

O PATRIMÔNIO ALIMENTAR E AS MEMÓRIAS AFETIVAS NA LITERATURA DE CARMÉZIA EMILIANO MACUXI E DO POVO ZO'É: A MANDIOCA NA MESA ANCESTRAL DOS POVOS INDÍGENAS¹

FOOD HERITAGE AND AFFECTIVE MEMORIES IN CARMÉZIA EMILIANO MACUXI'S LITERATURE AND THE ZO'É: CASSAVA ON THE ANCESTRAL TABLE OF INDIGENOUS PEOPLE

ALESSANDRA TEREZA MANSUR SILVA²

alessandra-mansur@hotmail.com

Univille/PPGPCS

<http://orcid.org/0000-0002-9274-8723>

ROBERTA BARROS MEIRA³

rbmeira@gmail.com

Univille/PPGPCS

<https://orcid.org/0000-0001-7739-216X>

1 A pesquisa contou com o apoio da CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior).

2 Doutora em Patrimônio Cultural e Sociedade pela Universidade da Região de Joinville (Univille), Santa Catarina-Brasil pesquisa literaturas indígenas com ênfase no patrimônio alimentar.

3 Doutora em História Econômica pela Universidade de São Paulo (USP), docente do curso de história e do programa de pós-graduação em Patrimônio Cultural e Sociedade da Universidade da Região de Joinville (Univille), Santa Catarina-Brasil, pesquisa em história ambiental, literatura e paisagem cultural.

ABSTRACT

Carmézia Emiliano's pictorial narratives document the cultural landscape and food heritage of the Macuxi people, based on affective memories of indigenous daily life. The macuxi community is located in the Raposa Serra do Sol Indigenous Land, in the extreme north of Roraima, Brazil, in the Amazon biome. Indigenous literatures can be thought as documentary sources that express the daily life of different communities. This article analyzes the food practices of the Macuxi people according to the indigenous literature *The Tree of Life*, by Carmézia Emiliano, weaving a dialogue with the indigenous literature *Eremi'u Rupa (Place of my Food)*, by the Zo'é people. The Zo'é people belongs to a small community in northern Pará, Brazil, and is considered one of the last intact contact groups in the Amazon. Both peoples have cassava as a central element in their diet, and it is from cassava that knowledge and practices are placed on tables in the center of the village. In the literature *The Tree of Life* three works was analyzed: *Damurida*, *The indigenous women preparing pajuaru*, and *Handicrafts*. In the literature *Eremi'u Rupa* the speech of the Kubi'euhu, young leader, was analyzed, together with the drawing *UI Apoha (Making Flour)*, which portrays the eating practices of the Zo'é people. The literary documentary sources were methodologically proven by the relationships between Literature and Society portrayed in the work of Antônio Cândido (2006). In both literatures, it is possible to see that cassava occupies a central element in the diets of the Macuxi people and the Zo'é people, and that its processing requires specific knowledge and technologies. It is also important to highlight the role and time that women dedicate to processing cassava.

KEYWORDS

Indigenous literatures, Macuxi People, Zo'é People, food heritage, cassava.

RESUMO

As narrativas pictóricas de Carmézia Emiliano documentam a paisagem cultural e o patrimônio alimentar do povo Macuxi, com base nas memórias afetivas do cotidiano indígena. A comunidade macuxi está localizada na Terra Indígena Raposa Serra do Sol, no extremo norte de Roraima, Brasil, no bioma amazônico. As literaturas indígenas podem ser pensadas como fontes documentais que expressam o dia a dia de diversas comunida-

des. Este artigo analisa as práticas alimentares do povo Macuxi de acordo com a obra *A árvore da vida*, de Carmézia Emiliano, tecendo um diálogo com a literatura indígena *Eremi'u Rupa (Lugar de minha comida)*, do povo Zo'é. O povo Zo'é pertence a uma pequena comunidade do norte do Pará, no Brasil, e é considerado um dos últimos grupos intactos de contato na Amazônia. Ambos os povos têm a mandioca como elemento central de sua dieta, e é por meio dela que os saberes e os fazeres são colocados nas mesas, no centro da aldeia. Em relação a *A árvore da vida* foram analisadas três obras: *Damurida*, *As índias preparando pajuaru*, e *Artesanato*. Na literatura Eremi'u Rupa se analisou a fala de Kubi'euhu, jovem liderança, no desenho *U'i Apoha (Fazendo farinha)*, que retrata as práticas alimentares do povo Zo'é. As fontes documentais literárias foram analisadas metodologicamente pelo viés das relações entre Literatura e Sociedade retratadas na obra de Antônio Cândido (2006). Em ambas as literaturas é possível perceber que a mandioca ocupa um elemento central nas dietas do povo Macuxi e do povo Zo'é, e que o seu processamento exige saberes e tecnologias específicas. É importante ressaltar também o papel e o tempo que as mulheres dedicam ao processamento da mandioca.

PALAVRAS-CHAVE

Literaturas indígenas, Povo Macuxi, Povo Zo'é, patrimônio alimentar, mandioca.

Introdução

Ao apresentar o prato *Damurida*, compondo a mesa no centro da aldeia do povo Macuxi, este artigo pretende tecer um diálogo entre as memórias afetivas da artista-escritora⁴ indígena Carmézia Emiliano e as memórias afetivas do

4 Utilizo aqui o termo *artista-escritora* para referir-me às pinturas de Carmézia Emiliano como narrativas pictóricas. Alguns autores argumentam que os povos indígenas são povos ágrafos e, portanto, povos sem escrita. Todavia, faz-se relevante notar que há povos indígenas que não dominam (ainda) completamente a *escrita alfabética*, mas há uma riqueza sem precedentes em sua *escrita pictórica*. Isso se torna evidente quando contemplamos as cestarias, as cerâmicas, as pinturas corporais, os teares, entre outros suportes. Por isso, não compactuamos com a ideia de que os povos indígenas são ágrafos.

povo Zo'é sobre o cultivo e o manejo da mandioca.⁵ A mandioca é a raiz que vai estabelecer o diálogo do povo Macuxi com o povo Zo'é. Saberes e tecnologias ancestrais são revelados por meio do manejo da mandioca, essa planta que existe e resiste há mais de oito mil anos nas mesas dos povos originários.

É relevante registrar que a literatura é percebida pelos povos indígenas de forma ampliada, ou seja, não é somente no suporte livro que expressam suas narrativas, mas também através da oralidade, do audiovisual, dos cantos, das cestarias, da iconografia, das pinturas corporais, entre outros suportes. Conforme a análise de Antônio Cândido,⁶ a análise do texto literário deve considerar “a organização formal de certas representações mentais, condicionadas pela sociedade em que a obra foi escrita.” Buscamos assim para uma análise mais ampliada e interdisciplinar entrecruzar a literatura com a história dos povos indígenas e os registros sobre as técnicas agrícolas e alimentares. As narrativas pictóricas de Carmézia Emiliano e os registros alimentares do povo Zo'é são interpretados como memórias dos povos indígenas, ou seja, são fontes que descrevem na literatura o patrimônio alimentar de suas comunidades.

A mandioca: práticas alimentares na literatura indígena

As práticas alimentares reveladas nas literaturas indígenas envolvem muito mais do que o mero processamento dos alimentos. As tecnologias utilizadas para processar os alimentos estão pautadas num pensamento ancestral.⁷ Para os povos indígenas, há uma relação de parentesco entre todos os seres, seres

5 “*Manihot esculenta* Crantz. Euforbiácea originária da América Tropical, mas destacadamente do Brasil. É um arbusto de 1 a mais de 3 m de altura, dependendo da variedade. As folhas são longo-pecioladas, com três a sete divisões e lobos que vão até mais de 15 cm de comprimento, de tonalidade verde-clara a vermelho-escura, com estípulas. A planta tem flores amarelas ou violáceas, de anteras pequenas, em cachos, e o fruto é uma capsula com três lóculos. As raízes são fusiformes e podem chegar a vários quilos de peso, com uma parte carnosa, branca ou amarelada, extremamente rica em amido. As variedades são comumente divididas em mandiocas bravas e mansas, dependendo do teor do ácido cianídrico (HCN) que apresentam. As primeiras são utilizadas para fins industriais, produzindo farinha e amido, quando perdem a toxidez, seja na maceração, seja pela volatilização dos venenos. As mandiocas mansas (macaxeiras, aipins) são usadas para a mesa, após cozimento [...]. Existem mais de quatro mil cultivares no Brasil, e que atendem às mais diferentes condições de solo e de clima”. (Costa 2003: 252-253).

6 Cândido 2006:77.

7 Krenak 2022.

humanos e mais-que-humanos.⁸ Esse parece ser um ponto central e em comum entre diversos povos indígenas. Digo isso porque, na perspectiva destes povos, não há ruptura entre natureza e cultura.⁹ Nessa mesma direção, o antropólogo Eduardo Viveiros de Castro¹⁰ nos apresenta o conceito de perspectivismo ameríndio, o qual reafirma que há um aspecto de natureza relacional entre todos os seres. As plantas, os animais, os espíritos, tudo se relaciona e tudo se transforma. A história da origem da mandioca apresentada por muitos povos indígenas nos revela essa perspectiva ameríndia.

Conta-nos a literatura indígena que a planta mandioca nasceu do sepultamento de uma criança. A menina Maní, uma indígena de pele clara, faleceu ainda na infância. As lágrimas de seus parentes indígenas em sua cova irrigaram o solo da aldeia a ponto de florescer a planta *mandioca*. O nome *mandioca* seria a junção da palavra Maní (nome da criança falecida) com *oca* (que significa ‘casa’ na língua tupi-guarani).¹¹ É possível compreender, por intermédio dessa referência da história da mandioca, a capacidade de transformar-se, intrínseca na ontologia ameríndia.

A literatura indígena do povo Maxakali,¹² por exemplo, nos apresenta os *Yãmîys*, que são espíritos do panteão maxakali. Eles são vários e conectam-se por uma metamorfose que os faz passar de um ser a outro. O *Yãmîy* é um devir mutante e transforma-se em árvores, plantas e animais, como a anta, a capivara, a cobra, a coruja, a onça, o gavião, o javali, o peixe, o quati. Essa capacidade de transformação é um elemento fundante na produção de sentidos para diversos povos indígenas.

8 Brum 2021: 302: Termo cunhado por Eliane Brum em sua obra *Banheiro Òkòtò: Uma viagem à Amazônia, centro do mundo* (2021). Diz a autora que é necessário superar o termo *não-humanos*: “Reduzir todos aqueles que são a uma negativa do humano, àqueles que não são algo que é imposto como referencial, é de uma pobreza extrema. Sem contar que sabemos que o não ser – aquele que não é qualquer um dos referenciais positivos – é interpretado como ‘menos’”.

9 Morin 2000.

10 Viveiros de Castro 2017.

11 Consultar “Vocabulário Tupi Guarani Português” (Bueno 2014: 256).

12 Para conhecer mais sobre o assunto, sugiro consultar o documentário *Yãmîy*, que foi contemplado com o Prêmio Pipa 2020. Tem duração de 15 minutos, direção e câmera de Isael Maxakali, fotografia de Sueli Maxakali, edição e finalização de Charles Bicalho. Foi realizado pela Comunidade de Aldeia Verde e Pajé Filmes no idioma maxakali (com legenda em português). A arte gráfica do filme é de Alexandre Coelho, e o curta foi filmado no ano de 2012. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=HxHJ8CfY8Mo>. Acesso em 20 de setembro de 2023. O povo Maxakali localiza-se atualmente no município de Bertópolis, nas cabeceiras do Rio Umburanas, no Vale do Mucuri, nordeste de Minas Gerais (PIB 2023).

Das histórias de origem da planta para a história do manejo, pesquisas da arqueologia vêm nos revelando que a mandioca é uma planta que foi domesticada pelos povos indígenas há mais de oito mil anos.¹³ Ou seja, faz parte da dieta desses povos há milênios. Além de uma rica fonte de nutrientes, da planta deriva uma variedade grande de produtos, como a farinha, o beiju, a tapioca, a bebida de caxiri e o caldo de tucupi.¹⁴ Apesar da diversidade e riqueza de nutrientes, a mandioca ainda é considerada pela população não indígena como algo de “menor valor” à mesa, no entanto Câmara Cascudo,¹⁵ um dos precursores da história da alimentação no Brasil, elegeu a mandioca como a Rainha do Brasil, e Padre Anchieta nomeou-a como o “Pão da Terra”.¹⁶ O seu processamento exige saberes e tecnologias específicas e muito trabalho. Para descascar, ralar, espremer, peneirar e torrar a farinha, as mulheres dedicam muito tempo ao processamento da mandioca.

Pretende-se apresentar aqui as práticas alimentares que envolvem a mandioca, com base nas narrativas pictóricas da artista-escritora indígena Carmézia Emiliano, do povo Macuxi. Carmézia cresceu na aldeia do Japó, na Terra Indígena Raposa Serra do Sol, estado de Roraima. É uma artista memorialista, isto é, suas pinturas refletem as memórias e os aprendizados do cotidiano da comunidade. A artista não frequentou o ensino formal e coloca a cosmologia macuxi e suas práticas no centro de suas pinturas, como podemos sentir em suas palavras em uma entrevista para o Serviço Social do Comércio (Sesc) Roraima:

As ideias vêm da memória, da história como eu vivia lá na maloca, como é que o povo faz a comida, culinária, a bebida, histórias, as lendas. Não é que eu vou para escola para desenhar fazer curso, essas coisas eu nunca fui, só as coisas da memória que eu tiro... Eu nunca vou esquecer, eu vou continuar retratando o meu Povo Macuxi.¹⁷

13 Neves 2022.

14 Silva 2023.

15 Anchieta 2011.

16 Consultar Hoenhe 1937: 30; De Olho nos Ruralistas 2022.

17 SESC 2022.

Na Figura 1 intitulada *Damurida*, apresentamos na pintura de Carmézia o prato damurida, que compõe a mesa no centro da aldeia. A damurida é a comida mais significativa do povo Macuxi. É um prato típico da região, à base de uma variedade de pimentas, folhas de árvores da região, peixe ou carne de caça e caldo de tucupi. A damurida é o patrimônio alimentar que se destaca na paisagem do lavrado roraimense. É servida no café da manhã, almoço e jantar.



Figura 1: Damurida.
Fonte: Emiliano, 2023: 131.

Como é possível observar no centro da pintura, a mesa é composta de 15 panelas de barro¹⁸ assume um lugar de grande impor-

18 Desde o ano de 2014 acontece na Terra Indígena Raposa Serra do Sol, na Comunidade da Raposa I, o Festival de Panelas de Barro. O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) de Roraima criou a Associação das Paneleiras da Raposa, para dar visibilidade a esse patrimônio cultural, e assim vem trabalhando no projeto de Identificação Geográfica (IG). O IG é o primeiro em Roraima e o segundo no Brasil em questão de panelas de barro. O projeto surgiu da pesquisa de mestrado profissional em propriedade intelectual e transferência de tecnologia para a inovação, cujo título é: *Análise da potencialidade de registro de indicação geográfica das panelas de barro da Comunidade Indígena Raposa Serra do Sol* (Sebrae 2022).

tância para o povo macuxi, primeiramente porque é feita com o barro das serras da região, e o barro na cosmologia macuxi é considerado a grande avó, é chamado de *Ko'Ko Non* (Vovó Barro). Então, *Ko'Ko Non* é uma entidade indígena macuxi, um ser ancestral que se coloca disponível para a realização das cerâmicas. Antes de trabalhar com o barro, as ceramistas macuxi passam por um processo de purificação, em que têm o rosto pintado com urucum (planta-pajé¹⁹) e realizam uma reza para espantar os maus espíritos.²⁰ Nesse sentido, pode-se perceber a perspectiva de natureza relacional a que nos referimos anteriormente conforme as cosmologias indígenas e o conceito de Eduardo Viveiros de Castro.²¹

Na pintura, é possível observar também diversas cuias nas cores verde e amarela. As cuias, distribuídas pelo centro da mesa, repletas de caxiri de batata-roxa, são feitas dos frutos da cueira (*Crescentia cujete*). O caxiri é uma bebida indígena feita à base de mandioca, mas também de batata-roxa. As cuias verdes carregam o beiju, também derivado da mandioca. Os ingredientes da damurida são: carne de caça ou peixes, pimentas (do tipo canaimé, malagueta, murupi, olho-de-peixe, entre outras), chicória, cebola, tomate, cheiro-verde, suco de limão, tucupi e tucupi negro. Para o acompanhamento, o prato damurida deve ser servido com beiju e com as bebidas de caxiri. A damurida, além de ser servida nas panelas de barro, como falamos anteriormente, deve também ser cozida nelas, nas “Vovó Barro”.

O patrimônio alimentar do povo Macuxi tem complexidade interessante, indo além da comida. Ele também envolve cantos, danças – como o parixara –, pinturas corporais e alguns rituais, como a defumação com maruai (outra planta-pajé). Importante ressaltar a riqueza de peixes de água doce na região. A paisagem é repleta de igarapés, muitos rios e grandes lagos. Por isso, o peixe é um dos ingredientes. Ou seja, tudo o que o povo Macuxi precisa para garantir sua soberania e segurança alimentar²² está na

19 Plantas-pajé ou plantas-mestras: conceito utilizado pelos povos indígenas que designa a potência e o reconhecimento de que as plantas estão na base de todo o conhecimento. Sugiro consultar “Plantas Mestras-Florescer”, em *Selvagem Ciclo de Estudos para a Vida*. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=bttUU0UA2PA&t=6s>. Acesso em: 20 de dezembro de 2022.

20 Paes 2022.

21 Viveiros de Castro 2017.

22 Pesquisas recentes indicam que o avanço do garimpo ilegal tem contaminado os peixes da região, prejudicando a saúde de crianças na Amazônia. O estudo “Análise regional dos níveis

sua paisagem. Não é necessário comprar nem importar; os ingredientes são fruto do próprio território.

A pintura mostra-nos ainda a disposição da comunidade em forma circular. A refeição é realizada de forma coletiva, com os animais e as crianças sentadas no chão ou em banquinhos de madeira. Ao fundo, é possível observar as redes de algodão; a paisagem da comunidade é repleta de árvores de algodão.

As aldeias da Terra Indígena Raposa Serra do Sol não têm qualquer pavimentação, o que proporciona contato direto com a terra, por isso as cores terrosas no chão da aldeia prevalecem nas pinturas de Carmézia. A literatura indígena de Cristino Wapichana retrata em todas as suas obras²³ a paisagem da Terra Indígena Raposa Serra do Sol sem pavimentação. Essa indicação na literatura é significativa, uma vez que o solo para plantio e cultivo é condição fundamental para o bem viver²⁴ dos povos indígenas.

A seguir, apresentamos algumas tecnologias utilizadas pelo povo Macuxi²⁵ para o processamento dos alimentos. Na Figura 2, intitulada *Artesanato*, Carmézia Emiliano leva-nos a conhecer as tecnologias indígenas conforme suas memórias afetivas.

de mercúrio em peixes consumidos pela população da Amazônia brasileira: um alerta em saúde pública e uma ameaça à segurança alimentar” demonstra que 21,3% dos peixes que chegam à mesa das famílias têm níveis de mercúrio acima dos limites seguros indicados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O estado de Roraima é atualmente o mais impactado. De 75 amostras analisadas em 27 espécies de peixe, 40% estão contaminados por mercúrio (Instituto Socioambiental 2023).

23 Wapichana 2009, 2014, 2016, 2018, 2019a, 2019b, 2021a, 2021b.

24 O bem viver é um conceito oriundo dos povos indígenas e sinaliza a ética da suficiência não somente para o indivíduo, mas para o coletivo. Surge como uma alternativa ao desenvolvimento excludente gerado pela monocultura e pelo extrativismo, por intermédio uma matriz de natureza relacional, solidária e comunitária. Nesse sentido, o bem viver propõe a construção de mundos e de práticas políticas pautadas nos direitos da natureza e nos direitos humanos em oposição à acumulação do capital e da eficiência (Silva e Meira 2022).

25 Por outros povos indígenas também, como o povo Zo'ê, apresentado neste artigo.

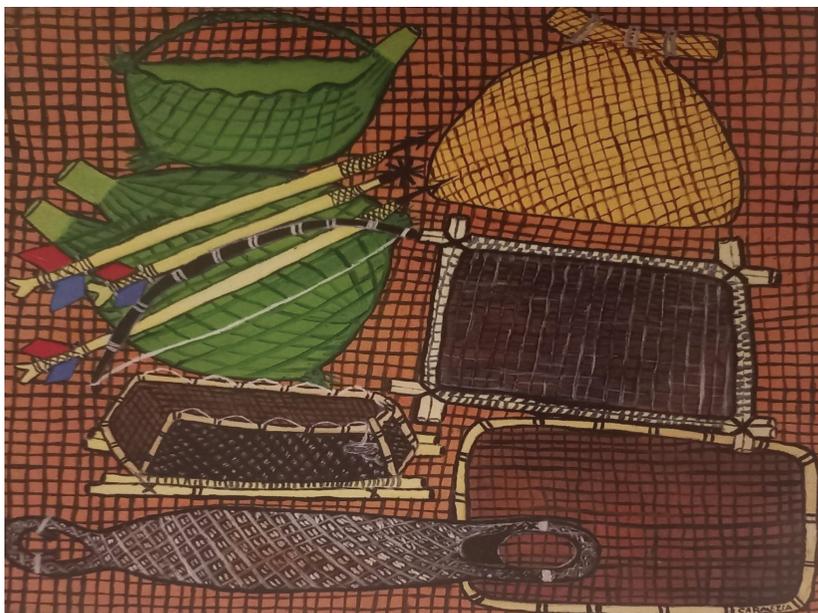


Figura 2: Artesanato.
Fonte: Emiliano, 2023:132.

Observando a pintura de frente, temos do lado esquerdo da tela, a contar de baixo para cima, o instrumento tipiti. Tipiti é um cesto trançado de fibra de buriti ou inajá, em forma de cilindro, de aproximadamente 2 metros de comprimento, com reforço nas extremidades. A tecnologia do tipiti é empregada para a produção do caldo de tucupi e também da bebida caxiri. Tanto o tucupi como o caxiri são feitos de mandioca. Logo acima do tipiti, é possível observar o jamanxim. O jamanxim, confeccionado com fibras de buriti, de inajá ou de cipó, é como uma mochila. É utilizado para armazenar e transportar alimentos. Em seguida, observamos numa sobreposição de imagens, instrumentos de caça e de pesca: um arco e três flechas, apoiados em um abano. O abano serve para alisar a massa da farinha de mandioca no momento do cozimento. E por último, no canto superior esquerdo da tela, é possível observar uma cestaria. As cestarias são muito utilizadas para armazenar os alimentos da comunidade. No canto direito da tela a contar de baixo para cima, localizamos uma bandeja. As bandejas são utilizadas para descansar os alimentos. Acima da bandeja, é possível observar uma peneira. As peneiras também trançadas com fibras de buriti ou inajá servem para

peneirar o caldo dos alimentos. E por último no canto superior direito da tela, observamos mais um abano.

Releva notar que todos os artefatos apresentados são confeccionados na comunidade, de forma coletiva e com matéria-prima disponível na paisagem da região. Não há, portanto, necessidade de um mercado para adquirir a matéria-prima na confecção dos artefatos.

O que se pretende com a Figura 3, é levar o leitor a conhecer as etapas do processamento da mandioca com a utilização das tecnologias apresentadas anteriormente, como as bandejas, as cestarias, os raladores, o tipiti, as peneiras, os abanadores, os jamanxins, entre outras.

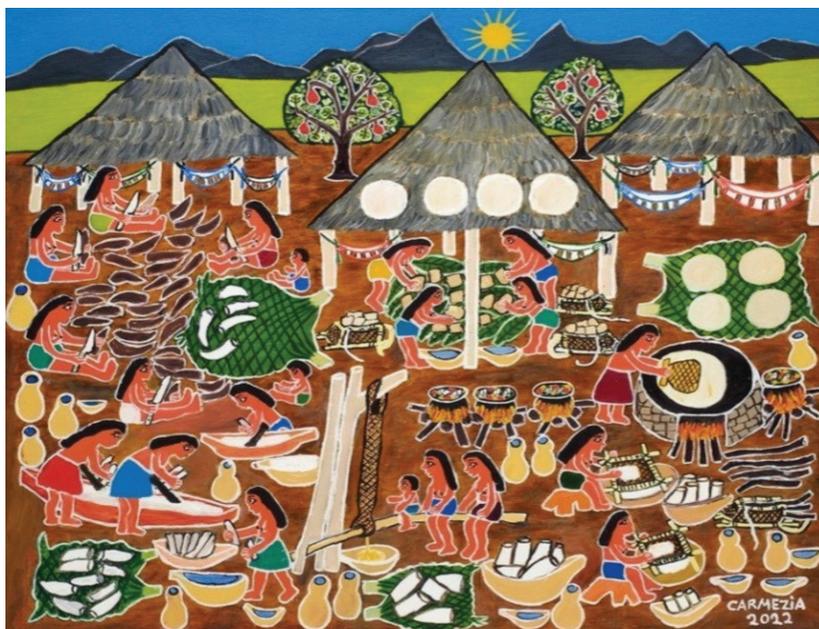


Figura 3: As índias preparando pajuaru.

Fonte: Emiliano, 2023: 116.

Além dos diversos artefatos utilizados para o processamento da mandioca, há também outros atores imbricados no processo, e aqui ressalto o trabalho cotidiano das mulheres nessa construção. Nesse momento proponho um diálogo da literatura de Carmezia Emiliano, do povo macuxi, com a literatura indígena do povo Zo'ê sobre as práticas alimentares acerca

da mandioca, mas antes gostaria de tecer algumas considerações sobre o povo Zo'é.

O povo Zo'é habita uma área de densas florestas entre os rios Cuminap-nema e Erepecuru, no norte do estado do Pará.²⁶ A terra indígena do povo Zo'é foi demarcada em 2009 e conta com uma população de 320 habitantes. O povo Zo'é é considerado um dos últimos grupos intactos de contato no bioma amazônico. A paisagem descrita na literatura sobre o povo Zo'é é composta de muitas roças de mandioca e pelos cultivos de pimenta, batata-doce, cará, banana, mamão, caju, goiaba, manga, urucum, algodão, cuia, cabaça, curauá e cana-de-flecha.²⁷

Até muito pouco tempo atrás, a transmissão dos conhecimentos do povo Zo'é se dava exclusivamente pela oralidade. A língua dos Zo'é é pouco conhecida e pertence ao tronco linguístico tupi²⁸. Nesse sentido, o Instituto de Pesquisa e Formação Indígena tem proporcionado ações de letramento²⁹ para apoiar os Zo'é a construir registros de suas práticas alimentares, das tecnologias ancestrais e do manejo do território. Sendo assim, criou-se o Plano de Gestão Territorial e Ambiental, que tem levantado informações no campo com e sobre os Zo'é no âmbito socioambiental. “Nesse contexto, foi iniciada a formação de um grupo de pessoas, de diferentes aldeias, interessadas em aprender a ler e a escrever em sua própria língua”.³⁰ Por isso, é de grande relevância a construção dessa literatura, uma vez que as mesmas lideranças Zo'é envolvidas no letramento têm se envolvido nos levantamentos socioambientais. Dessa forma, todos têm se interessado cada vez mais em conhecer o território ocupado por seus antepassados, os saberes dos mais velhos e as tecnologias ancestrais envolvidas na abertura e no manejo das roças de mandioca. E finalmente a Figura 4 revela-nos o cultivo e manejo da mandioca no cotidiano de uma aldeia do povo Zo'é.

26 PIB 2022.

27 PIB 2022.

28 Braga 2021.

29 A equipe do Instituto de Pesquisa e Formação Indígena apoiou-se na proposta de ortografia da língua Zo'é elaborada pela linguista Ana Suelly Cabral. Essa grafia vem sendo adaptada, considerando os apontamentos feitos pelos próprios Zo'é. (Braga 2021).

30 Braga 2021: 181.

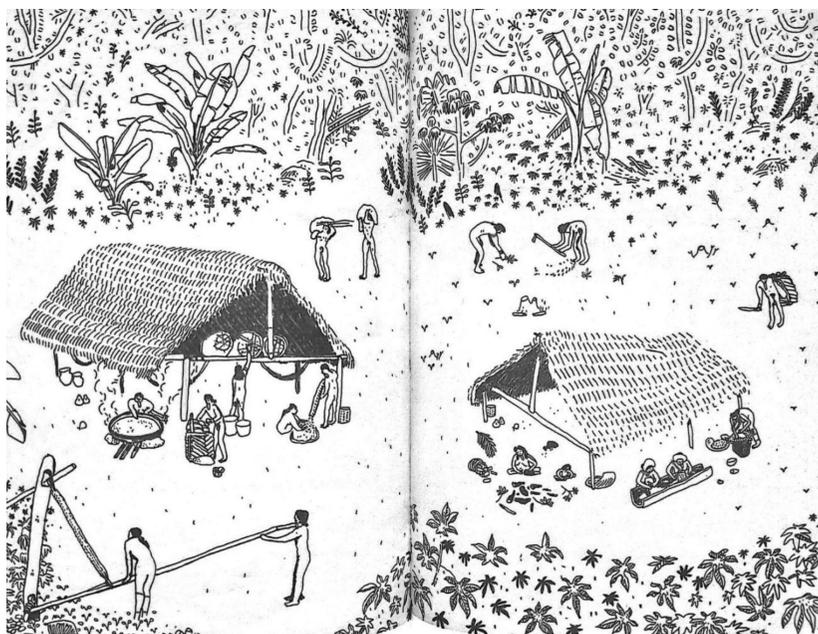


Figura 4 – Fazendo farinha.

Fonte: Braga, 2021: 124-125 – Ilustração de Dani Eizirik.

A mandioca é presença antiga na alimentação dos povos amazônicos. A mandioca-brava (*Manihot esculenta ranz*) é uma raiz venenosa que passou por um processo de domesticação pelos povos indígenas para ser apropriada para o consumo. A tecnologia do tipiti foi criada para auxiliar nesse processo. A massa da mandioca é colocada em um dos lados e prensada pelo tipiti para a extração do líquido, conforme ilustrado no canto esquerdo inferior da figura. Após a extração, o líquido é fervido para elaboração do tucupi. Tucupi é um caldo utilizado no prato da damurida, de que falamos anteriormente, e em outros pratos típicos da Amazônia, como o tacacá, ou ainda para fazer a bebida do caxiri, também como já citado.³¹

O Quadro 1 apresenta, na fala de Ku'bi euhu, uma jovem liderança do povo Zo'é, a tradução da narrativa contada por Tereren sobre o processamento da mandioca, da plantação até ao armazenamento da farinha. A primeira

31 Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá 2022.

coluna apresenta a narrativa na língua Zo'é, e a segunda coluna é a transcrição que Ku'bi euhu faz para a língua portuguesa.

Quadro 1 – U'I APOHA (Fazendo farinha) por Kubi' euhu

“O'ogane	“Colhe mesmo
Ajiri pirok	Depois descasca
Ajiri kyryk a'è onang	Depois rala então deposita no panciro
Ajiri sururu a'è typa	Aí escorre então seca
Ajiri tapisipe onang a'è bopitok	Depois coloca no tipiti então tira o que foi espremido
Ajiri bogwa	Depois peneira
Ajiri pikuj a'è saku pe onang”	Depois torra então guarda no saco”
Bokope e'i Tereren.	É isso, disse Tereren.
Tereren ate obobe'u, a'è akusiwet.	Tereren me deu a conhecer, então escrevi.

Fonte: Braga, 2021: 126-127.

É interessante observar o processo descrito por Ku'bi euhu e desenhado por Eizirik³² para nos apresentar o processamento da mandioca. Ao comparar a pintura de Carmézia *As índias preparando pajuaru* com o desenho e a descrição *Fazendo Farinha*, de Ku'bi Euhu, percebemos que os processos são muito similares. Carmézia pertence ao povo Macuxi, cujo tronco linguístico é o Karib. Já o povo Zo'é pertence ao tronco linguístico tupi. Ambos os troncos são bastante diferentes. O povo Macuxi habita uma região fronteira do Brasil com as Guianas, entre as cabeceiras dos rios Branco e Rupununi, no extremo norte do estado de Roraima. Ao sul, tem-se os campos, ao norte predominam serras em que se adensa a floresta.³³ Já os Zo'é habitam uma região de densa floresta, no norte do Estado do Pará.

32 Dani Eizirik atua com o povo Zo'é e no Projeto Instituto de Pesquisa e Formação Indígena.

33 PIB 2022.

O histórico de contato do povo Macuxi com outras populações data do fim do século XVIII, e o povo Zo'é é um dos últimos grupos indígenas intacos de contato. Estima-se que existam 140 aldeias macuxi no Brasil e 50 nas Guianas. No Brasil, o povo Macuxi ocupa três espaços: a Terra Indígena Raposa Serra do Sol, a Terra Indígena São Marcos, e pequenas áreas com aldeias isoladas nos vales dos rios Uraricoera, Amajari e Cauamé. A Terra Indígena Raposa Serra do Sol é a mais populosa, com 10 mil habitantes, divididos em torno de 85 aldeias. Já os Zo'é formam uma população de 320 habitantes, divididos em mais de 40 pequenas aldeias.

Nenhum dos Zo'é saiu da aldeia para morar na cidade como fez Carmézia na vida adulta, mas é relevante notar como as memórias do cotidiano da aldeia ainda estão presentes em sua literatura. Os dois povos ocupam o bioma amazônico, em diferentes estados. Embora distantes entre si, têm a mandioca como elemento central de suas dietas. O interessante a observar é que, sem nenhum contato, as memórias afetivas e as práticas alimentares com relação à mandioca são muito similares.

Considerações finais

Nas obras de Carmézia Emiliano Macuxi e do povo Zo'é fica patente que a natureza e a cultura estão fortemente entrelaçadas. As práticas alimentares dos povos indígenas buscam manter um equilíbrio com o seu território, afastando-se da visão utilitarista da natureza. Os elementos presentes na mesa podem ser analisados tanto pelo viés do patrimônio alimentar como pelo do patrimônio ambiental, indicando um olhar para além da dicotomia, reforçando a compreensão da relação entre todos os seres integrantes da biosfera. Citamos, por exemplo, a cultura e a tecnologia do beneficiamento da mandioca presentes nas narrativas orais e na iconografia, delineadas aqui como literatura indígena. Entendemos a importância das informações trazidas por essas fontes para atuarmos em prol de relações mais sustentáveis entre os atores humanos e mais-que-humanos, quebrando a “exorbitante euforia da monocultura”.³⁴

Os contos apresentam as plantas como protagonistas e permitem confirmar a união entre seres humanos e natureza, reforçando as ontologias

34 Krenak 2022: 22.

indígenas, identificando ainda a simbologia afetiva entre todos os seres. Nesse sentido, a origem da mandioca explicita o laço de parentesco ancestral perpassado entre seres humanos e plantas, representado na figura de uma criança: “Cresceu, floresceu e deu frutos [...]. A terra, afinal, fendeu-se; cavaram-na e julgaram reconhecer, no fruto que encontraram, o corpo de Mani”.³⁵ Para os Kuna e os Krenak, as crianças são identificadas ao nascer com uma árvore e o seu umbigo é entendido como uma planta, uma vez que, segundo eles, existe um “trânsito entre um corpo humano e uma planta [...]”. Não existe fronteira entre o corpo humano e os outros organismos que estão ao seu redor”.³⁶ Os saberes e as tecnologias indígenas demonstram a possibilidade de pensar ações para minimizar os impactos do antropoceno, aproximando-nos mais do ideal de “florestania”, proposto por Ailton Krenak.³⁷

Por outro lado, como foi discutido ao longo do artigo, o cuidar do solo – ou da terra – com tecnologias e saberes agrícolas ancestrais pode reforçar os vínculos de coletividade, as ideias de bem comum e de bem viver.³⁸ Podemos imaginar, assim, que o ciclo da vida precisa equilibrar todos os ecossistemas vivos e tende a ser reforçado, em um contexto marcado por crises climáticas e socioambientais. Os sistemas agrícolas ancestrais são os saberes e as memórias afetivas recebidas e transmitidas em uma comunidade interespecies, podem ser percebidos de maneira distinta da fragmentação colocada ao estudar o patrimônio alimentar. A mesa ancestral, tão belamente representada nas artes de Carmélia Emiliano Macuxi e do povo Zo'é, instigam possibilidades desafiadoras de olhar a agricultura, a floresta – no seu sentido mais amplo, dado pelos povos indígenas –, os laços espirituais e a alimentação como uma composição única da vida.

Bibliografia

- Baniwa, A. F. (2019). *Bem viver e viver bem segundo o povo baniwa no noroeste amazônico brasileiro*. Curitiba: Editora UFPR.
- Braga, L. V. (2021). *Eremi'u rupa: abrindo roças*. São Paulo: Instituto de Pesquisa e Formação Indígena/FPEC-Funai. (Saberes Zo'é; 2).

35 Costa e Silva 2002: 43.

36 Krenak 2022: 21.

37 Krenak 2022.

38 Baniwa 2019.

- Brum, E. (2021). *Banzeiro Ôkôtô: uma viagem à Amazônia, centro do mundo*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Bueno, S. (2014). *Vocabulário Tupi-Guarani Português*. São Paulo: Vidalivros.
- Cascudo, L. C. (2011, 4th ed.). *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global.
- Cândido, Antônio (2006). *Literatura e Sociedade*. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul.
- Costa e Silva, A. (2002). *Lendas do índio brasileiro*. Rio de Janeiro: Ediouro.
- De Olho nos Ruralistas. *A história da mandioca é a história do Brasil*. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=OOCwtQqzmz6E>. Acesso em 20 de setembro de 2022.
- Costa, J. (2003). *Dicionário rural do Brasil*. Rio de Janeiro: Campus.
- Emiliano, C. (2023a). *A árvore da vida*. São Paulo: MASP. Catálogo da exposição.
- Hoenhe, F. C. (1937). *Botânica e agricultura no Brasil no século XVI: pesquisas e contribuições*. São Paulo: Companhia Editora Nacional.
- Instituto Socioambiental (2023). *Novo estudo mostra que ingestão diária de mercúrio excede os limites seguros em seis estados da Amazônia*. Instituto Socioambiental. Disponível em: <https://www.socioambiental.org/noticias-socioambientais/novo-estudo-mostra-que-ingestao-diaria-de-mercurio-excede-os-limites>. Acesso em: 10 de junho de 2023.
- Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá (2022). *Conheça o Tipiti, tecnologia indígena de uso secular na Amazônia*. Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá. Disponível em: <https://www.mamiraua.org.br/noticias/tipiti-o-que-e-artefato-indigena-amazonia>. Acesso em: 05 de fevereiro de 2023.
- Krenak, A. (2022). *Futuro ancestral*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Maxakali, I. (2012). *Yãmítý*. Direção e câmera: Isael Maxakali. Fotografia still: Suely Maxakali. Edição e finalização: Charles Bicalho. Realização: Comunidade Maxakali de Aldeia Verde e Pajé Filmes. Idioma: Maxakali (legenda em português). Arte gráfica: Alexandre Coelho. 15 min. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=HxHJ8CfY8Mo>. Acesso em: 20 set. 2020.
- Morin, E. (2000, 26th ed.). *A cabeça bem-feita: repensar a reforma, reformar o pensamento*. São Paulo: Bertrand Brasil.
- Neves, E. G. (2022). *Sob os tempos do equinócio: oito mil anos de história da Amazônia Central*. São Paulo: Ubu.
- Paes, D. S. A. (2022). *Vovó Barro (Ko'Ko Non): Cerâmica Macuxi em terras de Makunaima-Roraima*, Tese de Doutorado, Universidade Federal de Roraima, Boa Vista.
- Povos Indígenas do Brasil (PIB). *Povo Maxakali*. PIB. Disponível em: https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Zo%27%C3%A9#O_processo_de_demarca.C3.A7.C3.A3o. Acesso em: 05 de fevereiro de 2023.
- Povos Indígenas do Brasil (PIB). *Povo Zo'é*. PIB. Disponível em: https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Zo%27%C3%A9#O_processo_de_demarca.C3.A7.C3.A3o_da_TI_Zo.E2.80.99.C3.A9. Acesso em 20 de setembro de 2022.
- Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) (2022), Festival panelas de barro da Raposa em Normandia chega a 8edição. *Conexão Boa Vista*.

- Disponível em: <https://www.conexaoavista.com.br/festival-panels-de-barro-da-raposa-em-normandia-chega-a-8a-edicao/>. Acesso em 20 de dezembro de 2022.
- Serviço Social do Comércio (Sesc) (2022). Arte indígena contemporânea Ep.1: Carmézia Emiliano. *Instituto Cultural Vale*. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=sZOWGdX-2nc>. Acesso em: 15 de dezembro 2022.
- Silva, A. T. M. (2023). *O contemplar da paisagem depois de vinte luas: As literaturas indígenas, o patrimônio ambiental e o patrimônio alimentar pelos olhos de Iça-Mirim/ Essomericq*. Tese de Doutorado, Universidade da Região de Joinville, Joinville.
- Silva, A. T. M. e Meira, R. B. (2022). “A floresta é a casa, a cozinha e o quintal: as práticas alimentares na literatura de Cristino Wapichana”, *Memória em Rede* 15: 105-133.
- Viveiros de Castro, E. (2017). *A inconstância da alma selvagem e outros ensaios de antropologia*. São Paulo: Ubu.
- Wapichana, C. (2009). *A onça e o fogo*. Barueri: Manole.
- (2014). *Sapatos trocados: como o tatu ganhou suas grandes garras*. São Paulo: Paulinas.
- (2016). *A boca da noite*. Rio de Janeiro: Zit.
- (2018). *O cão e o curumim*. São Paulo: Melhoramentos.
- (2019a), *A cor do dinheiro da vovó*. Brasília: Ededê Brasil.
- (2019b). *Ceuci, a mãe do pranto*. Itapira: Estrela Cultural.
- (2021a). *Chuva, gente! Poços de Caldas: Leiturinha*.
- (2021b). *Toromoru a árvore do mundo*. São Paulo: SM.

Iconografia

- Braga, L. V. (2021). *Eremi'u rupa: abrindo roças*. São Paulo: Instituto de Pesquisa e Formação Indígena/FPEC-Funai. (Saberes Zo'é; 2.). Ilustração de Dani Eizirik, *U'i Aponha-Fazendo farinha*, 124-125.
- Emiliano, C. (2023b). *Artesanato*. Pintura, óleo sobre tela, 50 × 70 cm. São Paulo: MASP. Coleção de Augusto Luitgards, Brasília. (*Catálogo da exposição A árvore da vida*), p. 132.
- Emiliano, C. (2023c), *As índias preparando pajuaru*. Pintura, óleo sobre tela, 60 × 70 cm. São Paulo: MASP. Coleção da artista. (*Catálogo da exposição A árvore da vida*), p. 116.
- Emiliano, C. (2023d), *Damurida*. Pintura, óleo sobre tela, 50 × 70 cm. São Paulo: MASP. Coleção de Augusto Luitgards, Brasília. (*Catálogo da exposição A árvore da vida*), p. 131.