a época de florescimento. São vespas pequeninhas de cor amarela e verde listada denominada demaliwi (flor de umari).	O pé de umari inicia a fase de frutificação. Aparecem as primeiras frutinhas verdes entre as folhas.							



© Adelson Lopes da Silva/ISA, 2019

Importância do umari

Esta planta é de grande importância para o povo Baniwa e Coripaco, não só para os seres humanos, mas também para todas as espécies vivas que consomem este vegetal. Desde antigamente a planta foi utilizada como alimentação, desde os tempos dos personagens míticos e continua sendo utilizado do mesmo modo.

Aqui na comunidade continua sendo utilizado nos Poodáls (dabucuris), um evento muito tradicional do nosso povo que começou a ser festejado pelos Hekoapinai (gente universo).

A parte aproveitada pelo ser humano é o fruto. Deste, o epicarpo é comestível, servindo tanto para preparo do vinho quanto para temperar a quinhampira com peixe. Já a parte interna do fruto é também utilizada: os caroços são amontoados em cima do fogo para secarem e depois são levados ao rio para serem amolecidos na água. Depois de secos e triturados, pode-se fazer beiju ou mingau com a farinha do umari.

Outro fator de importância é atração que a planta exerce nos animais, trazendo-os para próximo das comunidades na época de disponibilidade do recurso.

Calendário ecológico

Um pé de umari leva de três a quatro anos para começar a produzir, dependendo da pessoa e da técnica utilizada na plantio.

Uma vez crescida a planta, os frutos do umari ficam disponíveis uma vez por ano. A planta começa a florescer em setembro e em cinco meses o fruto pode já estar maduro. Ele começa a cair no mês de março. Depois que isso acontece, pode durar um mês inteiro para terminar a safra da planta. É neste período que os animais que citamos se alimentam de seu fruto.

Situação atual da disponibilidade de umari para pessoas da comunidade

Atualmente a disponibilidade do recurso tem mudado bastante em relação aos tempos antigos. Porque para nossos antepassados o pé de umari, quando dava fruto, era bastante carregada e com boas frutas. Por isso as frutas eram bastante apreciadas tanto pelos povos quanto pelos animais. Neste tempo, os pajés davam instruções sobre os acontecimentos do meio ambiente, desde a safra vegetal, até os animais e as previsões dos tempos.

Hoje o povo tem perdido e desvalorizado este conhecimento. O mesmo acontece com a planta: às vezes muitos frutos não são bons para serem consumidos, devido à perda de qualidade. Como por exemplo: o fruto cai, mas amadurece, e assim não tem como ser consumido. Em outros casos as plantas florescem bastante, mas afinal não há uma boa safra como antigamente. Até hoje não se tem uma explicação certa para estes acontecimentos, mas os conhecedores baniwa antigos aqui da comunidade, já tinham visto de diversas formas, como pelos sonhos e visões dos pajés, que em breve isso aconteceria para a geração de hoje, devido ao intenso desenvolvimento inconsciente do mundo branco.

Práticas de manejo consideradas ruins

Na verdade, o povo indígena nunca teve práticas de manejo consideradas ruins para manutenção dos recursos, mas existem algumas práticas que podem afetar a diminuição do recurso em proximidades das comunidades. Como derrubadas das antigas capoeiras onde existe pé de umari pois, uma vez queimada, a planta morre para sempre.



DEPOIS DE MUITO TEMPO, NAPIRIKOLI FOI COM ANTA PARA VEREM O SEU UMARI.

© Adelson Lopes da Silva/ISA, 2019

Práticas de manejo consideradas boas

Práticas boas estão relacionadas ao cuidados com a planta, como: ver se na capoeira onde pretende fazer nova roça não há grande quantidade de umari; no momento do cultivo da planta, respeitar algumas regras recomendadas pelas pessoas mais adultas, além disso é preciso ter cuidado quando a planta ainda está na fase de desenvolvimento; ver se o ambiente não tem insetos que podem destruir as plantas. Se a planta estiver no quintal, é preciso deixá-lo sempre limpo.



BANIWA-KUBEU | Kaawhiperi Yoodzawaaka 2

Escola Herieni | Rio Aiari | 18 monografias

Lirikoda lienhe wakeñoali wafhaataka neeni nhaanha kaawhiperi yoodzawaka neeni dzamema pakaapi apema phaipa madalhiwi pemhette inakoapanaa. Nadenhikale nhaanha ikadzetakatakape herieni riko, naapidza nhaanha ikadzetakatakape phiome nhaanha pedaliape ianhekape wawherinaipe ianhekhe.

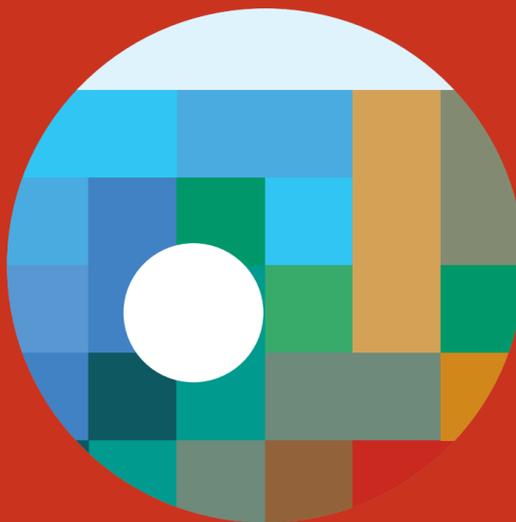
Nhaatsakha nhaanha apaana pedaliape ikitindatakape lidoromekaa lhienhe idenhiketti. Pakadzetakakaroda herieni pandza liwaketa ianheketti linakhitte lhienhe idenhiketti matsiakaro lhienhe wemakawa, phiome nhantsakha nhaanha medzeniakonai ianhekhe.

Apada hamóli nako lidenhika lianhenaa koameka pataitakaro pemakaa matsia pemakawaliko anhá ayariliko.

Kaawhiperi Yoodzawaaka 2

kaoka wakanakaitali WEEMAKARO nheette MATSIAKARO WHAA aaha HEEKOAPI riko

BANIWA-KUBEU | Kaawhiperi Yoodzawaaka 2



kooka wakanakaitali WEEMAKARO nheette MATSIAKARO WHAA aaha HEEKOAPI riko

Escola Herieni | Rio Aiari



ADVERTÊNCIA

Medida Provisória n.º 2.186-16, de 23 de agosto de 2001.

É expressamente vedada a utilização comercial de qualquer informação contida nesta publicação, derivada de conhecimento tradicional associado a material genético, sem a prévia e expressa autorização do Conselho de Gestão do Patrimônio Genético – CGEN, sob pena de sanções administrativas, cíveis e penais.

Índices para catálogo sistemático:
 1. Amazônia - Brasil - Rio Negro : Povos indígenas. Pesquisa sobre uso e conservação de recursos naturais : Sociologia
 306.089980811
 2. Povos indígenas - Rio Negro : Amazônia - Brasil : Pesquisa sobre uso e conservação de recursos naturais : Sociologia
 306.089980811

13-08718
 CD-D:306.089980811
 1. Áreas de conservação de recursos naturais
 2. Comunidade - Desenvolvimento 3. Desenvolvimento sustentável 4. Meio ambiente - Margem
 5. Meio ambiente - Preservação 6. Povos indígenas - Amazônia 7. Rio Negro (Amazônia, Brasil) 1. Série
 Vários colaboradores
 Título original: Kaoka wakanakaitali weemakaro nheette matsiakaro whaa aaha heekoapi riko.
 Escola Herieni, 2013. -- (Coleção Yaawhiperi yoodzawaaka ; 2)
 Instituto Socioambiental | São Gabriel da Cachoeira, AM : Centro de Estudo e Divulgação da
 Andrade Fontes e Raimundo Miguel Benjamim. -- São Paulo :
 O que a gente precisa para viver e estar bem no mundo / [Tradução baniwa-português Orlando

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
 (Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

BANIWA-KUBEU | Kaawhiperi Yoodzawaaka 2

Escola Herieni | Rio Aiari

imatsiatkape nhaa paperanai ikaitekape
 Adelson Lopes da Silva – ISA
 Alfredo Feliciano Miguel Brazão – ACEP/Eibc
 Juvêncio Cardoso da Silva – ACEP/Eibc
 Laise Lopes Diniz – ISA

nadanani inako nheette idanakape
 açai do mato | manakhe
 Aelson Garcia Brazão
 aracu-de-duas-pintas | taali
 Maria Fátima Fontes e Fontes

imatsiatkape lhiada paperakee
 Adelson Lopes da Silva – ISA
 Albino Luiz Fontes – CEDEH/ACEEMIH
 Laise Lopes Diniz – ISA
 Nazaria Andrade Montenegro – ACEEMIH/Escola Herieni
 Orlando Andrade Fontes – CEDEH
 Pedro Fontes Rodrigues – CEDEH/ACEEMIH
 Thiago Oliveira – MN/PPGAS/UFRRJ
 (Pesquisador doutorando cujas pesquisas contam com o apoio do CNPq, CAPES, FAPERJ e Museu do Índio).

cabeçudo | ikoli
 Maria Fátima Fontes e Fontes
 cana-de-açúcar | mãapa
 Patrícia Gonçalves Rodrigues
 cana-de-flecha | ttiçloa
 Miller Hernandes Sanches

ikitsindatakape nheette kaanhekheperi
 Carlos Brazão Fontes – Ucuqui Cachoeira
 Carolina Macêdo Campos – Araripirã Cachoeira
 Dário Fontes – Ucuqui Cachoeira
 Feliciano Venâncio – Ucuqui Cachoeira
 Julio Fontes Rodrigues – Jurupari Cachoeira
 Laureano Luis Brazão – Ucuqui Cachoeira
 Lauriano Valência – Ucuqui Cachoeira
 Maria Auxiliadora Fontes – Ucuqui Cachoeira
 Maria Helena – Ucuqui Cachoeira
 Marina Gonçalves – Jurupari Cachoeira
 Mario Luis Fontes – Ucuqui Cachoeira
 Nazaria Andrade Montenegro – Ucuqui Cachoeira

canao | iita
 Gilberto Montenegro Fontes
 casa | pantti
 Edmilson Rodrigues da Silva
 cipó de adabi | dzamakaophi
 Geraldo Vargas Garcia
 cipó títica | daapi kahnetsa
 Rosiney Rodrigues Venâncio

idzeenetakaita baniwalikhitte-potoetshirikolhe
 Orlando Andrade Fontes
 Raimundo Miguel Benjamim

jupati | mawi
 Gilberto Montenegro Fontes

imatsiatkaitaphani(nhaa)
 Adelson Lopes da Silva
 Albino Luiz Fontes
 Laise Lopes Diniz
 Nazária Andrade Montenegro
 Orlando Andrade Fontes
 Pedro Fontes Rodrigues
 Raimundo Miguel Benjamim
 Thiago Oliveira

mandioca | kiniki
 Patrícia Gonçalves Rodrigues

ikapadaka phiomenaani
 Carlos Alberto Ricardo – ISA

patauá | ponama
 Carlos Jesus Gonçalves Rodrigues
 paxiúba | poopa
 Aelson Garcia Brazão

yoomakape nheette imatsiatkape nhenaphiami
 Claudio Aparecido Tavares – ISA

pupunha | pipiri
 Gleibson da Silva Fontes e
 Wanderson Rodrigues Venancio
 saboeiro | padzóma
 Irene Ortiz Fontes (Kaadana)

iwapinetakada likapakanaa, liyaphe nheette ideenhikada likapakanaa
 Renata Alves de Souza | Tipográfico Comunicação

solos | hiipai
 Geraldo Vargas Garcia

ikitsindatakape limottokarowa lha paperakee
 Gordon & Betty Moore Foundation | Natura | PDPI | Rainforest Foundation Noruega | Instituto Arapyá

Os domínios ambientais a que pertencem cada monografia listada acima podem ser observados, pela numeração, no painel disposto na primeira ficha interna.

ideenhikapeni
 Instituto Socioambiental | CEDEH | ACEP/Eibc | Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro

A série Kaawhiperi Yoodzawaaka é mais uma ferramenta onde essas experiências poderão ser registradas e compartilhadas com um público mais geral.

imottoitakadani nheette ideenhikaita liwadzakakanaa
 PANCRUM

limanopeka nhetakani: milphai

