



exposição **peixe e gente**



Aloisio Cabalzar
Ennio Candotti
(organizadores)

exposição **peixe e gente**

2ª EDIÇÃO

Manaus

musa
MUSEU DA AMAZÔNIA

2019

Instituto Socioambiental
Museu da Amazônia

Exposição Peixe e Gente

CURADORES

Aloisio Cabalzar (ISA)
Ennio Candotti (Musa)

CONCEPÇÃO VISUAL
E DIREÇÃO DE ARTE
Zeca Nazaré

PESQUISA E TEXTOS

Aloisio Cabalzar
Guilherme Pimentel Tenório
José Penha Pimentel
Marcella Rufino
Regina Melo
Kenny Javier Calderón

FOTOS E ILUSTRAÇÕES

Juan Gabriel Soler
Feliciano Lana
Mauro C. Lopes
Aloisio Cabalzar
Beto Ricardo
Janet Chernela
Kenny Javier Calderón
Orlando Massa Moura
Pedro Rocha
Pieter Van Der Veld
Zeca Nazaré

Musa – Museu da Amazônia

Av. Margarita (antiga Uirapuru), s/n
Cidade de Deus – Manaus, AM
CEP 69099-285
Tel. (92) 99280 4205 • 99280 9059 • 3582 3188

www.museudaamazonia.org.br

Normalização
João Carlos Chrisóstomo – CRB/11 – 487

Catlogação na fonte

Ex 76 Exposição Peixe e Gente / Aloisio Cabalzar; Ennio Candotti (Orgs.). – Manaus: Instituto Socioambiental; Museu da Amazônia, 2013.

116 p. : il. color.

Vários autores
Vários ilustradores

ISBN 978-85-67545-00-4

1. Povos indígenas. 2. Peixe – Pesca – Armadilhas.
3. Gente. 4. Alto Rio Negro. 5. Rio Tiquié. 6. Musa. 7. ISA.
I Cabalzar, Aloisio. II Candotti, Ennio. III Título.

CDD 306.089813

Índice sistemático:

1. Povos indígenas : Amazonas : Alto Rio Negro – 306.089813



FOTO JUAN SOLER

Peixe e Gente

Esta exposição procura revelar conhecimentos e práticas dos povos indígenas do noroeste amazônico (família linguística Tukano Oriental) sobre os peixes e o manejo da pesca.

“Os peixes são peixes-gente”, disse Manuel Azevedo, liderança tukano. Expressou assim, de forma concisa, uma ideia central para o entendimento da relação desses povos com os peixes: a de simetria entre eles e nós, todos somos gente.

A exposição, ao mesmo tempo em que apresenta os instrumentos e as técnicas de pesca tradicionais, traz também informações sobre as concepções, as origens e o lugar dos peixes na cosmologia e nas cerimônias desses povos, o trabalho das associações indígenas com planos de manejo intercomunitários, o preparo culinário do pescado, o ciclo de vida dos peixes e suas relações com os outros ciclos naturais e sociais, oferecendo uma visão abrangente do tema.

A exposição **Peixe e Gente** é resultado de uma parceria entre o Museu da Amazônia (Musa), o Instituto Socioambiental (ISA), a Associação das Comunidades Indígenas do Médio Tiquié (ACIMET), a Associação da Escola Indígena Tukano Yupuri (AEITY) e a Associação das Tribos Indígenas do Alto Rio Tiquié (ATRIART). Envolveu uma ampla equipe, interdisciplinar e intercultural, com conhecedores e artesãos indígenas, antropólogos, *video makers*, *designers* e pessoal de produção em Manaus, São Gabriel da Cachoeira e, sobretudo, nas comunidades do rio Tiquié.

Com os recursos obtidos pelo Musa através da Lei Rouanet, foi possível organizar uma série de atividades no decorrer de 2012 para gerar materiais que, somados àqueles acumulados no âmbito dos trabalhos conjuntos entre a Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro (FOIRN), o ISA e as comunidades do rio Tiquié ao longo das duas últimas décadas, permitiu montar a exposição. Um grupo de cinco artesãos do Tiquié permaneceu mais de um mês nas instalações do Musa montando as armadilhas; várias viagens foram feitas para filmar como certas armadilhas são confeccionadas e usadas, envolvendo um cinegrafista e quatro aprendizes indígenas; foi realizada uma oficina com os Agentes Indígenas de Manejo Ambiental e conhecedores indígenas para descrever como algumas armadilhas são entendidas; foram feitos mapas, textos, utensílios para a cozinha, e muitos outros materiais.

Mais que uma exposição, a iniciativa faz parte de um trabalho permanente das comunidades, associações e escolas indígenas e seus parceiros, que envolve atividades de fortalecimento cultural, valorização de práticas e conhecimentos indígenas, pesquisa intercultural, bem como sua divulgação para um público amplo, para que a diversidade socioambiental da bacia do rio Negro e da Amazônia como um todo seja entendida e respeitada.

Aloisio Cabalzar

ISA – Instituto Socioambiental

O que contam os cacuris

A exposição **Peixe e Gente** conta histórias do engenho e do imaginário de um povo que vive no alto rio Negro. Conta também o que é o Museu da Amazônia, o Musa, um museu vivo da natureza e das culturas humanas nas florestas amazônicas.

Para expor suas histórias e instrumentos convidamos: Luciano Barbosa, yebamasã; José Pimentel, Tarcísio Barreto, Domingos Marques, tukanos; e Guilherme Pimentel Tenório, tuyuka — hábeis engenheiros que vivem nas margens do rio Tiquié, conhecedores dos segredos da floresta, dos peixes e da pesca, exímios artífices, construtores das armadilhas de pesca que prepararam com esmero, usando cipós e talas de paxiúbas e zarabatanas. O Musa os recebeu em Manaus e ofereceu a eles instrumentos, tendas e espaços onde reconstruir e representar, passo a passo, as práticas e cerimônias do seu cotidiano de vida e pesca.

Veio a Manaus também Feliciano Lana, desana, homem de prodigiosa memória de mitos e histórias, pintor da fachada do pavilhão da exposição e das belas aquarelas que deram imagens aos mitos das origens registrados nos painéis da exposição. Convidamos também o antropólogo Aloisio Cabalzar, do ISA, que, com uma trupe dedicada e admiravelmente persistente, estuda e registra com rigor a pesca e o cotidiano dos pescadores do Tiquié, há mais de quinze anos. Com ele trabalhou Juan Soler, biólogo e cinegrafista colombiano, que registrou as cenas da vida cotidiana, do pescar, e fazer armadilhas. Aloisio nos aproximou também de Mauro Lopes, desenhista exímio que durante dez anos retratou as mais de duzentas espécies de peixes do alto rio Negro em primorosas aquarelas que podemos admirar no pavilhão central. Com eles — e com as apaixonadas equipes do Musa — montamos uma exposição que conta para todos os que vivem longe do Tiquié, como lá se entende o manejar do mundo e como se pensam as origens, nos longínquos tempos em que os peixes e as gentes povoaram a Terra.

O Musa é um observatório sensível da cultura dos povos da floresta, um teatro onde os personagens humanos e não humanos podem viver e representar juntos, conversar como nos tempos dos mitos e contar aos cidadãos da Amazônia e do mundo suas histórias, segredos e saberes. Nas histórias dos pescadores-engenheiros do Tiquié aprendemos que os peixes, para adentrar as armadilhas, querem ser convidados a participar da cerimônia do alimentar-se das gentes. Sensíveis e solidários peixes e gentes buscam percorrer juntos os caminhos da vida e do encanto, desde as origens.

Para o Musa, defender e divulgar as culturas indígenas não é apenas um imperativo de convivência solidária entre humanos, mas uma necessidade quando queremos decifrar as enigmáticas representações do teatro da natureza, na floresta.

Ennio Candotti

Musa – Museu da Amazônia

Exposição Peixe e Gente

Peixe e Gente é uma realização do Musa em parceria com o ISA exibida no Musa Jardim Botânico, localizado na Reserva Florestal Adolpho Ducke, zona leste de Manaus.

A curadoria é do antropólogo Aloisio Cabalzar e do diretor do Musa, Ennio Candotti; a concepção visual e a direção de arte são do artista plástico Zeca Nazaré; as fotografias e documentários, de Juan Gabriel Soler; e as histórias mitológicas e ilustrações, de Feliciano Lana, desana.

Baseada no livro *Peixe e gente no alto rio Tiquié*, de Aloisio Cabalzar, a exposição reúne conhecimentos ictiológicos, mitos e conceitos cosmológicos relacionados à origem dos peixes e suas relações com a humanidade.

Visitar a exposição **Peixe e Gente** é deparar-se com o universo cultural dos povos do alto rio Negro, no noroeste amazônico, especialmente os indígenas das etnias que habitam o rio Tiquié, dentre os quais os Tukano e os Tuyuka.

Armadilhas confeccionadas pelos artesãos indígenas nas comunidades e no próprio local da exposição, painéis que explicam o ciclo dos peixes e contam as histórias mitológicas e uma cozinha tipicamente indígena, com utensílios tradicionais utilizados no dia a dia, compõem a exposição.

Peixe e Gente foi realizada com recursos da Lei Rouanet (Ministério da Cultura/Governo Federal), patrocínio das empresas BEMOL e FOGÁS e apoio da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Sustentabilidade da Prefeitura de Manaus.



FOTOS VANESSA GAMA / MUSA



Conhecimentos ictiológicos

Na exposição **Peixe e Gente** é possível conhecer projetos de manejo dos peixes, desenvolvidos por comunidades do rio Tiquié, com o propósito de valorizar práticas e conhecimentos indígenas relacionados à pesca e contribuir para a segurança alimentar, uma vez que os rios da bacia do rio Negro são pouco produtivos biologicamente, devido à origem em solos extremamente pobres.

Peixe e Gente nos mostra, em grandes painéis, o relevo dessa região, com planícies de inundação, florestas de igapó e lagos de meandros no baixo rio Tiquié; e margens abruptas e áreas acidentadas de corredeiras e cachoeiras no alto.

Quebras de relevo representadas pelas cachoeiras e corredeiras, como Pari-Cachoeira, Pedra Curta, Cachoeira Comprida e, principalmente, a Cachoeira Caruru, servem de obstáculo à dispersão de muitas espécies de peixes e outros organismos aquáticos.

Fenômenos como a migração de peixes que sobem e descem o rio durante o ano são atentamente observados e monitorados por pescadores indígenas, que acompanham as oscilações das estações (verão e inverno) e conhecem a época de ajuntamento, desova e piracemas. Os pescadores tukano e tuyuka conhecem os locais onde essas espécies, ano após ano, fazem suas agregações reprodutivas, em trechos curtos e delimitados do rio Tiquié ou de seus tributários.

Em cima, cachoeira no alto Tiquié. No centro, armadilha de pesca em cachoeira. Embaixo, pesca no igapó.



FOTO JUAN SOLER



FOTO PEDRO ROCHA



FOTO JUAN SOLER

Ciclos e cerimônias

Os velhos conhecedores do Tiquié acompanham o movimento das constelações (*wametire*), associadas aos ciclos das frutas silvestres, peixes e outros animais, das flutuações no nível dos rios, das roças e plantios. Essa observação orienta o calendário de cerimônias e festas para proteções individuais, benzimentos de cura, nascimento e primeira menstruação.

Também realizam cerimônias de proteção, como rituais de manejo do meio ambiente — na medida em que buscam manter esse movimento do mundo e seus ciclos —, ocasião em que atualizam os sentidos das substâncias rituais, relembram e revivem os conhecimentos dos antigos.

As festas com cantos são conduzidas pelo *baya* (mestre de cerimônias), com consumo de caxiri, caapi, ipadu e várias outras substâncias rituais, em que os *kumua* (benzedores) fazem os benzimentos de proteção da sua maloca ou comunidade, chamados *wanõare* (em tuyuka), queimando breu e cera de abelha.

As referências astronômicas orientam a prática cotidiana na agricultura, pesca, coleta, caça, viagens e festas, e são relevantes nas iniciativas recentes de manejo de recursos no âmbito comunitário e intercomunitário (associativo), como o manejo dos peixes.

Em cima e no centro, adornos usados durante rituais. Embaixo, o caxiri, consumido em rituais e festas.



Mitologia e cosmologia

Os povos indígenas Tukano Orientais, entre os quais aqueles que habitam a bacia do rio Tiquié, têm uma relação muito especial com os peixes. Não tanto por constituir o principal item de sua dieta, depois da mandioca, mas por seu significado cosmológico.

Em sua tradição oral, associam a origem da humanidade à trajetória ancestral da Cobra-Canoa da Transformação, que subiu do Lago de Leite até atingir as cachoeiras do Uaupés e seus afluentes, onde emergiu e deu origem à Gente da Transformação, como se consideram esses povos.

Tudo teria começado quando Deus da Origem viu que essa terra era cheia de maldades e tristezas e fez as Casas de Transformação como coisas boas, “Casas de Leite”, “de Frutas Doces”, onde podia benzer a alma de todas as crianças.

Do Lago de Leite, também chamado Porta de Leite, emergiram os povos do noroeste amazônico. É do Lago de Leite que veio Deus da Transformação na Cobra-Canoa, nomeando e transformando cada “Casa de Transformação”.

Em seus painéis, a exposição **Peixe e Gente** nos conta essa e outras histórias mitológicas, como a história de Doépirõ ou Diádoe (ou A origem do matapi), a história de Kamaueni e a história da origem dos sarapós e ituins (Diabo sem cu), ilustradas pelo desenhista e contador de histórias Feliciano Lana, desana.



As armadilhas

Quem visita a exposição **Peixe e Gente** descobre porque as armadilhas são consideradas mais que artefatos construídos para a captura de peixes. Elas compõem um sistema integrado no qual são identificados relatos da origem do universo e seus seres.

Utilizadas na captura de peixes, as armadilhas podem ser fixas ou móveis. As primeiras são estruturas grandes e sólidas, construídas na beira dos rios, nas corredeiras e igapós, ou suspensas ao nível superior das cachoeiras.

Construídas com cercas oblíquas (cacuri), na margem do rio, ou como uma grande esteira (caiá), são utilizadas para pegar uma diversidade de peixes (mandi, traíra, aracu, pacu, jeju, acará-trovão, jacundá, acarás, etc.).

Para a confecção de algumas das armadilhas fixas são observadas regras, tais como jejuar um dia, não comer pimenta crua ou comida quente, e não fazer sexo.

Algumas armadilhas móveis também exigem regras a serem observadas durante a sua construção. O matapi (tukano: *kasawu*; tuyuka: *kasaga*), por exemplo, usado para a captura de aracu, traíra, jandiá, mandi, jacundá, acará, jeju, exige benzimento para atrair os peixes e não causar diarreia nas crianças.

Além do matapi, outras armadilhas móveis se encontram na exposição **Peixe e Gente**: jequi (tukano: *bukwaka*, *bukawu* ou *haruka*; tuyuka: *haruga*); cacuri portátil (tukano/tuyuka: *imirö*), que exige resguardos, mas não precisa benzer; esteira de pari (tukano/tuyuka: *imisa*); e puçá (tukano: *wêheku*; tuyuka: *bapigu*).



Casa-cozinha

A casa-cozinha é parte fundamental das moradias do alto rio Negro. Nela as mulheres produzem toda a alimentação de consumo familiar e comunitário, cuja base é beiju, quinhampira, peixe, mujeca, mingau de tapioca, além de carne de caça, maniuaras, chibé, vinhos de frutas, e, em dias de trabalho comunitário e festivais, o caxiri.

Nas antigas cozinhas, cada homem casado de grupo local de descendência tinha um compartimento em que vivia com a esposa e seus filhos, onde havia uma fogueira em que as mulheres cozinhavam e sobre a qual ficavam as reservas de alimento preservadas pela fumaça.

Próximo à porta de entrada das mulheres havia uma pequena zona comunal de cozinha e na parte aberta das malocas era realizada a refeição comunitária. Um forno para elaborar beiju de mandioca e torrar farinha, servia para todos os moradores da maloca.

As mudanças nas configurações das cozinhas estão relacionadas às transformações sociais pelas quais passaram os povos do noroeste amazônico. Velhas moradoras contam que, por interferência dos salesianos, as malocas foram substituídas por casas de famílias nucleares feitas de madeira e palha.

Atualmente, as cozinhas variam de tamanho. As paredes são feitas de casca da árvore envira ou palha branca trançada, às vezes de tábuas. A cobertura é de palha de caraná, palha branca e, em alguns casos, alumínio.

Em cima, casa-cozinha construída para a exposição. No centro, preparando fogo para fazer beiju. Embaixo, peixes no moqué.



FOTO VANESSA GAMA / MUSA



FOTO JUAN SOLER



FOTO KENNY CALDERÓN

Construção da fachada

Na abertura da exposição, uma maloca estilizada traz pinturas que retratam trechos do mito da criação, segundo os Desana.

O artista desana Feliciano Lana e seu sobrinho Miguel Lana pintaram o frontal da maloca. Parte da pintura foi feita no chão e depois montada pela equipe do Musa.





Construção das armadilhas

Artesãos e conhecedores indígenas, vindos do alto Tiquié, montam as armadilhas no espaço expositivo.



FOTO ZECA NAZARÉ

Da esquerda para direita, os responsáveis pela montagem:
Luciano Amaral Barbosa (yebamasã), José Penha Pimentel (tukano),
Tarcísio Borges Barreto (tukano), Guilherme Pimentel Tenório (tuyuka),
Domingos Prado Marques (tukano).



FOTO RUBENALDO FERREIRA / MUSA

Matapi, armadilha usada em igapós.



FOTOS ZECA NAZARÉ



FOTO VANESSA GAMA / MUSA



FOTO VANESSA GAMA / MUSA

Construção do cacuri.

Construção do caiaí.





RIO NEGRO	18
ORIGENS	25
Origem e transformação	26
Kamaueni	30
Diabo sem cu	36
CONTEXTOS	43
Ciclo de vida dos peixes	44
Geografia fluvial e gente-peixe	48
Cotidiano do pescador	50
DIVERSIDADE DE PEIXES	61
INSTRUMENTOS E PRÁTICAS TRADICIONAIS DE PESCA	65
Matapi	66
Jequi	70
Cacuri portátil	76
Matapi-de-lua	80
Jequi de duas bocas	82
Cacuri	84
Caiá	88
Pesca do peixe-espada	90
Timbó	94
MANEJO ATUAL DOS PEIXES	101
CASA-COZINHA	107
FICHA TÉCNICA DA EXPOSIÇÃO	113



Rio Negro

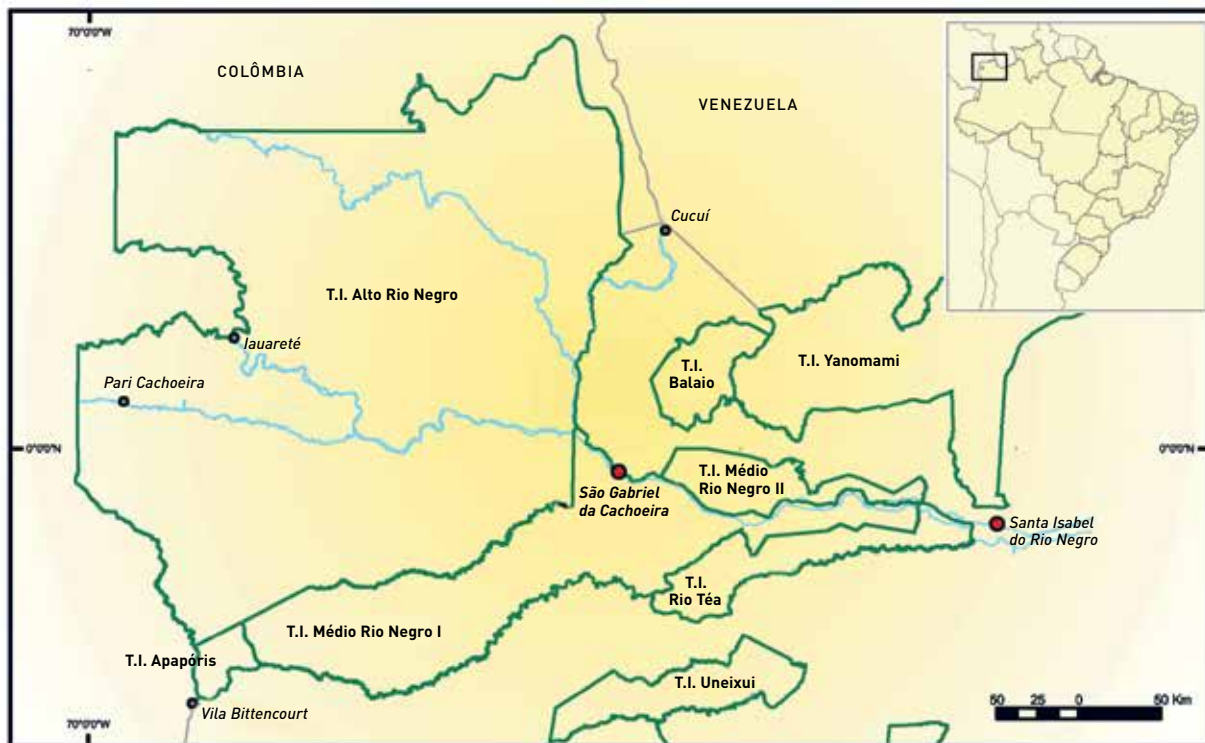
A exposição apresenta a região da bacia do rio Negro, particularmente o alto rio Negro, onde se encontra o rio Tiquié; seu processo de ocupação, os povos que a habitam e sua organização social.

A apresentação desenvolve-se como um prólogo, permitindo ao visitante entender o contexto onde se desenrolam todas as nuances da relação entre peixes e gentes dessa parte da Amazônia.



Maior bacia de águas pretas do mundo, com mais de 700 mil km², a bacia do rio Negro é compartilhada em grande medida por Brasil e Colômbia. Metade dessa extensão corresponde a áreas destinadas ao usufruto indígena, algumas ainda não delimitadas oficialmente, e 35% são Unidades de Conservação. No Brasil são 41 terras indígenas já reconhecidas e oito em estudo de identificação pela Funai (Fundação Nacional do Índio), onde vivem 36 povos.

Essa região é habitada há milênios pelas populações nativas que aí habitam — como expresso em suas narrativas de origem, confirmadas por pesquisas arqueológicas recentes. Essa área é caracterizada por sérias limitações ecológicas, solos e águas ácidos, pobres em nutrientes e de baixa produtividade. Dentro da Terra Indígena Alto Rio Negro (com 80 mil km²) há extensas áreas ocupadas pela caatinga amazônica, muito restritiva para a prática da agricultura. Esses dois fatores — antiguidade da ocupação e sérias limitações ecológicas — levaram os povos que habitam nessa região a um longo processo de adaptação, encontrando formas eficazes e sofisticadas de manejo da terra, das florestas e capoeiras, peixes e animais de caça.



T.I. = Terras/Territórios Indígenas

Atualmente a população indígena está mais concentrada no alto rio Negro. O município de São Gabriel da Cachoeira, segundo dados do IBGE de 2010, com 29.017 habitantes, tem quase 80% de sua população indígena — a maior proporção de todo o Brasil. Em 1988 foram homologadas cinco terras indígenas que somam 106 mil km² onde vivem aproximadamente 20 mil indígenas.

Grupos étnicos do noroeste amazônico

- Arapaso, Bará, Barasana, Desana, Karapanã, Kotiria (Wanana ou Uanano), Kubeo, Letuana, Makuna, Miriti-tapuya, Pira-tapuya, Pisa-mira, Siriano, Taiwano (Eduria), Tanimuka, Tatuyo, Tukano, Tuyuka, Yuruti, pertencentes à família linguística Tukano Oriental;
- Baniwa, Baré, Kuripako, Tariana, Werekena, pertencentes à família linguística Arawak;
- Daw, Hupda, Nadöb, Yuhupde, Nukak, Kakwa, pertencentes à família linguística Nadahup (Maku);
- Yanomami, pertencentes à família linguística Yanomami.

A bacia do rio Negro em números

- > Maior afluente da margem esquerda do rio Amazonas, nasce na região pré-andina da Colômbia, onde é chamado de Guaína, liga-se ao Orinoco pelo canal Cassiquare, e drena 71.438.267 hectares.
- > São aproximadamente 700 rios, 8 mil igarapés, 500 lagos, os dois maiores arquipélagos fluviais do mundo — Mariuá e Anavilhanas — e os maiores picos do Brasil: da Neblina, com 3.014 metros e o 31 de Março, com 2.992 metros.
- > A sub-bacia do Branco é a principal. O rio Negro tem aproximadamente 1.700 km e o rio Branco, 558 km.
- > A temperatura média do rio Negro é de 25°C, a profundidade máxima está a cerca de 100 metros, a velocidade é de 2 a 3 km por hora e sua largura máxima é de 24 km (na baía do Boiçu). Em Manaus, a maior cheia dos últimos 110 anos ocorreu em 2012 (cota: 29,78 metros) e a pior seca foi em 1963 (cota: 13,5 metros).
- > 79% de sua extensão estão sob alguma forma de Área Protegida, em Terras/Territórios Indígenas ou em diferentes tipos de Unidades de Proteção. Esse número deverá aumentar nos próximos anos.
- > Abrange total ou parcialmente mais de 23 municípios brasileiros, (dentre estes, 21 possuem suas sedes dentro da bacia), 15 colombianos e 23 venezuelanos, com população aproximada de 2,5 milhões. Mais da metade dessa população vive na cidade de Manaus. Existem na bacia mais de 40 povos indígenas.

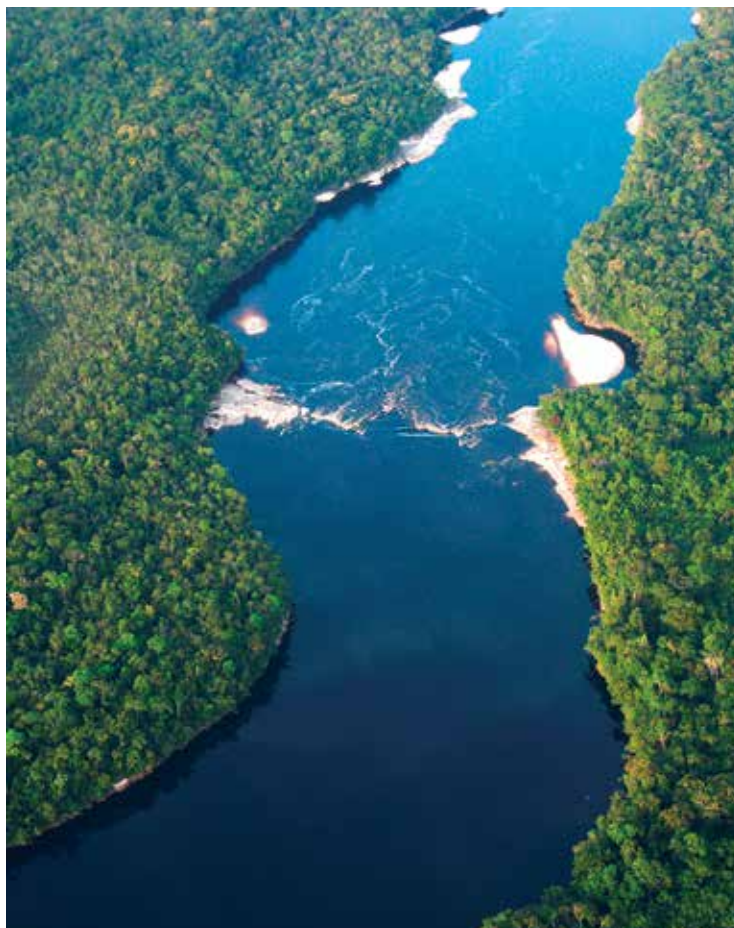


FOTO BETO RICARDO / ISA, 2005

Os povos indígenas do noroeste amazônico

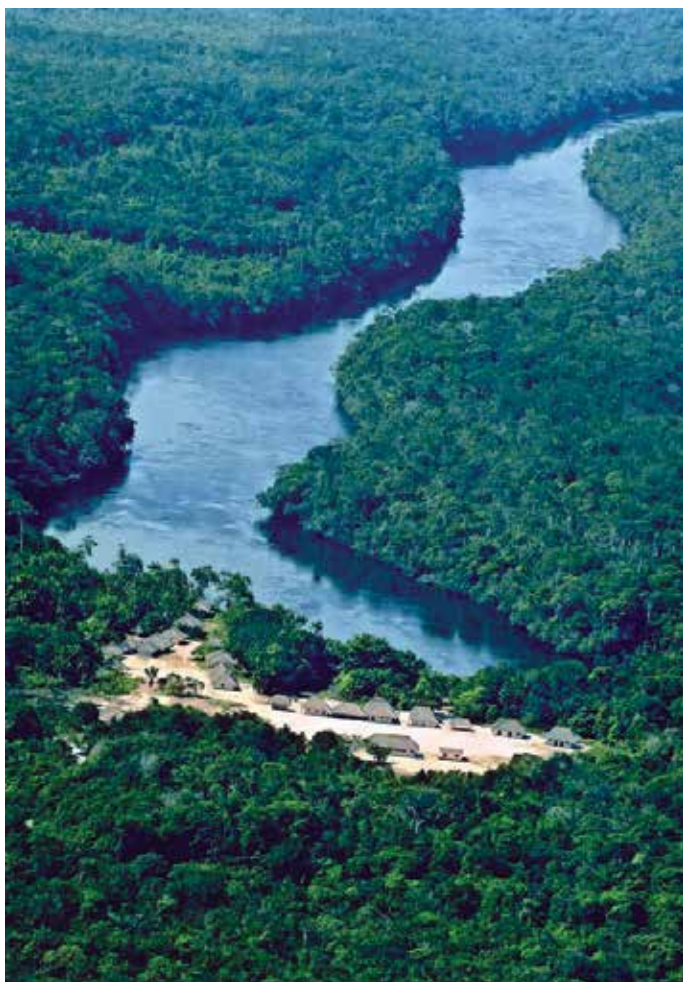
A região do noroeste amazônico é conhecida como um sistema social abrangente e multiétnico na literatura etnográfica. Os povos Tukano (situados no centro dessa área) e Arawak (ao norte e ao sul) são ribeirinhos e agricultores, ao passo que os Nadahup (mais conhecidos como Maku), mais móveis, exploram recursos mais dispersos e ocupam áreas interfluviais. A longa vizinhança entre esses povos gerou continuidades socioculturais. Uma delas refere-se à extensa rede de trocas e comércio que existia, e ainda existe, em alguma medida, dentro e entre várias partes da bacia do rio Negro, reforçada por especializações artesanais e de manejo de diferentes ecozonas.

Cada grupo de descendência tukano (que geralmente corresponde a um grupo linguístico) refere-se a sua trajetória ancestral e considera-se como descendente

de uma anaconda ancestral. Os Tukano, por exemplo, se consideram “filhos da cobra-terra”; enquanto os Tukuya, “filhos da cobra-pedra”.

O fato dos povos Tukano estarem cercados, ao norte e ao sul, por grupos de língua arawak e narrarem uma trajetória ancestral de chegada a essa região vindos do leste, sugere uma presença anterior dos Arawak aí. Esses últimos têm sua narrativa de origem sediada no centro mesmo dessa região, no rio Aiari. Independentemente disso, pode-se afirmar que esses diferentes povos identificam-se em muitos aspectos, relacionados na próxima página.

FOTO BETO RICARDO / ISA, 2008



Comunidade Baniwa de Tucumã-Rupitã, rio Içana.

1. A organização social é caracterizada pela presença de grupos de descendência patrilinear que tendem a se identificar como unidades linguísticas e exogâmicas (os casamentos acontecem fora do grupo). Nesse sentido, geralmente uma pessoa se casa com alguém que fala outra língua. As crianças desde cedo já aprendem duas línguas, a da mãe e a do pai. Cada um desses grupos de descendência está subdividido em sibs nomeados e hierarquizados. O casamento é patrilocal, o que significa que a mulher geralmente vai residir na casa do marido e de seus parentes agnáticos.
2. A maloca, em seu modelo arquitetônico particular, é referência conceitual para as relações sociais e cosmológicas. É ao mesmo tempo moradia, onde as pessoas vivem e trabalham, e espaço usado quando fazem as cerimônias com adornos e cantos em que relembram a origem do grupo. Casa, em tukano *wii*, é um conceito inclusivo, que abarca as casas e malocas atuais e as casas de transformação mencionadas nas narrativas de origem. Está associada à ideia de estrutura do território e cósmica. Vários lugares importantes (montanhas, serras, cachoeira, etc.) são concebidos como esteios da maloca-mundo.
3. Os povos Tukano e Arawak geralmente situam seus assentamentos nas margens dos rios principais da região, são mais sedentários e preferem viajar, deslocar-se, pescar e caçar de canoa nos rios. Foi justamente o fato de viverem em rios mais largos e acessíveis que possibilitou sua inserção em empreendimentos coloniais como o comércio, a catequese e a escolarização.
4. O cultivo da mandioca-brava e a pesca são as principais atividades de subsistência. Esses povos alcançaram uma complexa elaboração culinária da mandioca, por um lado, e profundo conhecimento dos peixes e de formas de pesca, por outro.
5. Desenvolveram conhecimentos relacionados ao calendário anual, observando e manejando os ciclos de vida a partir do calendário astronômico e de um conjunto de procedimentos rituais realizados em algumas épocas, tradicionalmente.

FOTO BETO RICARDO / ISA, 2005



Roça no alto rio Tiquié. O cultivo da mandioca-brava constitui, em conjunto com a pesca, a principal atividade de subsistência dos povos do alto rio Negro.



Origens

A exposição destaca que os peixes significam mais que um alimento para os povos indígenas. Em certo sentido, compartilham uma condição de vida comum. Como mostram as narrativas aqui reunidas, em fases da origem e transformação da humanidade, gente e peixe estiveram ligados, identificados. Gente e peixe passam de uma condição a outra em episódios dessas narrativas.

É importante lembrar que as narrativas de origem (mitologia) são referências para a vida, e é a partir delas que os ciclos de vida, as relações entre os seres, os processos sociais são entendidos e manejados. Para os povos indígenas, formam a matriz de compreensão do mundo.

Origem e transformação da Humanidade e Gente-Peixe

Os povos indígenas Tukano Orientais, em sua tradição oral, associam a origem da humanidade à trajetória ancestral da Cobra-Canoa da Transformação, que subiu do Lago de Leite até atingir as cachoeiras do Uaupés e seus afluentes, onde emerge e dá origem à Gente da Transformação, como se consideram estes povos. Ao longo deste trajeto são percorridas casas, as Casas de Transformação, onde adquirem diversos bens materiais e conhecimentos.

Aqui é apresentada uma versão simplificada desta narrativa, contada por Feliciano Lana, desana. Nas versões mais completas podem ser citadas mais de cem Casas de Transformação, localizadas nos rios Negro, Uaupés e afluentes. Em várias delas aconteceram fatos e episódios que deram origem a plantas, animais, instrumentos de trabalho e rituais, paisagens, características naturais, etc.

Lago de Leite (*Opekōdia, Okosope Makawi*)

Deus da Origem viu que essa terra era cheia de maldades e tristezas. Por isso fez todas as Casas de Transformação como coisas boas, Casas de Leite, de Frutas Doces, onde pudesse benzer a alma de todas as crianças. Foi como tudo começou.

A transformação do nosso povo, com todas as suas divisões, começou no Lago de Leite, lugar de origem. A Humanidade teria que surgir através do Lago de Leite, um lugar limpo como o ventre materno, o útero, uma Casa de Leite, leite materno, suporte de vida. Para transformar precisava de um assento, o Banco de Leite. Para ter sabedoria, precisava da Cuia de Ipadu, do Suporte de Cuia e do Tabaco.

O Lago de Leite, chamado Porta de Leite, é por onde os povos do noroeste da Amazônia saíram, emergindo como Gente da Transformação. No início da transformação, Deus da Transformação arrumou tudo o que levaria consigo: cerimônias de benzimentos, danças e entoações. Já possuía ipadu, fumo, cera de abelha, adornos, lança-chocalho, porta-cigarro, e através deles pensava em ter filhos e irmãos que se reuniram para entoar cerimônias. Através dos benzimentos, procuraram a vida ou alma das crianças na Casa de Leite e benzeram todas as crianças.



ILUSTRAÇÃO FELICIANO LANA, DESANA

Cobra-Canoa da Transformação

Casas de Transformação

Do Lago de Leite, origem da alma e da vida, a Gente da Transformação veio na Cobra-Canoa, a Canoa da Transformação. Deus da Transformação veio nomeando cada Casa de Transformação, onde vinham se transformando. Em cada Casa havia um obstáculo.

Nessas Casas que primeiro o homem conheceu, aprenderam comportamentos, benzimentos, rumos a seguir. Conheceram as Casas de Tõko, as Casas de Tristeza e as Casas de Flautas Sagradas.

Além dos povos em transformação, existiram os seres que ficaram no mundo sem se transformar, que nos provocam várias doenças, doenças de Gente-Peixe, doenças de Gente-Árvore, de Gente-Sapo, das quais temos que nos proteger. A Gente da Transformação conheceu e aprendeu as rezas de proteção das doenças e maldades.

Viajavam na Canoa da Transformação, deslocando-se numa grande viagem, como é lembrado nas cerimônias e nos benzimentos de proteção ou cura durante as festas e outros momentos.

Origem e transformação da Humanidade e Gente-Peixe

A Gente da Transformação, a partir do Lago de Leite, começou a percorrer as Casas de Transformação procurando lugares para viver. Vinha dentro da Cobra. Hoje podemos dizer que vinha de Canoa. Chegava nos lugares e purificava-os, transformando-os em Casas de Leite. Malocas onde prepararam a terra para dançar. Onde começaram a dançar.

Havia Casas de Tristeza, de Gente-Peixe, que não queria que a Gente da Transformação aparecesse nessa terra. Por isso não encostaram nessas Casas, passaram direto.

Em Diawi (Casa de Rio), já no rio Uaupés, todos os grupos conseguiram suas flautas sagradas. Nesta Casa de Transformação começaram as cerimônias de iniciação e cerimônias de dabucuri de frutas. Diawi é o centro de tudo, onde apareceu o caapi (cipó do qual é feita bebida cerimonial), onde a primeira mulher deu à luz. O sangue do parto correu num igarapé chamado Igarapé de Sangue. Com as Flautas Sagradas, a Gente da Transformação adquiriu maior poder de proteção, por isso Diawi marca o início de nova fase, não mais das Casas de Transformação como as outras, mas já das Casas de Transformação de Flautas Sagradas.

FOTO ZECA NAZARÉ



Maloca de Cachoeira Comprida, alto Tiquié



FOTO ZECA NAZARÉ

Fachada da Maloca de São Pedro, alto Tiquié

Já com suas flautas sagradas e adornos de dança, adquiridos em Diawi, a Gente da Transformação começa a se diferenciar como povos separados, cada qual com sua língua. Em Ipanoré, no mesmo rio Uaupés, emergiram nessa terra no Buraco da Transformação. Daí cada povo segue seu rumo, alguns seguem pelo rio Uaupés, outros entram no Tiquié ou Papuri e vão habitando essa região.



FOTO JUAN SOLER

Buraco da Transformação

Kamaueni

Origem do aracu-de-pau e outros peixes do alto Tiquié

Quando os Tuyuka chegaram ao rio Tiquié, há seis gerações passadas, não conheciam a origem dos peixes dali. Apenas sabiam que alguns não eram bons para as pessoas, para sua mente. Encontravam dificuldades para benzer esses peixes para dar de comer a uma criança. Os Tuyuka consideram que, ao chegar numa terra estranha, é preciso conhecer as condições de todas as espécies que vivem ali. Por isso, procuraram os antigos habitantes desse rio e aprenderam com eles a história de Kamaueni. É uma história desse rio, daqueles que tradicionalmente viviam no Tiquié e agora estão na área do Pirá-Paraná: os Barasana (Panerõa), Taiwano (Eduria), Yuruti (Suna), Tatuyo (Pamõa)... Foi um pajé que veio ensinar aos Tuyuka a protegerem-se dos peixes reimosos e gordurosos (*se wai*) que faziam mal à saúde.

Texto baseado em narrativas de Guilherme Pimentel Tenório e Higinio Pimentel Tenório, tuyukas de São Pedro • Ilustrações de Feliciano Lana, desana de São João

Conta-se que dois irmãos viviam pouco abaixo da corredeira chamada Jirau dos Fantomas (*Watiakasa*), acima da atual fronteira Brasil-Colômbia, lado esquerdo do alto rio Tiquié. No lado direito havia outra casa de fantasmas, chamada Caiá dos Fantomas (*Watiaewa*).

Quando fazem adornos de plumas e colares, os homens passam vários dias em jejum. É preciso abster-se de todos os alimentos, exceto água e farinha branca. Então, o irmão mais novo, Kamaueni, sentiu sede...

— Irmão maior, vou fazer necessidade! — disse, ao sentir sede.

— Olha, estamos fazendo adornos de plumas (*mapoa*). Você tem que aguentar! Quando terminarmos vamos fazer uma reza para poder se alimentar! Depois, vamos pescar para dançar a primeira festa com esses adornos! Não vá comer qualquer coisa! — o irmão maior insistiu em precavê-lo.

Ele já sabia. Quando Kamaueni foi fazer necessidade um pouco abaixo do porto, viu mulheres-fantomas moqueando peixes. Sentiu muita vontade de comer. Talvez fosse viúvo. Quando se agachou, ouviu a voz da sua finada esposa. Ele olhou e viu as mulheres rindo. Elas disseram:

— Vem comer, rapaz! Você já está aguentando fome há tantos dias...

Seduzido, Kamaueni não resistiu. Nadou até onde elas estavam, ao lado de um jirau cheio de aracus que assavam na brasa. Elas ofereceram e ele comeu. Imediatamente, aquele adorno que ele estava preparando e o banco onde se sentava para trabalhar ficaram pretos, impregnados de gordura, manchados.



Kamaueni tecendo adorno de dança com seu irmão

Para fazer esse tipo de trabalho, tem que estar em jejum, tem que ser num lugar apropriado, pouco afastado da casa. Lá, fica trabalhando e jejuando. Para esse trabalho, ele não pode comer pimenta, não pode comer muito! Mas Kamueni estava com muita fome...



Caiá dos Fantasmas

Um dia, Kamaueni foi até o Caiá dos Fantasmas. Atualmente, esse lugar se chama Jirau dos Fantasmas. Fica acima da fronteira, na Colômbia, no rio Tiquié.

— Ah, esse camarada já comeu peixe gorduroso! Já se deu mal! — pensou o irmão maior, no mesmo instante em que viu isso.

Quando Kamaueni voltou e viu seu adorno e o banco manchados de gordura, ficou triste porque tinha desobedecido a ordem. Ainda assim, terminaram os adornos de plumas.

— Eu avisei e você desobedeceu. A culpa é sua mesmo! Não sei como vamos fazer! Vamos à primeira festa com esses novos adornos de plumas! Vamos procurar peixe para oferecer na festa. No final dessa festa, vamos comer desse peixe! — disse o irmão maior.

Então eles foram pescar abaixo da boca do igarapé Abiu (*Kanepuya*), no regato Toco de Camarão (*Dasiaturuya*). Não conseguiram nada, os peixes dali viraram camarões e ficaram escondidos entre tocos e folhas. Kamaueni estava começando a inchar, era só gordura.

Desceram para o igarapé Guariba (*Emōya*), à procura de peixe para festa, mas só escutaram guaribas. Desceram até o *Pumanako*, ali todos os peixes viraram folhas podres. Foram para o *Waniserora*, os peixes tornaram-se acarás, que saem e se escondem no poceiro. Ele já estava bem gordo, continuava engordando sem comer, porque comeu quando deveria ter jejuado. Foram até o igarapé *Mariya* e fecharam-no com pari. Quando acabaram, Kamaueni disse:



— Vou ver se tem peixe, se dá para a gente pegar! — e subiu num pau, para olhar. O irmão maior ficou esperando que ele espantasse os peixes para pegar com puçá a jusante. Sem demora, apareceu um cardume, muito peixe.

— Ele deve estar derretendo! Acho que é ele que está derretendo e sua gordura está se transformando em peixe! — pensou, e foi devagar para olhar.

— Maldição daquele peixe, maldição dos peixes! Quem comer desse peixe vai ter inimigos! — viu Kamaueni dizendo do alto do pau. A carne dele estava caindo aos pedaços e se transformando em peixes que ele amaldiçoava, dizendo que quem os comesse ia se tornar violento, agressivo.

Kamaueni engordando

Seu corpo começou a inchar e ficar engordurado depois que desrespeitou as restrições de dieta.



Kamaueni derretendo

O irmão maior viu que toda a carne de Kamaueni estava derretendo. Estava só cabeça e esqueleto. A carne se transformou em peixes.

— Esse meu irmão está estragado, vou abandoná-lo, deixá-lo aqui para morrer só! — pensou o irmão maior. Assim, abandonou Kamaueni e saiu escondido, sem fazer barulho.

O irmão foi se deformando cada vez mais, caindo aos pedaços. Só ficou a cabeça. Ambos eram pajés. O mais velho veio remando, sem fazer barulho. Quando mudou o remo para o outro lado, o reflexo do remo chegou até Kamaueni.

— Meu irmão está me deixando, vou me vingar desse desprezo — pensou o irmão que derretia.

Através de sua força xamânica, veio como cabeça (*Kamauenidupua*) e se entranhou no buraco que existe entre a clavícula e o alto do ombro do irmão maior, que ficou com duas cabeças. A cabeça de Kamaueni encarnou totalmente, as veias se incorporaram ao irmão. Se ele cortasse a cabeça do irmão, morreria. Ao voltar à maloca com seus parentes, estava com duas cabeças.

— O que vamos fazer? Como vamos nos livrar dessa cabeça? — pensaram os outros irmãos.

Aquela cabeça não sossegava. Quando comiam peixe, só a cabeça comia. O irmão maior mal se alimentava, estava cada vez mais debilitado, pois só a cabeça de Kamaueni comia.

— Será que nosso irmão vai morrer? —
perguntavam-se os parentes, até que tiveram uma
ideia para tentar livrá-lo da cabeça de Kamaueni.

Era tempo de ucuqui. Naquele tempo, o ucuqui já
era muito doce, mas não cortava a boca, como
hoje. Eles rezaram para que o ucuqui ficasse
cortante. Inventaram.

— Tem muito ucuqui lá! — disseram para Kamaueni.

— Eu quero comer! — falou a cabeça dele.

Trouxeram vários panacus de ucuqui para casa,
mas só a cabeça comia tudo e queria mais.

— Lá no mato tem mais! — disseram e levaram
o irmão com aquela cabeça até o ucuquizal que
tem logo abaixo da boca do igarapé *Puniya*, em
Neniroãbu. Ali, ele comeu à vontade.

— Eu queria tomar água! — disse, quando sua
boca já estava sangrando.

— Vai comendo ainda! — colocaram pimenta
socada para ele comer, isso o fez sentir mais sede.

— Eu quero tomar água! — insistiu.

Então fizeram os caroços de ucuqui se transformarem em sapinhos (*neterõ*). Todos os
sapinhos coaxaram para indicar onde havia água, até que a cabeça saiu atrás de água.
Sempre que a cabeça ia chegando perto da água, os sapinhos se afastavam.

Quando a cabeça saiu, o irmão maior, já sem a outra cabeça, desmaiou. Enquanto a cabeça
de Kamaueni procurava água, o irmão maior foi levado para casa. Mas eles sabiam que ela
voltaria, por isso fecharam bem toda a maloca.

— Buruburuburuburu... — escutaram, de repente.

— Kamaueni está chegando, a cabeça do Kamaueni! — disseram.

Ele era pajé e veio trazendo temporal e relâmpagos. Pousou bem no meio da cumeeira.
Por isso, dizem que a cumeeira da maloca nunca é bem reta. Se ele tivesse só encostado
lá em cima, dava para derrubar. Mas ele encarnou em todos os esteios da armação da casa,
entranhou-se em todas estas varas, do mesmo modo que havia se entranhado no irmão.



Kamaueni com duas cabeças

A cabeça de Kamaueni não deixava seu
irmão comer nada — ela própria comia
tudo. Magro, aborrecido, cansado de sofrer,
o irmão levou Kamaueni para o mato, a fim
de procurar ucuqui para dar à cabeça.

A maloca se tornou seu corpo.
Ninguém poderia arrancar. Ali
ficou, noite e dia, conversando.

— Quero ver meu irmão! — dizia.

Ninguém mais saiu de casa, até
que todo o estoque de alimentos
da maloca se esgotou e
começaram a passar fome.
Se alguém saísse, a cabeça
encarnaria novamente. Os velhos
pajés da maloca atraíram um
bando de queixadas, acreditando
que a cabeça poderia encarnar
numa queixada e partir com ela.
Ela ia, mas voltava. Mandaram
veados. A cabeça pulava nos
veados, mas voltava e ficava
esperando pessoa humana para
se encarnar. Mandaram vir essas
onças pintadas comuns que vivem
aqui, para que comessem aquela
cabeça. Não deu certo. Atraíram
então onças de pelos longos
(*poayaiwa*), mais ferozes.
Kamauni quis encarnar, mas os
leões esperaram a cabeça com
a boca aberta.

— Pá... pá... pá... — acabaram com
ela, devorando-a. Foi o fim dessa
cabeça de Kamauni. Os leões a
destruçaram e mataram. A maloca
ficou livre e o pessoal pôde sair,
de volta à vida normal. Os miolos
de Kamauni transformaram-se
em sapinhos que parecem ter só
cabeça.



ILUSTRAÇÕES FELICIANO LANA, DESANA

Kamauni sai da cabeça do irmão

Depois que comeu muito ucuqui, a cabeça de Kamauni ficou com aquela vontade imensa de tomar água, saiu do pescoço do seu irmão. Foi embora, atrás do sapinho que indica a presença de um igarapé.



Cabeça de Kamauni encarna na cumeeira da maloca

Depois que conseguiu escapar da cabeça de Kamauni, seu irmão e todos os demais se fecharam dentro da maloca. A cabeça se lançou na cumeeira, esperando.

Diabo sem Cu

Origem dos sarapós e ituins

Texto baseado em narrativas de Feliciano Lana, desana de São João; Guilherme Pimentel Tenório e Higinio Pimentel Tenório, tuyukas de São Pedro

Ilustrações de Feliciano Lana

Wasu era solteirão, nunca conseguia mulher. Ele morava na área da Serra do Traíra (próxima à atual fronteira entre Brasil e Colômbia, ao norte do rio Japurá). Viajava por todas as aldeias daquela área a fim de procurar mulher para casar-se. Viajava pelo rio. Descendo, ele chegou no rio Traíra. Ali, pegou canoa e veio subindo, até a Cachoeira Jacamim. Ali tinha mulheres, mas nenhuma queria ficar com ele.

Prosseguindo viagem, Wasu chegou à Cachoeira da Lua, atualmente chamada Cachoeira das Andorinhas. Juntavam-se muitas andorinhas. Ali também tinha mulheres, mas nenhuma queria ficar com ele. Ele ficou triste, porque já estava quase chegando perto do seu povoado, sem conseguir nada de mulher.

Passando daquelas cachoeiras, encontrou um porto. Ali estava uma canoa. Atualmente, esse lugar se chama Serra do Diabo sem Cu.

Ele encostou a canoa no porto para ver quem estava morando naquele lugar. Ele viu uma casa, onde um homem estava morando sozinho. O homem reconheceu-o de longe, era Diabo Sem Cu, seu primo.



Wasu, primo do Diabo sem Cu, na Serra do Traíra

Existiu um ser chamado Wasu. Ele era primo do Diabo sem Cu. Ele era solteirão, nunca conseguia mulher para ficar junto com ele. Ele morava na área da Serra do Traíra.



Wasu viaja pelo rio à procura de mulher

Ele viajava em todas as aldeias naquela área, a fim de procurar mulher. Viajava pelo rio. Descendo, ele chegou ao rio Traíra.



Wasu na Cachoeira Jacamim

Subindo o rio Traíra, Wasu chegou à Cachoeira Jacamim. Era a aldeia dos jacamins, a Casa dos Pássaros. Ali havia mulheres, mas nenhuma queria ficar com ele.



Na procura por mulher, Wasu chega num porto

Juntavam-se muitas andorinhas. Ali também tinha mulheres, mas nenhuma queria ficar com ele. Ele ficou triste, porque já estava quase chegando perto do seu povoado, sem conseguir mulher. Passando daquelas cachoeiras, encontrou um porto. Ali estava uma canoa.



Os dois se encontram pela primeira vez. Diabo sem Cu sai da porta.

Wasu encostou a canoa no porto da Serra do Diabo sem Cu para ver quem estava morando naquele lugar. Ele viu uma casa, onde um homem estava morando sozinho. O homem reconheceu de longe que era seu primo.

Os dois primos ficaram morando juntos naquele lugar. Teve um momento que Wasu estava com necessidade de defecar, daí foi para o campo. Lá encontrou algo parecido com um beiju curadá, bem quentinho. Como estava com fome mesmo, comeu o beiju. Na verdade, aquele beiju era cocô do Diabo sem Cu. Era o lugar onde defecava sempre. Poucas horas depois, o Diabo sem Cu foi defecar no mesmo lugar onde Wasu comeu beiju. Chegou lá e viu que alguém tinha comido seu cocô. Vendo isso, ficou muito triste, e disse:

— O que está acontecendo agora? Desde a minha infância até hoje, nunca me aconteceu assim. É a primeira vez que está sendo assim. Acho que é um sinal de mau agouro! Será que eu vou morrer?

Quando voltou pra casa, Diabo sem Cu contou tudo para o primo dele.

Só os dois homens moravam naquela casa. Mas Wasu viu que tinha materiais de trabalho de mulher. Tinha ralo, tipiti, cumatá, peneira, aturás, balaios, forno para fazer beiju. Tudo! Um dia, Diabo sem Cu foi convidado pelo pessoal de outra aldeia para ir tomar caxiri com eles. E foi-se embora! Ficou somente o primo dele, Wasu, para tomar conta da sua casa. À tardinha, começou a ouvir um barulho no alto do jirau da casa, viu que algo se mexia. Wasu ficou olhando o que estava acontecendo. De repente, viu que tinha um baú no alto do jirau. Ele abriu o baú, de onde surgiu uma mulher bonita. Ela saiu da mala, desceu e foi mexer em todo o material da casa. Fez beiju, farinha... Quando acabou tudo, ela entrou no baú. Wasu, vendo que ela era bonita, começou a namorar a mulher do Diabo sem Cu.

Um dia, os dois combinaram de irem se banhar. Chegando ao porto, Wasu disse:

— Vou defecar ainda! — Diabo sem Cu viu que Wasu defecava diferente. Curioso, quis saber como ele fazia para defecar, assim.

— O que é isso meu amigo? — o Diabo sem Cu perguntou.

— Não é nada, eu só estou defecando.

— Por onde? — quis saber o Diabo sem Cu.

— Aqui pelo meu cu.

— Eu também queria ser como você, meu amigo. Só que meu cu fica aqui, bem embaixo da boca.

Era isso que Wasu queria...

— Pois é, meu amigo, eu tenho o cu aqui atrás. Você não sente nojo, não? Você caga e cheira aí mesmo! Deve ser um horror! Quando você caga, deve cheirar mal.



Fezes do Diabo sem Cu

Teve um momento em que Wasu estava com necessidade de defecar, daí foi para o campo. Lá encontrou algo parecido com um beiju curadá, bemquentinho. Como Wasu estava com fome mesmo, comeu o beiju. Na verdade, aquele beiju era cocô do Diabo sem Cu.



Mulher bonita sai do baú

Um dia, Diabo sem Cu foi convidado pelo pessoal de outra aldeia para ir tomar caxiri com eles. Ficou somente seu primo Wasu. À tardinha, começou a ouvir um barulho no alto do jirau da casa, viu que algo se mexia. Ele abriu o baú, de onde surgiu uma mulher bonita.



Wasu defeca no porto e é visto por Diabo sem Cu

Diabo sem Cu viu que Wasu defecava diferente. Curioso, quis saber como ele fazia para defecar assim.

Diabo sem cu • Origem dos sarapós e ituins

— Pois, então! — concordou. — Eu queria ser como você. Quem que te ajeitou, colocando o cu para lá?

— Foi meu pai. Ele que furou meu cu aqui no fundo.

— Como ele fez?

— Com varas.

— Será que doeu quando ele fez?

— Não! Não dói nada! — respondeu Wasu.

— Você aprendeu com seu pai a fazer cu? — perguntou.

— Aprendi. Eu sei fazer cu.

— Então, meu amigo, não quer furar o meu como o seu?

— Isto é galho fraco, num instante a gente faz! — e subiram conversando para casa.

— Você fica torrando ipadu enquanto eu vou procurar as varas — Wasu disse e foi.

Primeiro pegou arumã novo, que está formando, depois um feixe de arumã de sapo, varas de caniço, palmas de espinho usado no fabrico da zarabatana, cipó de espinho (*añaupida*), varas fortes. Voltou com um feixe.

— Meu amigo, já trouxe aí para fazer cu. Você já vai cagar bem, já vai ter cu como eu.

— Então vamos já, no porto. Depois, a gente acaba de fazer ipadu — animou-se o Diabo sem Cu.

— Vamos logo, quero te ajeitar o quanto antes. Quero que nesta tarde você já tenha o cu pronto. Agache-se bem. Mas não olhe para cá, feche os olhos para não sentir dor, dói um pouquinho só — disse Wasu.

Primeiro ele fez com arumã novo, mole, que se quebra facilmente. Cutucou com força, o arumã cedeu.

— Womm... rorõ... — zoou.

O Diabo sem Cu pensou que já estivesse entrando. Wasu perguntou se tinha doído, e ele respondeu que não.

— Já entrou um pouco — mentiu Wasu, — agora eu vou ajeitar mais.

E repetiu com outro arumã novo.

— Já entrou bastante. Você sentiu dor?

O Diabo sem Cu respondeu novamente que não.

— Pois é! Você não vai sentir dor.

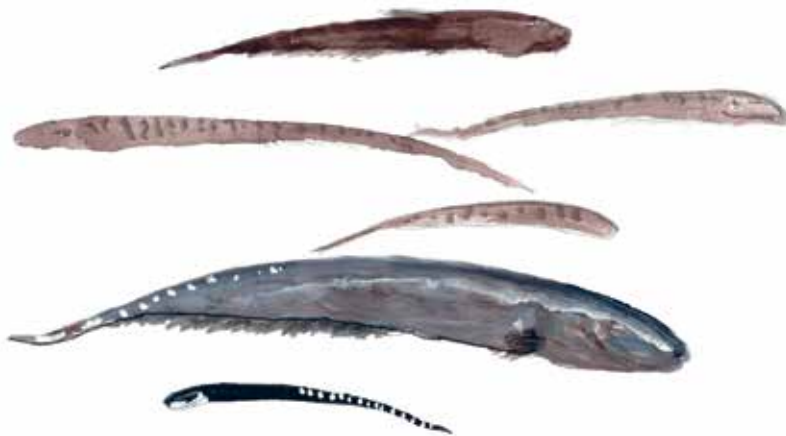
Aí ele pegou aquela vara forte, da lança-chocalho (*yukubesugu*). Enfiou com toda a força. No mesmo instante o Diabo sem Cu perdeu os sentidos, caiu morto. Wasu ainda enfiou o cipó de espinho, foi sacando as tripas e jogando na água, dando origem a diversas espécies de peixes, sarapós (*dikea*, gênero *Gymnotus*) e ituins (*meperoa*, *Brachyhypopomus* sp. e *ñiripōra*, *Sternopygus* cf. *macrurus*). Todos, peixes que têm o ânus pertinho da boca. As serras onde eles moravam ficam próximas do rio Traíra, uma chama-se *Wasugututu* e a outra, Diabo sem Cu.



ILUSTRAÇÕES FELICIANO LANA, DESANA

Wasu fura Diabo sem Cu com pau

— Seria possível me furar também, para eu defecar por trás, assim como você?
— perguntou o Diabo sem Cu. Como Wasu estava querendo matar Diabo sem Cu para ficar com a sua mulher, enfiou com força até chegar na garganta de Diabo sem Cu, que morreu.



Origem dos sarapós

Depois que Diabo sem Cu morreu, Wasu puxou o pedaço de pau, arrancando suas tripas. Essas tripas deram origem aos peixes sarapós: sarapó-cunuri (*wahpū-dihke*), sarapó-comprido (*dihke-yoi*), sarapó-grande (*dihkepū*) e sarapó-das-folhas (*weriripuri*).



Contextos

Esta parte da exposição apresenta os peixes e a pesca em seu contexto ambiental e social. Como a pesca está presente no cotidiano de trabalho dos homens, pais de família; como está relacionada ao calendário ecológico, econômico e social; como os métodos utilizados pelos pescadores variam de acordo com o nível do rio, a estação e os eventos que são próprios do ciclo de vida dos peixes. Mostra os peixes em seus movimentos migratórios e reprodutivos anuais, como são percebidos e compreendidos — geralmente nos termos da própria sociedade indígena.

Revela ainda a completa geografia dos rios, igarapés, lagos, poços, paranás, furos, canais... com lugares onde se pode ou não pescar, onde se coloca cada tipo de armadilha em épocas determinadas; onde a diversidade de espécies de peixes se dispersa; onde estão os donos dos peixes, as cobras-grandes e assim por diante. Esses contextos mostram as complexas relações desenvolvidas pelos povos indígenas com seu meio ambiente.

O pescador Adalberto Pedrosa no igapó em tempo de cheia, Serra de Mucura.

Ciclo de vida dos peixes no calendário astronômico e socioeconômico

Rios de água preta, como o rio Tiquié e a maioria dos rios da bacia do rio Negro, são muito pouco produtivos biologicamente porque se originam em solos extremamente pobres, do que resulta o baixíssimo conteúdo mineral de suas águas e uma conseqüente redução da produção primária (pobre em espécies).

A maior produtividade ocorre nas planícies de inundação, com o pulso das cheias, em razão da disponibilidade de abrigo e alimento à biota ajustada em tomar proveito da expansão desse hábitat. As matas de igapó são importantes áreas de alimentação de peixes, inclusive de espécies que utilizam as várzeas dos rios de água branca como área de reprodução e crescimento.

Planícies de inundação, com florestas de igapó e lagos de meandros, são típicos do baixo rio Tiquié. No alto, predominam margens abruptas e áreas acidentadas de corredeiras e cachoeiras. Quebras de relevo representadas pelas cachoeiras e corredeiras, como Pari-Cachoeira, Pedra Curta, Cachoeira Comprida e, principalmente, a Cachoeira Caruru, servem de obstáculo à dispersão de muitas espécies de peixes e outros organismos aquáticos.

Muitas das espécies de peixes encontradas no rio Tiquié apresentam claras preferências por habitats específicos.

Ciclo anual de migrações

No Tiquié ocorrem migrações de espécies de peixes, que sobem e descem seu curso durante um ciclo anual. Esses fenômenos são atentamente observados e monitorados pelos pescadores indígenas, uma vez que podem representar oportunidades de bons resultados na pescaria e são indicadores da disponibilidade de peixe nos outros meses.

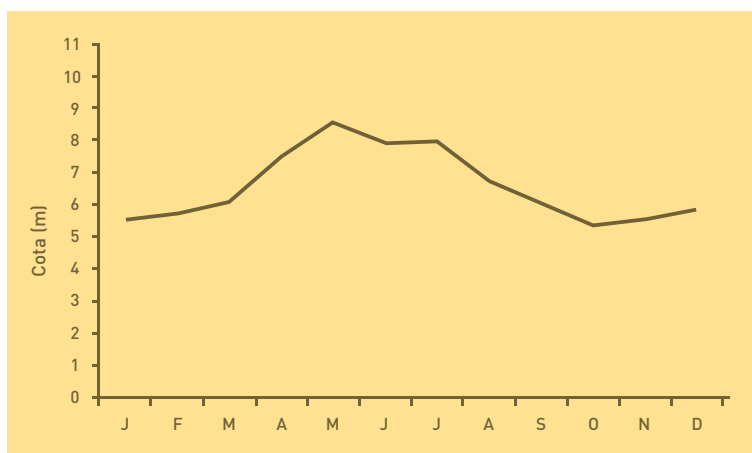


Gráfico mostrando cotas médias no nível do rio Tiquié (médio curso) entre os anos de 1983 e 2009.

Fonte: SNIRH / ANA

As estações principais

Embora as estações sofram oscilações, há uma estação chuvosa, em que o rio se mantém em níveis mais altos (entre os meses de abril e julho). Segue a esse período, uma fase com pequenos verões e invernos, até final de dezembro ou janeiro, quando tem início o tempo de seca.

Períodos de ajuntamento e desova

As chuvas e repiquetes do rio, entre novembro e abril (às vezes se prolongando até junho) são as ocasiões em que ocorrem o ajuntamento (*wai turiratia wese*) e desova (*wai turise*) de espécies como o *Leporinus klausewitzi* (*yuk# botea*), *Leporinus friderici* (*botea niti peritigu*), *Leporinus agassizii* (*botea niti maaritigu*), *Cyphocharax multilineatus* (*akoroawã maaritigu*), *Cyphocharax spilurus* (*akoroawã niti petigu*), *Curimatella alburna* (*akoroawã butigu*) e outros. Os picos de desova dessas espécies acontecem no final do tempo de verão, quando chove muito e o rio sobe rapidamente, não voltando aos níveis mais baixos pelos próximos meses.

Piracema

Os pescadores tukano e tuyuka conhecem os locais onde essas espécies, ano após ano, fazem suas agregações reprodutivas, em trechos bastante curtos e delimitados do rio Tiquié ou de seus tributários. Os índios relatam que os peixes fazem piracema em dias em que o rio aumenta em volume de forma gradual e constante durante todo o dia, como em dias após pesadas chuvas nas cabeceiras; se o volume de água do rio para de subir, os cardumes interrompem o ajuntamento.

Migrações de peixes

Depois da reprodução no alto Tiquié, os peixes descem em cardumes para as áreas de igapó existentes no médio e, sobretudo, baixo Tiquié. Nas primeiras piracemas, entre novembro e janeiro, os peixes não descem ainda; nas que se seguem, entre fevereiro e março, descem poucos; já nas últimas, a partir de abril, é que migram muitos em direção à foz do rio (em tukano chamam a essa migração temporária de *wai buruse*).

FOTOS JUAN SOLER

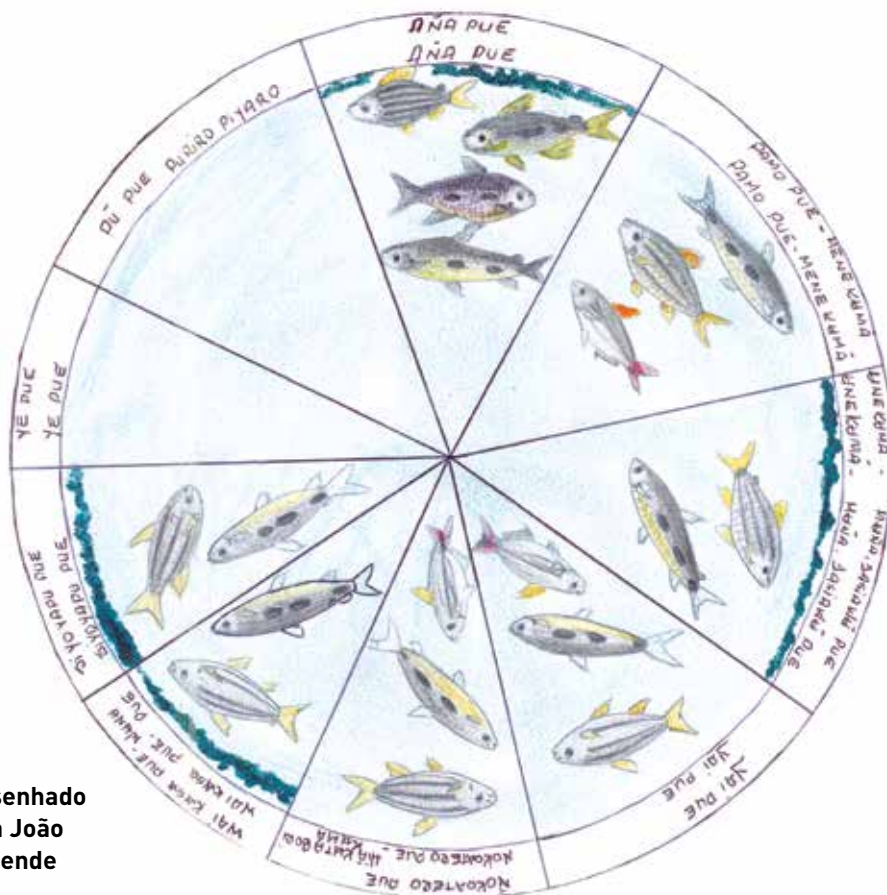


Em cima, rio Tiquié seco na altura da comunidade Pirarara. Embaixo, rio Tiquié em período mais seco, corredeira Tucano.

Ciclo de vida dos peixes no calendário astronômico e socioeconômico

No final dessa estação, cardumes de peixe começam a subir na Enchente Cabo de Enxó (*Sioyahpu poero*), em junho, e seguem até outubro. Quando chegam no alto Tiquié, estão gordos. Com o passar do tempo, vão perdendo a gordura, ao mesmo tempo em que vão formando os ovos, até chegar à piracema (desova). Os velhos diziam que quando o abiu (*kāre*) está amadurecendo, ocorre o mesmo com os ovos dos peixes. Quando o abiu está já acabando (caindo e apodrecendo) é sinal de que os peixes já estão sem gordura e os ovos estão formados.

Nos anos em que a enchente é maior, quando o rio sobe muito e permanece assim por período prolongado, os peixes sobem em maior número. Ao contrário, quando o rio não enche bem, as migrações são pouco intensas e a abundância de peixe nos outros meses do ano também é menor. A quantidade de peixes que sobe nos anos mais produtivos é tamanha que podem ser capturados facilmente no porto das comunidades. Usa-se *imirō* (cacuri portátil), puças, malhadeiras e cacuri. Cacuri é uma barreira que impede a passagem desses cardumes, apenas algumas espécies conseguem passar. Nas cachoeiras usa-se cercado com jequi e caiás para capturar peixe nessa época.



Ciclo de vida dos peixes desenhado pelos pesquisadores tuyuka João Bosco Rezende, Marcos Rezende e Gabriel Barbosa.

Conhecimento dos mais velhos

Os velhos conhecedores do Tiquié acompanham o movimento das constelações (*wametire*), associadas aos ciclos das frutas silvestres, dos peixes e animais, das flutuações no nível dos rios, das roças e dos plantios. Considerando esses ciclos, eles marcam as cerimônias de proteção, que podem ser pensadas como rituais de manejo do meio ambiente, na medida em que buscam manter esse movimento do mundo e seus ciclos. Trata-se de festas com cantos conduzidos pelo *baya* (o mestre de cerimônias) e consumo de caxiri, caapi, ipadu e várias outras substâncias rituais, em que os *kumua* (benzedores) fazem os benzimentos de proteção da sua maloca ou comunidade, chamados *wanõare* (em tuyuka), queimando breu e cera de abelha. A cerimônia atualiza os sentidos das substâncias rituais, relembra e revive os conhecimentos dos antigos.

Esse ciclo cerimonial e anual de festas foi simplificado, mantendo-se as proteções individuais ou benzimentos de cura em geral, nascimento e primeira menstruação. O conhecimento e observação dos ciclos ou calendário, por outro lado, mantém-se atual e há interesse dos jovens indígenas em entendê-lo.

As referências astronômicas e aos ciclos de vida estão presentes no dia a dia do trabalho, informando a prática cotidiana na agricultura, pesca, coleta, caça, viagens e festas. Também são relevantes nas iniciativas recentes de manejo de recursos no âmbito comunitário e intercomunitário (associativo). É o caso do manejo dos peixes.



Ciclo de vida dos peixes desenhado pelos pesquisadores tuyuka João Bosco Rezende, Marcos Rezende e Gabriel Barbosa.

Geografia fluvial

Os desenhos das áreas de manejo de Pirarara-Poço, no médio Tiquié, mostram o alcance das águas com o rio seco (*kuma*) e na enchente (*poero*), quando alaga extensas áreas de floresta.

Com os igapós formados, também é tempo de pescar daguiru, denominação geral para um grupo de peixes de couro capturados durante a noite e muito apreciados como alimento, principalmente seu caldo.

Nos igapós há lugares apropriados para a colocação de cercados e matapis. Também é ocasião para a pesca do peixe-espada (*soo*).

Nesse tempo de águas altas, forma-se um conjunto de canais e paranás que funcionam como atalhos nos deslocamentos de canoa pelo rio. Por esse motivo, e apesar da correnteza, as viagens são mais curtas e breves.

Com o rio seco, a paisagem ribeirinha é outra, formam-se praias, aparecem pedras no leito do rio e, em alguns anos, quando a seca é mais intensa, pode prejudicar a navegação. Essa época é propícia à pesca com lanterna e zagaia e, em alguns casos, ao uso do timbó em lagos ou águas com pouca correnteza.

Igapós e peixes

São muito importantes as inter-relações entre ciclo de vida dos peixes, árvores frutíferas das beiras de rios e igapós (florestas que permanecem alagadas parte do ano), e o regime de cheias e vazantes. A cheia do rio e a inundação dos igapós facilita o acesso dos peixes a esses ambientes.

No rio Tiquié, planícies de inundação, com florestas de igapó e lagos de meandros, são típicas do baixo curso; no médio, elas estão entremeadas — em trechos de margens mais altas — com florestas de terra firme. Já no alto curso desse rio, predominam margens abruptas e áreas acidentadas de corredeiras e cachoeiras. Para cada um desses ambientes foram desenvolvidas armadilhas de pesca específicas.

WAI WESHASE	→		→	PESCA
DIHTARA WEMARIMA	→		→	CAMINHO PARA O LAGO
YUHTI	→		→	PARANÁ (CANAL NATURAL)
KÁHSA	→		→	MATAPI
WEKHU	→		→	MALHADEIRA
WAI TURIÑO	→		→	PIRACEMA
DOE YURÓ	→		→	PESCA DE TRAÍRA
BAHPÁ NIRO	→		→	DARACUBIZAL
MIHPI	→		→	AÇAZAL
WIÍ	→		→	CASA
DÍHTARÁ	→		→	LAGO
DIAKOÉ	→		→	IGAPÓ
DIÁ	→		→	RIO
WAI BIÁ	→		→	PIMENTA-DOS-PEIXES (Fruto consumido pelos peixes)
DIAWÉ	→		→	JENIPAPO-DO-RIO (Fruto consumido pelos peixes)

Mapas produzidos durante oficina realizada em comunidades do rio Tiquié como parte dos trabalhos de preparação da exposição.

Mapa da área de pesca das comunidades de Acará-Poço e Pirarara-Poço no inverno



Mapa da área de pesca das comunidades de Acará-Poço e Pirarara-Poço no verão



Cotidiano do pescador

Evaristo inicia o dia participando da oração matinal seguida da refeição comunitária (quinhampira e mingau). Suas atividades de rotina são ir à roça com a esposa, ir à pescaria, caçar, participar dos trabalhos comunitários (*wayuri*, mutirão), realizar consertos na canoa, na casa, ajudar o pai na confecção de artesanato (banco tukano e tipiti), confeccionar instrumentos de pesca como puçá e armadilhas (*kasawtu*, pari).

Evaristo pesca ao longo de todo o ano. Algumas vezes leva seu filho para acompanhá-lo. Em sua casa outros pescadores como o pai, irmão e genro contribuem para o abastecimento de toda a família. Quando eles conseguem uma quantidade maior, conservam o pescado na forma de moqueado ou salgado.

A maioria (75%) das pescarias de Evaristo é realizada à noite e na madrugada, com malhadeira, zagaia (facho) e anzol e linha. Durante o dia utiliza mais anzol e linha e caniço, além da malhadeira. A frequência de uso dos apetrechos varia com a época do ano. A duração das pescarias tanto de dia quanto de noite é, em média, de 5:30h.

Como os demais homens da região, Evaristo Caldas Azevedo, tukano, *sib Ñahuri porã*, morador da comunidade Pirarara-Poço, médio Tiquié, dedica grande parte do seu dia à pescaria. Casado com Rivelina, da etnia Desana, pai de sete filhos, foi capitão (líder) da comunidade e atualmente é Agente Indígena de Manejo Ambiental (AIMA). Como tal, mantém diários de registro das atividades que compõem o calendário sócio-econômico e ecológico e anota suas pescarias numa ficha.

Na foto, Evaristo Azevedo exibe aracu-três-pintas iscado com daracuri no anzol e linha, área de pesca de Pirarara.



FOTOS JUAN SOLER

As espécies de peixes que compõem as pescarias são bem variadas. No registro de Evaristo foram identificadas 63 espécies. As mais capturadas foram *yukɬ botea* (aracu-de-pau), *doe* (traíra), *ñosowi* (peixe-cachorro), *botea nitipetig* (aracu-três-pintas), *pirõsero* (daguiru), *waisiporo* (mandubé) e *mɬha* (jacundá).

Os peixes como o *buu* (tucunaré), *wariã* (acará), *ɬupɬritero* (bauari), *bɬpo* (acará-trovão), *mɬha* (jacundá), *waiporã* (peixe-filho) e *bɬɬ* (piranha) estão mais associados à época de verão, quando o nível da água do rio Tiquié está baixo, como no *Urẽ kɬma* (Verão de Pupunha) e no *Merẽ kɬma* (Verão de Ingá).

A partir da Enchente de Jararaca (*Aña poero*), que acontece a partir do começo de novembro, iniciam-se as piracemas de *botea nitipetigɬ* (aracu-três-pintas) e *botea nitimaatigɬ* (aracu-riscado). Nos meses seguintes outras espécies de peixes também desovam no rio, igarapés, igapós e lagos. As últimas desovas normalmente são observadas durante o Inverno da Preguiça (*Wɬɬɬ*), com a Enchente Jirau de Peixe (*Waikahsa poero*).

Os pescadores conhecem a localização das piracemas. Evaristo realiza algumas pescarias no *Wapa turiro*, local de desova do *wapa* (*Poptella compressa*, uma espécie de piaba).

No período de inverno, quando o Tiquié alcança níveis mais elevados, há uma maior abundância de *akirõ* e *pirõsero* (daguirus), *waikutiporu* (sardinha), *bɬhkasero* (ituim) e diversas espécies de *botea* (aracus). Entre maio e julho, é a época de *Ñohkoatero poero* (Enchente da Constelação), *Waikahsa poero* (Enchente Jirau de Peixe), *Sioyahpu poero* (Enchente Cabo de Enxó) e *Yehe poero* (Enchente de Garça), período em que o jenipapo está maduro e é muito utilizado como isca para *uhu* (pacu), no cacuri de lago (*uhuatero*). Nesse período a pesca fica mais difícil devido à dispersão dos peixes na floresta alagada, onde encontram refúgio e alimento. É o tempo de armar os cercados para matapi no igapó.

Matapi, armado entre maio e julho nos igapós.



ILUSTRAÇÃO FELICIANO LANA, DESANA

Cotidiano do pescador

Outra isca muito utilizada é o *bahpa* (daracubi), uma minhoca de igapó que é mais abundante no inverno e bastante apreciada por diversas espécies de peixes. O camarão, a aranha e o japurá também são utilizados para pescar aracu.

A região onde está situada a comunidade de Pirarara-Poço é um dos trechos mais produtivos para a pesca no rio Tiquié, área onde há extensos igapós e vários lagos. As pescarias são executadas em diversos lugares e ambientes. Os igarapés utilizados por Evaristo são: *Ohkoniriko*, *Ohkonirima*, *Wehkuya*, *Uñuñã*, *Buhtusera*, *Ohopuriña* e *Kumiña*. Os lagos: *Doeserako*, *Buhtusera* e *Yaka Wañatha*.

Muitas vezes ele sai de madrugada para pescar e vai acima da comunidade até o estirão *Ohpeya kusa*. Primeiro ele pesca peixinhos como *dupusu*, *waikutiporu*, *bosepuri* e *dupuritêro* (acarás) no igarapé, com anzol nº11 e linha 0,30, que servirão de isca para capturar peixes maiores. Então, ele isca o anzol nº6 com linha 0,60 e desce pelo meio do rio com o anzol e linha na mão. Muitas vezes fisga *mihpipuriwi* (barba-chata), *moõ* (piraíba), *orerõ* (surubim) e *waisiporo* (mandubé).

Ao chegar a sua casa, entrega os peixes para a mulher que prepara e serve para toda a família.

Espécies citadas por Evaristo em seus diários

Nome tukano	Família e gênero
<i>akirõ</i> <i>akirõ-kurusa</i> <i>yaiakirõ</i> <i>amã</i> <i>pirõsero</i>	Auchenipteridae <i>Liosomadoras</i> <i>Auchenipterichthys</i> <i>Parauchenipterus</i>
<i>anã</i> <i>anã-kahseroa</i>	Potamotrygonidae <i>Potamotrygon</i> , <i>Paratrygon</i>
<i>botea-nihtimati</i> <i>botea-nihtiperiti</i> <i>yukx botea</i>	Anostomidae <i>Leporinus</i>
<i>buu</i> <i>buu-kamiro</i> <i>sirãpero</i>	Cichlidae <i>Cichla</i>
<i>bua</i>	Characidae <i>Serrasalmus</i>
<i>bupo</i> <i>dþuritero</i> <i>nimatx</i> <i>wariã</i>	Characidae <i>Satanoperca</i> <i>Mesonauta</i> <i>Heros</i> <i>Aequidens</i>
<i>bþhsa</i> <i>pawa</i> <i>saia</i> <i>saipohta</i>	Heptapteridae <i>Rhamdia</i>
<i>waisiporo</i>	Auchenipteridae <i>Ageneiosus</i>
<i>yõsowi-oa</i>	Acestrorhynchidae <i>Acestrorhynchus</i>
<i>mþawi</i> <i>mþha</i> <i>waiporã</i>	Cichlidae <i>Crenicichla</i>
<i>orerõ</i> <i>mihpipuriwi</i>	Pimelodidae <i>Pseudoplatystoma</i> , <i>Pinirampus</i>
<i>bþhkasero</i>	Sternopygidae <i>Sternopygus</i>
<i>doe</i>	Erythrinidae <i>Erythrinus</i>
<i>seã</i>	Characidae <i>Hemigrammus</i>
<i>yepoari</i>	Cynodontidae <i>Hydrolycus</i> , <i>Cynodon</i>

Cotidiano do pescador

2006

16 de janeiro

O rio continua enchendo. Essa enchente, segundo os velhos, é o término da **Enchente de Tatu** (*Pamo poero*).

29 de janeiro

O rio está um pouco grande, já dá para conseguir daracubi e também os peixes da enchente, como *akirō*, *pirōsero*, *yaiakirō*, *amā*, *pawa*. Essas espécies de peixe a gente encontra só à noite, botando anzol no igapó, com isca de daracubi. E nessa água também já dá pra botar matapi no igapó. No mato está dando vários tipos de ingá e também de ucuqui e cucuras do mato.

1º de fevereiro

Fui deixar anzol com saúva (*yamikā*) e também anzol para daguiru, para iscar de noite. Botei 30 para daguiru e dez para pacu. Quando eu estava voltando e vendo meus anzóis, pegaram três pacus e dois aracus, um riscado e um três-pintas. Daí voltei para casa. De madrugada eu fui olhar com meu filho, e voltamos às 7:30 da manhã, pegamos: 1 *waisiporo*, 1 *pawa*, 24 *pirōsero*, 4 *yaiakirō*, 4 *bua* e 2 *akirō-kurusa*. Todos com anzol nº 12 e linha de seda.

2 de fevereiro

Meu irmão foi pescar no igapó em frente de nossa comunidade. Conseguiu os seguintes peixes: 16 *pirōsero*, 8 *yaiakirō* e 3 *saia*. Foram colocados vinte anzóis com linha de seda e isca de daracubi. À tarde papai Mariano foi deixar anzol para daguiru.

3 de fevereiro

Mariano pegou 13 *pirōsero*, 1 *buhkasero*, 1 *saipohta*, 4 *buhsa* e 3 *yaiakirō*. O rio encheu um pouco.

4 de fevereiro

O rio Tiquié continua vazando. Está chegando o **Verão de Pupunha** (*Ure Kuma*).

20 de fevereiro

O rio continua vazando muito, já está um pouco seco. Estão aparecendo os peixes do verão: *waiporā*, *maha*, *wariā*, *dʰhpʰriterō* e *buu* (jacundás, acarás e tucunarés). Com o rio seco, o peixe mais procurado é o tucunaré.

5 de março

Domingo. Às duas da madrugada, eu e meu cunhado fomos fachear peixe no igarapé *Okoñiriko*. Consegui 4 *yuku-botea*, 1 *nimatʰ*, 1 *bʰhpó*. Ele, 1 *buu-kamirō*, 1 *yuku-botea*, 1 *doe*. Todos foram pegos com zagaia. Voltamos às 4h.

8 de março

Eu e meu cunhado fomos desmanchar anzol pula-pula. Eu tinha deixado três linhas de espera no estirão *Doeserako*. Com a última linha que deixei, bem na frente do igarapé *Doeya*, consegui uma piraíba, mas quase virei com a canoa, com a força da piraíba e a canoa pequena. Mesmo assim consegui puxar a piraíba até a canoa e cortei na cabeça dela pelo menos três vezes. Pesou 15kg e mediu 115cm. Consegui também um surubim de 4,5kg e outros peixes. Rio continua enchendo, hoje subiu três palmos.

10 de março

Começo da **Enchente de Camarão** (*Dahsiu poero*).

13 de março

O tempo estava bom, mas mesmo assim o rio continua enchendo, por isso as rãs estavam cantando na boca da noite até às 5h.

6 de abril

Fui procurar o daracubi (*bahpa*), daí eu pesquei um *nimatv*, um *botea-nihtiperiti* e um *yuku-botea*. Eu capturei com caniço, linha 0,30 e anzol nº 12. Em seguida coloquei anzol pula-pula no igarapé *Ohkoniriko*, deixei dezessete anzóis nº 8. Às 23h fui ver o meu anzol, consegui cinco traíras (*doe*). Às 4h eu fui ver e consegui mais duas traíras. O rio começa a encher. Segundo informação de meu pai Mariano, está querendo começar a grande **Enchente de Onça**, *Yai poero*.

10 de abril

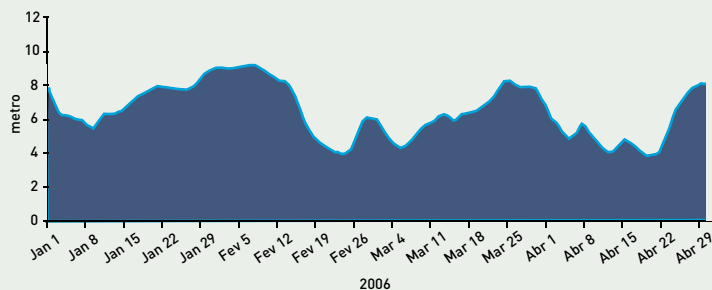
De madrugada às 3h fui fazer pescaria acima da comunidade. Amanheci no estirão do *Opeya kuhsa*. E daí eu vim descendo, pescando mandubé (*waisiporo*). E parei de pescar às 9h, consegui três *waisiporo* e um *mihpipuriwi*.

15 de abril

Pernoitei na frente do igarapé *Muroko* para fazer pescaria e no igarapé *Pehkanõaña*, deixei anzol pula-pula, também deixei uma malhadeira de 40 metros que eu emprestei. Então consegui sete traíras e na malhadeira peguei dois *waisiporo*, dois *soa* e uma traíra. O rio começa a vazar um pouquinho, hoje desceu dois dedos.

25 de abril

O rio continua enchendo, era começo da **Enchente de Onça**, *Yai poero*. Por isso a saúva estava saindo e em alguns lugares como no rio Umari, tinha feito piracema aracu-de-três-pintas.



Flutuação do nível do rio Tiquié entre janeiro e abril de 2006, conforme registro dos Agentes Indígenas de Manejo Ambiental (AIMAs)

28 de abril

Eu e meu irmão fomos pegar cunuri do mato para colocar no *muhipu kahsawu* (matapi-de-lua). Voltamos às 12 h. À tarde fomos deixar o *muhipu kahsawu*, tentamos deixar para pegar peixe.

1º de maio

O rio continua enchendo, porque choveu muito hoje à noite. É o começo da **Enchente de Sete Estrelas** (*Yökôtero poero*).

3 de maio

De madrugada à 1h eu e meu irmão saímos para fachear peixe no igarapé *Wehkuya*. Na entrada do igarapé deixamos uma malhadeira de quatro dedos e cinquenta metros. Então começamos fachear, e conseguimos três traíras médias, e atiramos numa paca, era macho. A malhadeira pegou dois mandubés e uma pirandira.

8 de maio

De volta da roça, fui procurar daracubi (*bahpa*) no igarapé *Ohkoniriko*. Como já era tarde consegui pouquinho. E fui pescar. Consegui um *uhu*, um *botea* e um *dhpuritero*.

17 de maio

Saí pra pescar no igapó do estirão do *Ohpeya kuhsa*. Daí procurei aranha para iscar aracu. Consegui dez aranhas e comecei a botar o anzol nº 12 com linha de seda e coloquei dez anzóis. Parei uma hora da tarde e consegui quatro pacus e um aracu. O rio continua vazando.

20 de maio

Às 4h eu saí de casa para fazer pescaria no *Ohpurinã*. Então cheguei lá e procurei jenipapo (*diawe*). Achei seis e parti em quatro pedaços e pendurei no anzol nº 12. Coloquei dez anzóis e depois de 40 minutos fui olhar, peguei quatro pacus. Depois de mais quarenta minutos peguei mais cinco pacus. Depois com caniço e daracubi peguei mais seis aracus-três-pintas (*nitiperitirã*) no igapó. Fui desamarrar os anzóis para eu descer e peguei mais cinco pacus. Minha senhora foi pegar os peixes com uma panela, ela tratou e cozinhou e depois de pronto ela serviu como jantar. E alguns peixes ela ofereceu pra minha tia Renata. E quanto ao restante ela moqueou no jirau pra gente consumir amanhã. O rio continua vazando.

26 de maio

Segundo informação do papai Mariano, está começando a **Enchente Jirau de Peixe** (*Waikahsa poero*).

23 de junho

Papai foi deixar cacuri (*wairo*) no igapó do igarapé Sororoça. E à tarde o meu sogro João Massa foi procurar o daracubi no igapó *Ohkoniriko*. Disse que botou anzol para daguiru.

25 de junho

Às 10h papai e mamãe e uma das minhas filhas foram ver o cacuri (*wairo*) no igapó *Ohp̄rinã*. Eles voltaram às 15h com sete pacus.

26 de junho

Às 7h como não tinha comida eu fui fazer pescaria no igapó do estirão *Ohpeya kusa*. Chegando lá coloquei anzol pra pacu, dezesseis anzóis. A isca era jenipapo. A pesca foi até meio-dia, consegui seis pacus e voltei 14h.

4 de julho

O rio Tiquié continua enchendo. É tempo de **Enchente Cabo de Enxó** (*Sioyahpu poero*).

10 de julho

À tarde eu fui deixar o anzol pra pacu com isca de jenipapo. Consegui seis pacus. Depois eu deixei o anzol pula-pula e alguns anzóis pro daguiru. De madrugada eu fui olhar o meu anzol e consegui pegar quatro traíras e oito daguirus.

13 de julho

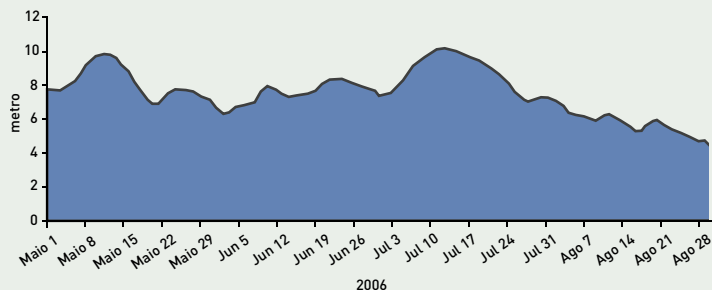
Ao meio-dia papai foi olhar o seu cacuri e conseguiu pegar cinco pacus.

14 de julho

À tarde a minha senhora preparou caxiri. O rio Tiquié parou de encher, mesmo assim o rio está grande e está dando igapó. Algumas pessoas da comunidade estão utilizando o matapi pra pegar peixe.

18 de julho

De manhã como não tinha comida fui fazer pescaria no igapó do *Ohkonirima*. Chegando lá botei o anzol pra pacu com isca e deixei doze anzóis. Depois fui pescar com caniço e isca de daracubi. Então consegui pescar 3 aracus-três-pintas e 4 aracus-riscados e 1 aracu-quatro-pintas. O rio continua descendo.



Flutuação do nível do rio Tiquié entre maio e agosto de 2006, conforme registro dos Agentes Indígenas de Manejo Ambiental (AIMAs)

8 de agosto

À tarde fui fazer pescaria na foz do *Ohkonirima*. Peguei piabinha e comecei a pescar pirandira com caniço, linha 0,30 e anzol nº 12. Consegui 18 pirandiras e parei de pescar às 17h. O rio continua vazando.

21 de agosto

O rio continua enchendo. Só hoje subi três dedos. É o final da **Enchente de Garça** (*Yehe poero*).



FOTOS JUAN SOLER

Evaristo Caldas Azevedo recolhendo peixes da malhadeira. Em destaque, *ñosowi* (peixe-cachorro). Comunidade Pirarara-Poço, médio rio Tiquié.

1º de setembro

O rio continua vazando muito, já está quase seco, e aparecendo muitas praias do rio. Nesse tempo de verão, estão aparecendo muitos peixes, como tucunaré, traíra, aracu e demais.

5 de setembro

Enchente de *Ñamia*.

10 de setembro

Fui deixar a malhadeira na beira do rio, no estirão do *Uñunã*, e à tarde eu fui olhar e consegui pegar 7 aracus-riscados (*nihtimatira*); daí a mulher tratou o peixe, assou dois, e outros três ela botou no quinhampira. O rio continua vazando.

18 de setembro

Às 8h saí pra pescaria, com destino no lago *Doeserako*. Chegando lá comecei pescar piramiri (*seã*) e depois tentei pescar tucunaré, consegui pegar 5 tucunarés, com linha de pesca 0,60 e com anzol nº 8. E consegui pegar também o *waiporã* com caniço.

24 de setembro

O rio continua vazando, já está quase seco. Estação: **Verão de Crescimento de Lagartas** (*Inã Buhkura Kuma*).

25 de setembro

Fui fazer pescaria no igarapé *Ohkoniriko*, chegando lá, procurei isca, consegui pegar 2 pirapucus médios, daí parti em dois pedaços, e comecei pescar com linha de pesca 0,60 e com anzol nº 8. E consegui um surubim e 2 tucunarés (*buu*) e 2 arraias (*anã*).

3 de outubro

Fui pra pescaria no igarapé e comecei a pescar às 16h e parei às 18h, e consegui 2 tucunarés-pintados e um tucunaré-ferida (*buu-kamiro*) — com linha de pesca 0,60 e com anzol nº 8. O rio parou de encher.

12 de outubro

Constelação é **Anã poero**, **Enchente de Jararaca ou Arraia**, segundo a informação do velho Luciano Azevedo. Nessa tarde voaram manivara (*mehka*). O rio já começa encher depois de chover muito.

13 de outubro

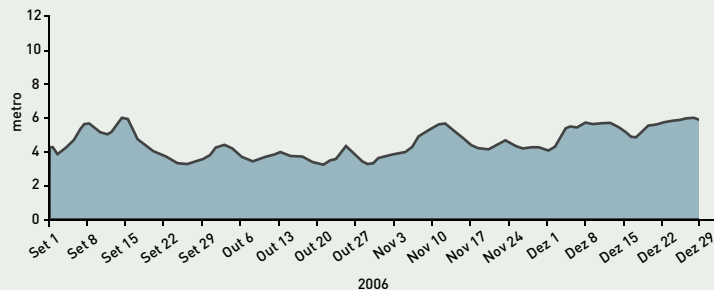
Fui à pescaria, e bem no final do estirão *Ohpeya kusa* escutei que os porcos caititu estavam naquele javarizal. Peguei a espingarda e atirei um, era macho. Subi mais para cima, e bem no estirão de Sororoca (*Ohopurinã*), naquela praia, vi um surubim (*orerô*), peguei zagaia e acertei bem na cabeça. Depois subi e parei bem no final do estirão, daí desci bem no meio do rio, com linha de pescar 0,60 e com anzol nº 8, a isca foi com arauri (*wirari*) e bem abaixo do igarapé Sororoca, de repente levou aquela linha de pescar, porque aquela linha estava com molongó (*poga*), e daí demorei para pegar, porque a piraíba sempre levava... depois de 15min consegui pegar, e comecei a puxar, puxei até em cima, peguei o terçado e cortei bem na cabeça da piraíba, e voltei remando até no porto. Moqueamos os peixes e a carne do porco do mato. O rio continua enchendo.

5 de novembro

Tempo de **Enchente de Jararaca** (*Anã poero*).

20 de novembro

De manhã fui ver a minha malhadeira no igarapé junto com meu filho e conseguimos pegar *yukû-botea*, *sirãpero*, *yôsowi-oa*.



Flutuação do nível do rio Tiquié entre setembro e dezembro de 2006, conforme registro dos Agentes Indígenas de Manejo Ambiental (AIMAs)

23 de novembro

Mamãe cozinhou caruru misturado com mandubé. Enquanto comíamos, o papai Mariano voltou da pescaria com 3 mandubés, 3 piranhas e um tucunaré pintado. A mamãe moqueou o peixe.

7 de dezembro

3h fui olhar a malhadeira que tinha deixado ontem, e consegui 3 *waisiporo*, 1 *mɥawi*, 1 *botea-nihtimati* e 2 *yepoari*.

8 de dezembro

Fui deixar a malhadeira no estirão do *Ohpeya kusa* e consegui pegar 2 pirandira, 2 *dupusua* e 1 *waisiporo*. Minha esposa e minha filha Evanete foram me ajudar, começamos a roçar. Elas também pegaram quatro cachos de banana.

19 de dezembro

Abaixo do poço *Mɥroko* encontramos 2 arraia (*anã kahseroa*), capturamos com zagaia e depois da chegada da minha esposa fez fogo, tratou a arraia e cozinhou.

20 de dezembro

Às 2h fui olhar o meu anzol pula-pula e não pegou nenhum peixe porque encheu demais, o anzol estava no fundo. Fui deixar a malhadeira lá no igarapé Traíra (*Doepasariko*) e consegui pegar alguns *yepoaria*... minha esposa tratou o peixe, cozinhou e o restante ela moqueou no jirau.

25 de dezembro

Segundo informação do velho essa é a **Enchente de Tatu** (*Pamo poero*).

30 de dezembro

Fui olhar a minha malhadeira no igapó na frente do igarapé *Ununã*, e peguei 2 traíras, 1 tuim, 2 *pirõsero* e 1 *waisiporo*.

Familia Cyprinidae



Familia Atherinidae



Familia Psectrogomphidae



Diversidade de peixes no rio Negro

A bacia do rio Negro é tida como uma das mais ricas em espécies em toda a bacia amazônica. Há estimativas de que existam um total de 700 espécies em toda a bacia.

Existe, contudo, um quadro geral de pouco conhecimento sobre os peixes do alto rio Negro, uma das exceções foram os estudos dos peixes realizados no rio Tiquié.

Um levantamento amplo sobre os peixes da bacia do rio Tiquié iniciou-se em 2000, quando o Instituto Socioambiental (ISA), o Museu de Zoologia da Universidade de São Paulo (MZUSP) e a Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro (FOIRN), junto com a associação local, Associação das Tribos Indígenas do Alto Rio Tiquié (ATRIART), começaram um projeto colaborativo de inventário da diversidade de peixes e dos conhecimentos indígenas associados. Três pesquisas de campo foram efetuadas nos anos de 2000, 2002 e 2004. Foi encontrado um total de 147 espécies de peixes.

Posteriormente, um inventário da diversidade de peixes da porção média e inferior deste rio foi efetuado em duas viagens no segundo semestre de 2006. Todo esse trabalho foi realizado em conjunto com pescadores e conhecedores indígenas. Foram coletados os nomes nas línguas indígenas e informações sobre as origens, ecologia, ocorrência e formas de pescaria. Atingiu-se um total de 261 espécies de peixes documentadas para toda a bacia do rio Tiquié.

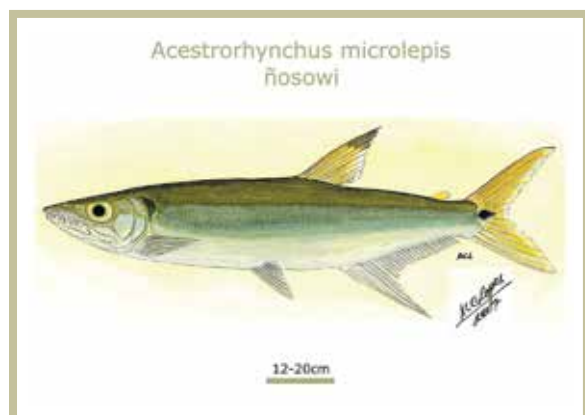
As coletas serviram para a descrição de muitas espécies de peixes, vinte delas até o momento conhecidos exclusivamente do rio Tiquié, ou seja, são consideradas endêmicas deste rio. Existem ainda algumas espécies sabidamente não descritas, coletadas no rio Tiquié, que ainda aguardam serem formalmente batizadas.

Desenhos de Mauro Lopes apresentam espécies de peixes que ocorrem no rio Tiquié

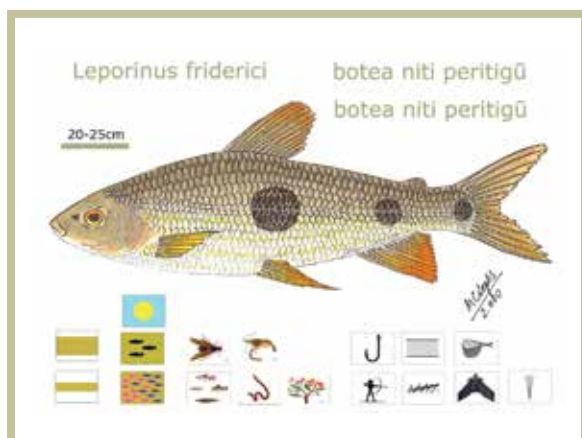
Peixes encontrados na bacia do rio Tiquié



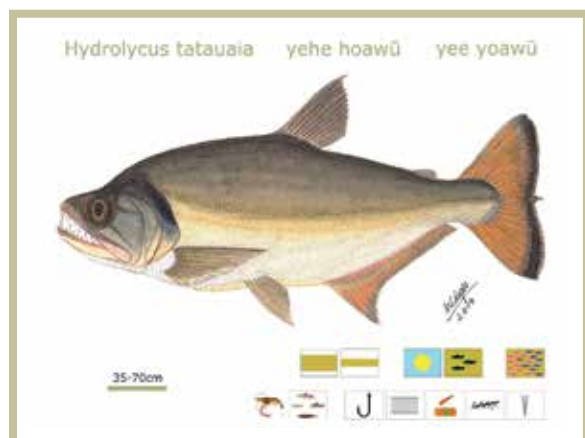
Aracu-riscado, aracu-cabeça-gorda



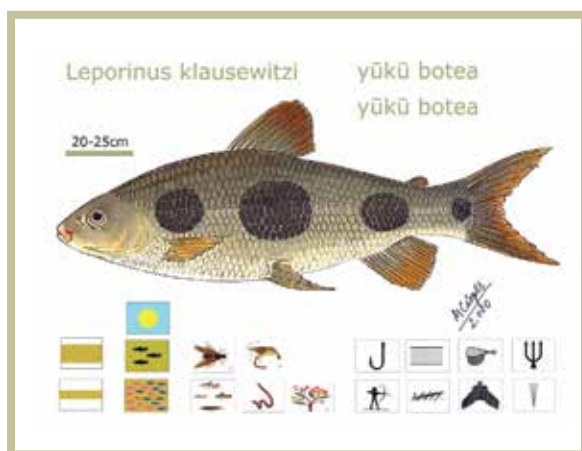
Cachorro, peixe-cachorro, dente-de-cão



Aracu-comum, aracu-três-pintas



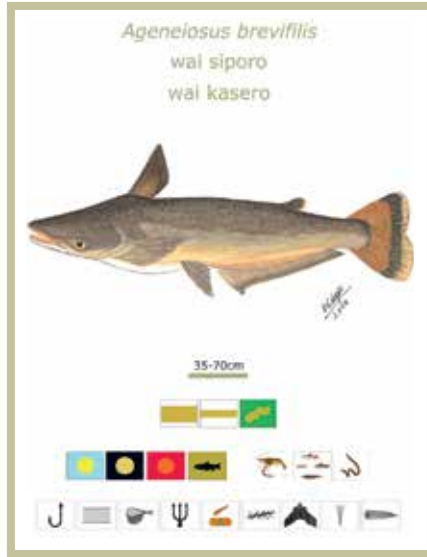
Cachorro-do-rabo-vermelho, pirandira



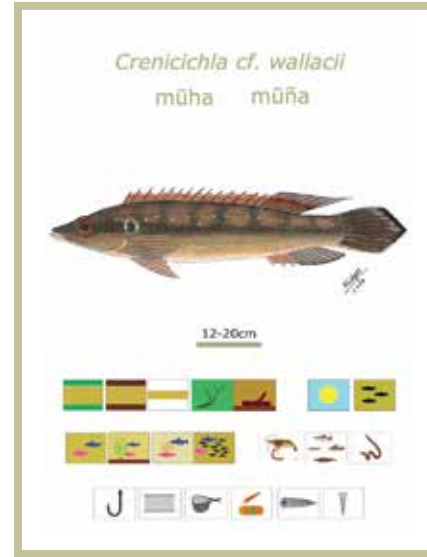
Aracu-de-igarapé



Pacu-txui



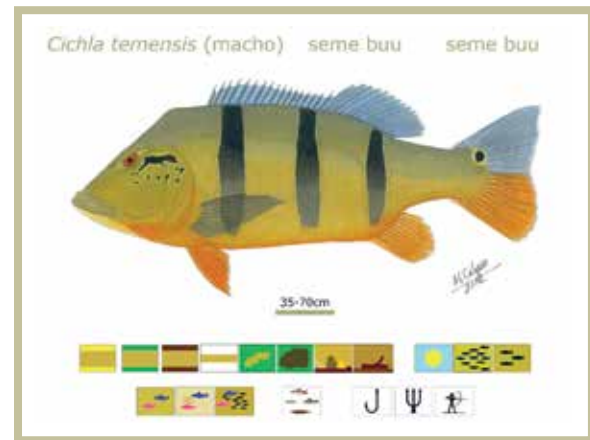
Mandubé, bocão, palmito



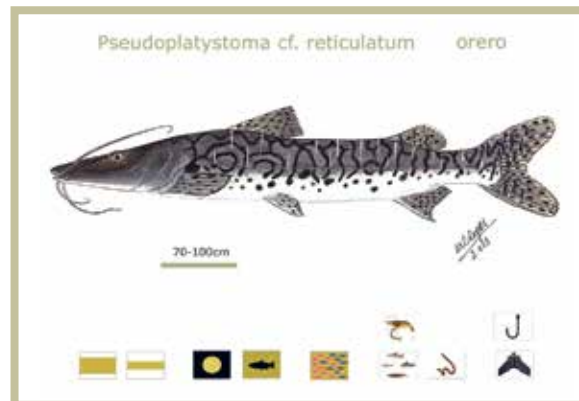
Jacudazinho



Piranha-preta



Tucunaré-paca, tucunaré-açu



Surubim, pintado, cachara



Instrumentos e práticas tradicionais de pesca

O rio Negro é conhecido pela grande diversidade de peixes, apesar da baixa biomassa, comparado com os rios de águas barrentas. Os povos indígenas desenvolveram, ao longo de milênios de experiência nessa região e tendo o peixe como sua principal fonte de proteína, estratégias refinadas de manejo desse recurso. Isso quer dizer que possuem um amplo conjunto de artefatos e técnicas de pesca, que são alternados na lida cotidiana, permitindo uma exploração mais eficaz e, ao mesmo tempo, sustentável.

Nesta parte da exposição são apresentados alguns tipos de armadilhas e técnicas de pesca, exemplos de engenho, desenho e inteligência. Cada uma deve ser usada em períodos específicos do ano e em locais determinados, seguindo um conjunto de regras necessárias à sua eficácia — regras essas que são técnicas e simbólicas.

Essa cultura da pesca vem passando por mudanças significativas nas últimas décadas, com a introdução de novos instrumentos e procedimentos, como anzóis de metal de todos os tamanhos, lanternas a pilha para fachear durante a noite, malhadeiras, e o uso de motores que permitem acessar áreas mais distantes, com frequência. Essas transformações têm gerado um impacto crescente nas populações de peixe, fato para o qual os pescadores indígenas estão cada vez mais sensibilizados. Daí as iniciativas recentes de manejo de peixe entre comunidades e associações indígenas que, além de acordos intercomunitários, envolvem pesquisas conjuntas entre indígenas e não indígenas. Esta exposição também faz parte de um esforço de valorização dessas técnicas tradicionais.

Matapi *Kasawu Kasaga*

Os pescadores, prevendo a chegada da enchente, preparam ao mesmo tempo os matapis e a construção (ou reforma) do cercado onde serão encaixados. São colocados no começo das enchentes de Jacundá, Tatu, Camarão e até o final da grande enchente de Onça, quando os peixes estão descendo o rio, após a desova. O matapi é feito com talas das palmeiras paxiubinha, bacaba ou patuá, amarradas com cipó (vários deles podem ser usados, chamados em tukano *wabeda*, *sikãda*, *bukuroamisida* ou *mereussekoda* e *menekõara*). O molde da abertura é tecido com cipó mais forte e rígido.



FOTOS JUAN SOLER



Roberval Pedrosa carregando talas de paxiubinha para confeccionar o matapi (em cima) e Adalberto Pedrosa na confecção de matapi (embaixo), na área de pesca da Serra de Mucura.



Roberval Pedrosa colocando matapi no cercado no igapó na área de pesca da Serra de Mucura.

Abstinência e regras do matapi

Depois de fazer a armadilha, ao voltar para casa, o pescador tem que fazer jejum e seguir certas regras:

“Não pode se assustar, levar ferrada de caba, fazer ou ouvir muito barulho, sorrir e falar alto, pegar criança chorando, funcionar motor, comer pimenta verde (só se for moqueada), beber manicuera quente e, mesmo sentindo frio, o pescador não pode se esquentar no fogo, nem deitar com a mulher.”

Se não fizer assim, como explicam os irmãos tukano Adalberto e Roberval Pedrosa, da comunidade de Serra de Mucura:

“Quem vai trabalhar de graça? confiando no matapi, se não fizer esse jejum, vai ver se ele pega alguma coisa pra ti!”

Esses depoimentos mostram que essa armadilha, na concepção desses povos, é como uma extensão do pescador. O pescador precisa cuidar-se para que a armadilha não seja estragada e, desse modo, não capture peixes.

Matapi *Kasawu Kasaga*

Esta é a armadilha de pesca mais utilizada e simples de fazer. De forma cônica, tem a entrada grande em forma de funil e o fundo estreito e amarrado. A abertura é colocada a favor da correnteza, encaixada em cercado rústico de varas entrelaçadas com galhos e folhas. Esse cercado tem extensão variável, chegando a 20 ou mais metros, tendo suas paredes internas em ângulo que conduz os peixes à entrada da armadilha. Os peixes entram quando estão descendo com a correnteza.

Coloca-se no igapó de correnteza suave, nos igarapés ou canais do rio, incluindo aí os ambientes de desova dos peixes. É muito empregado durante as piracemas, quando os peixes estão se juntando. Entram aracus, traíras, tucunarés, jandiás, mandis, jacundás, acarás, jejus, cuiú-cuiús e outras espécies.

Evaristo Azevedo e genro armando novo cercado para colocar matapi no igapó na área de pesca de Pirarara.



FOTOS JUAN SOLER



Jequi *Bukawu Haruga*

O jequi é uma armadilha elaborada, que exige perícia e experiência artesanal. Tem forma cilíndrica, com fundo cônico. A abertura, ao contrário do matapi, é feita em forma de funil interno à abertura do cilindro. Esse funil permite a passagem para dentro, mas impede a saída do peixe. Essa armadilha é usada contra a corrente, ou seja, o peixe entra nela ao tentar subir a correnteza.

Confecção do jequi

O jequi é feito com talas de bacaba, patauá ou zarabatana, amarradas com cipó *sikãda*. O aro que se coloca no funil deve ser forte; para isso, usam o cipó *harukamisida* ou *bukamõda*.



Nesta página:
Domingos Marques
tecendo o funil
do jequi (em cima)
e preparando
para encaixar o
funil na armadilha
(embaixo).



Próxima página:
Em cima, Firmiano
Meira com jequi
na cachoeira
Comprida.
Embaixo, Tarcísio
Barreto com jequi
na cachoeira
Periquito.



Armadilha feita em diferentes tamanhos (comprimento e circunferência), dependendo do local a ser colocado e das espécies que se visa capturar. É colocado nas beiradas das cachoeiras e nos igarapés.

Os diferentes tamanhos dos jequis

Botea buhkawu: turipamo, wamukã

– coloca-se no ambiente de desova dos peixes e durante a subida dos peixes, em obstáculos naturais, especialmente nas cachoeiras.

Seã buhkawu: poepa, yuhtirikorimoabasama

– coloca-se nas cachoeiras e nos igarapés.

Mari buhkawu: mãriäkãmoãbasama

– coloca-se somente nos igarapés.



FOTOS JUAN SOLER



Locais de utilização do jequi

É usado principalmente nas cachoeiras, locais de correnteza, e aí se colocam aqueles de tamanho grande. É muito eficaz quando os peixes procuram passar pelas cachoeiras em suas migrações rio acima. Nas cachoeiras de Pari e Caruru capturam centenas de aracus nos meses de julho e agosto.

Nos igarapés pequenos, os jequis são menores e é preciso colocar isca dentro, geralmente frutos da beira do rio. Sempre está encaixado em um cercado de varas. Quando é confeccionado, é necessário seguir as mesmas restrições de dieta e comportamento do matapi.



FOTOS JUAN SOLER

À esquerda e acima, Domingos Marques encaixando o jequi no cercado, cachoeira Caruru.

Abaixo, cachoeira Periquito com cercado para jequi.



Jequi *Bukawu Haruga*

“As cachoeiras são ambientes propícios de pesca para nós. Eu tenho e faço cercado de jequi. Já no final de dezembro e janeiro, toda a gente constatava a subida das piabas em abundância, principalmente, *yoha*. Quando diminui a intensidade da subida das referidas piabas, vêm as piabas lisas, *waiuriã* e *bupia*, até em fevereiro. Em agosto, já era época de subida de aracus. Para mim, o jequi torna-se atrativo quando teço depois de ter comido quinhampira, depois que todos foram à roça e as crianças se dispersaram, em apenas um dia. Terminando, levo e coloco no seu devido lugar para capturar peixes, sem precisar lavá-la. Eu tenho muitos cercados de jequi. Tem cercado de jequi para aracu acima do povoado; tem cercado de jequi no *Pikôka*. Na frente deste cercado, tem *Suruduri*, acima tem *Wasūsūrôka*. São esses os ambientes para a nossa pesca. Tem outro lugar, *Mhapiroyuhti*, onde se consegue bastante peixe. No passado, capturava-se com toda tranquilidade. No mês de agosto, a gente consumia peixes de sobra.”

[Depoimento do pescador e conhecedor tukano Domingos Marques, morador da comunidade de Caruru, situada junto à cachoeira homônima, a maior do rio Tiquié]

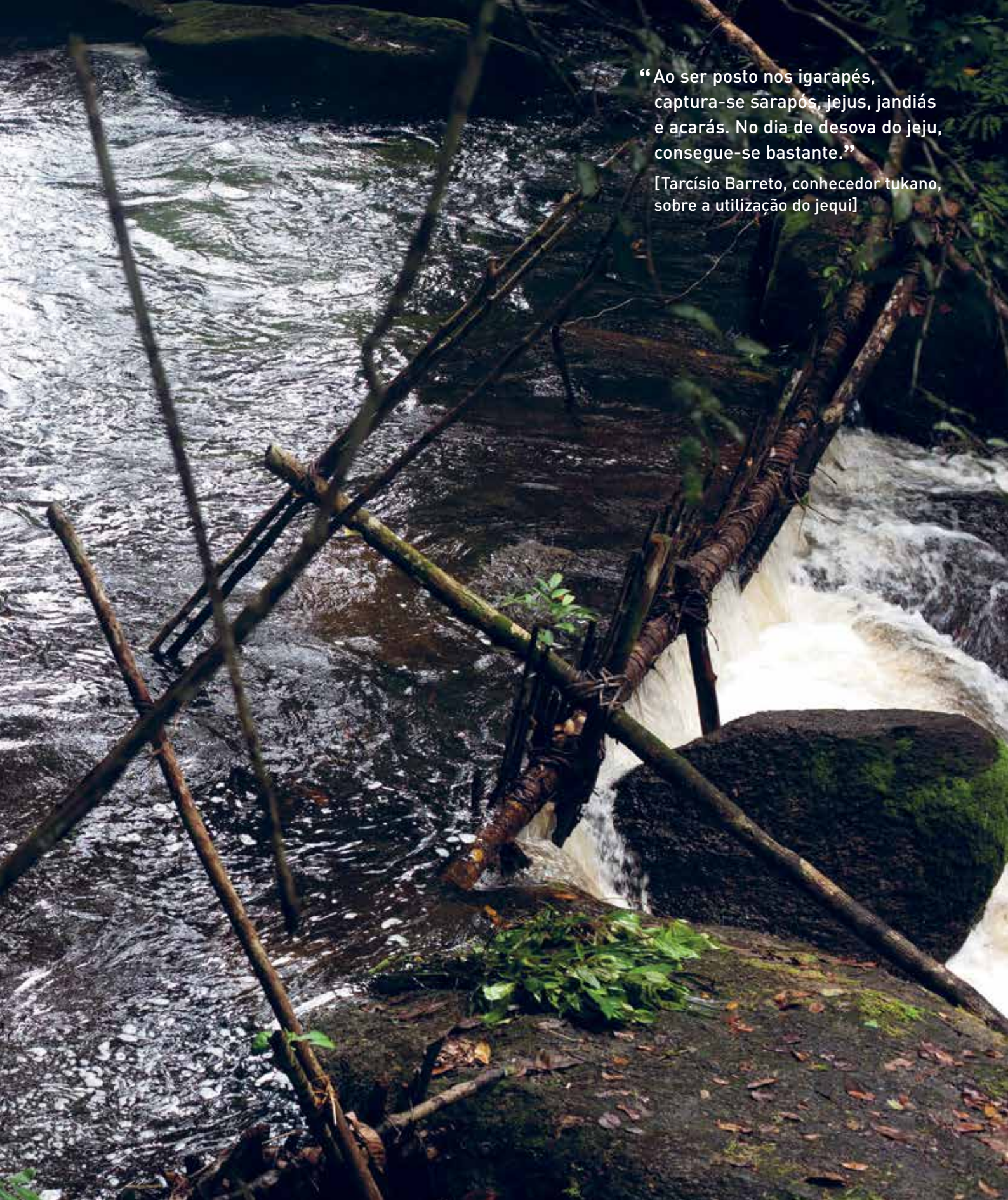
Abaixo, cercados com jequi na cachoeira Caruru.

À direita, Firmiano Meira retirando o jequi da cachoeira.



FOTOS JUAN SOLER





“Ao ser posto nos igarapés,
captura-se sarapós, jejus, jandiás
e acarás. No dia de desova do jeju,
consegue-se bastante.”

[Tarcísio Barreto, conhecedor tukano,
sobre a utilização do jeju]

Cacuri portátil *Imirõ*

Armadilha leve e bem elaborada, usada para pegar peixes pequenos. Os peixes entram por um orifício, atraídos por algum alimento (principalmente cupim), que fica boiando na superfície interior do artefato. Como tem paredes circulares, os peixes são desviados da entrada. O engenho da armadilha é que a entrada não serve de saída.

Material empregado

O cacuri portátil (*imirõ*) é feito com talinhas de paxiubinha, patauá ou bacaba e trançado com cipó *neõda*, *emõada*. No fundo, é usada uma tela, aproveitada de um aturá de cipó usado.



FOTOS JUAN SOLER

À esquerda, Tarcisio Barreto amarrando aros de cipó para sustentar o *imirõ*.

Página ao lado, amarrando os aros do cacuri portátil com cipó e costurando o fundo feito de aturá usado.



Funcionamento e peixes apresados

Coloca-se junto à beira do rio, pelo menos dois terços mergulhados na água. Para tanto, é amarrado a um galho ou pau fixado na beira. A entrada do meio da armadilha é aberta com pauzinho. Na superfície da água é usado o cinturão de folha de buriti ou de açai, que impede que a ceva de cupim, flutuante no interior do recipiente, vaze para fora. Os peixinhos entram para comer os cupins que estão boiando e não conseguem sair.

Pega piabas (*yoara*, *ewna*, *mikia*, etc) e peixe-cachorro (*ñosowi*) que entra para comer as piabas presas. É muito eficaz na época da subida dos peixes (julho e agosto), quando é colocada até nos portos das comunidades. É utilizado também nos igapós.

Em cima, Tarcísio Barreto colocando cacuri portátil na área de pesca da comunidade de São Domingos.

Embaixo, colocando cupim no cacuri portátil.





Cacuri portátil instalado na área de pesca de São Domingos.

“Foi o deus Deshubari que inventou essas armadilhas. Os antigos chamavam de deuses aqueles que tinham capacidade de olhar e inventar alguma coisa. Foi ele o primeiro a olhar, pensar e projetar o *imirõ*, já pensando para as nossas gerações.”

[Mario Campos, conhecedor desana]

“Coloca-se a isca, principalmente de cupim e *kakadiarã* (espécie de formiga). Alguns colocam isca de japurá para atrair piabas. Cupins podem ser colocados torrados, o que dá mais trabalho. Na época de subida de aracu, aproveita-se da sua gordura para iscar. Para alguns, é preciso fazer jejum sempre que se vai usá-lo; para outros, não; e para outros, ainda, o *imirõ* torna-se mais atrativo aos peixes quando o pescador faz jejum antes de fabricá-lo. Pessoa ágil consegue aprontar em um dia só.”

[José Pimentel, conhecedor tukano]

Matapi-de-lua *Mhuipu kasawu* *Kasatuti*

Matapi-de-lua é um cone feito com varinhas e cipó. A medida do comprimento das varas é a soma da mão esticada e o antebraço. A abertura tem um palmo de diâmetro. Essa é a medida padrão. Pode ser maior se a intenção for pescar piranhas ou pacus maiores.

Para confeccioná-la é preciso primeiro fazer um aro do tamanho da abertura com cipó-titica (*pimisi*), onde as talas são presas.

As dez talas são de palmeira zarabatana. Para trançar é usado cipó-veado (*ñamada*), que é mais flexível.

O trançado é feito com dois cipós ao mesmo tempo. Um passa por cima e outro por baixo de cada tala até a boca, retirando-se assim o aro colocado no começo.

Colocando na beira do rio

É colocado na beira do rio e, para ser usado, é preso a um mecanismo de varas e cipós que dispara quando o peixe mexe na isca presa dentro da trampa. Com isso, o peixe se vê parcialmente fora d'água.

O matapi-de-lua é usado com isca de frutas do mato, como cunuri, uacu, japurá, sorvinha, pupunha, até mesmo carne de peixe.



FOTOS JUAN SOLER

À esquerda, matapi-de-lua já colocado em área de igapó. Cipó-titica, cipó-veado e palmeira zarabatana são usados na confecção do matapi-de-lua.

À direita, João Meira armando o matapi-de-lua na beira do rio Tiquié.



Jequi de duas bocass *Bʰkawʷturu* *Harugatunu*

Esta armadilha é colocada no fundo de um lago ou remanso do rio, onde não há muita correnteza, amarrada a galhos da beira-rio com cipó.

Para construir faz-se uma esteira de paxiúba com cerca de um metro ou pouco mais e quatro aros com cipó rívido (*bʰkama*). Daí a esteira é amarrada firmemente aos quatro aros, estruturando um tubo de cerca de 50 cm de circunferência. Nesse tubo são inseridos e amarrados dois funis, um em cada extremidade. É feita ainda uma pequena porta no meio do tubo, por onde são colocadas as iscas e tirados os peixes capturados.

Ao construí-la, o pescador deve fazer jejum para a armadilha não ficar panema (aquele que não tem sorte na pesca).

As iscas mais usadas são frutas como umari, pupunha, jauari (diabeta) e outras.



FOTOS JUAN SOLER

Tarcísio Barreto (próxima página, em cima) confeccionando o *bʰkawʷturu* e Mario Campos (à esquerda e próxima página, embaixo) amarrando funil na extremidade do *bʰkawʷturu*.



Cacuri *Wairo*

O cacuri (*wairo*) é uma armadilha fixa de pesca. Instalada nas margens das áreas de corredeiras ou cachoeiras, trechos do rio onde a corrente d'água passa por afloramentos rochosos, formando ondas e redemoinhos. Comumente se encontram petróglifos nessas cachoeiras. Os povos indígenas da região muitas vezes consideram esses locais importantes, relacionados às origens do mundo e da humanidade, assim como algumas montanhas e serras.



FOTOS KENNY CALDERÓN

José Murillo e seu filho Yesid recolhem o peixe do cacuri.

A construção do cacuri acontece no final do verão (geralmente no mês de fevereiro), para ser usado nas enchentes que se seguem. Durante este período, o aumento do nível da água cobre a maior parte das pedras do rio. O uso da armadilha também coincide com o período em que os peixes começam sua migração rio acima, em busca de suas áreas de reprodução. Na perspectiva indígena, os peixes, como gente (*masa*), estão se ajuntando para fazer suas festas e danças. As cachoeiras e corredeiras são como suas malocas. A chuva é sua bebida, seu caxiri.



Cachoeira Nana (*Sane Wapa*), no rio Uaupés (Colômbia), março de 2010, final do verão.

Os materiais utilizados na construção do *wairo* são encontrados na floresta. Cipó é empregado para a amarração e para tecer os paris. Esteios, paus e varas são usados para a estrutura em forma de V. Deve ser forte e pesado o suficiente para suportar a força do rio. Finalmente, com talas de paxiúba e cipó são confeccionadas as esteiras ou paris que são amarradas à estrutura. Assim se constrói o cercado onde os peixes permanecem até serem recolhidos com puçá.

Montar um cacuri não é apenas trabalhar com habilidade cipós, madeiras e paxiúba. Sua manufatura e utilização envolvem também um conjunto de regras e restrições que influenciam diretamente no funcionamento da armadilha. Durante a coleta dos materiais, por exemplo, deve-se evitar o consumo de carne, alimentos picantes e quentes. O homem que for tirar as matérias-primas não deve ter relações sexuais antes de sair para a floresta. Também deve evitar os ruídos produzidos por certas aves, pois se acredita-se que estes serão transmitidos para sua armadilha e vão assustar os peixes.

Em cima, Adelmo Santacruz procurando cipó para o seu cacuri.

No centro, Adelmo Santacruz e seu pai Rafael iniciam seu trabalho no cacuri (Nana, alto rio Uaupés, Colômbia).

Embaixo, Rafael Santacruz amarrando seu *wairo*.

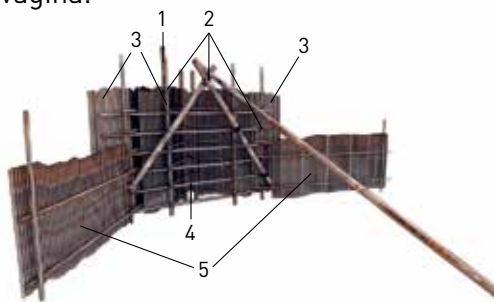


Cacuri *Wairo*

Durante a construção da armadilha também se deve jejuar. Além de restrições alimentares, os homens que levantam um cacuri devem fazê-lo em silêncio e com uma atitude comedida e tranquila, principalmente ao tecer os paris de cipó e paxiúba.

Esta atividade é realizada longe da vista das pessoas e tem múltiplos aspectos: tecer (*seera*, linguagem kotiria) é um ato técnico, mas também intelectual e espiritual. Entre os povos Tukano, um homem é considerado adulto quando, entre outras habilidades, aprende a tecer.

Entre os conhecedores tukano comenta-se que, ao se levantar um cacuri, também se constrói o corpo de uma mulher. Isso é possível através de benzimentos. Assim, o trabalho na armadilha não é apenas técnico, mas também mágico. As partes do *wairo* coincidem com a anatomia de uma mulher sentada à beira do rio, com pernas, costelas, coluna, cabelo e vagina.



Anatomia feminina do *wairo*:

- [1] *sucu cohã* (coluna)
- [2] *pjoada* (cabelo)
- [3] *patipahma cohã* (costelas)
- [4] *numio yaro* (vagina)
- [5] *ñuchucu* (pernas)



FOTOS KENNY CALDERÓN

O avô Rafael Santacruz tece um pari para a pesca e Vlademir Santacruz (neto de Dom Rafael) faz seus primeiros pontos.

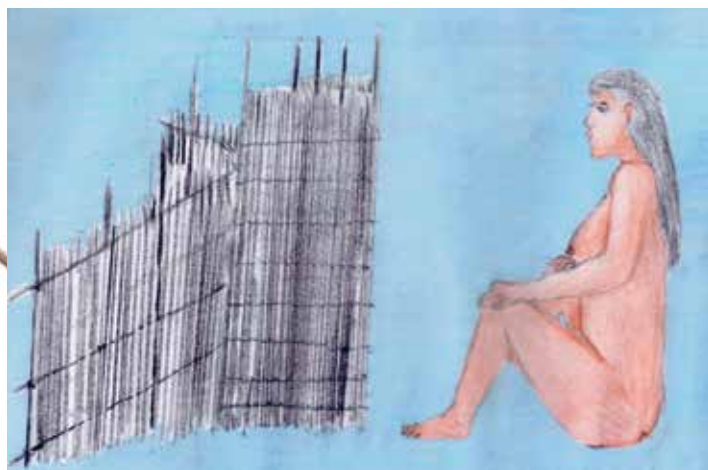


ILUSTRAÇÃO ORLANDO MASSA MOURA

Cacuri representando o próprio corpo de mulher.

Todos os dias, de manhã cedo e no final da tarde, os homens verificam seu cacuri e também as outras armadilha. A quantidade e espécies de peixes que são capturadas no *wairo* dependem da enchente e do lugar em que a armadilha será instalada, geralmente em rotas de migração de certas espécies. São capturados cuiú-cuiú, aracu, pirandira, mandi, traíra, pacu, jacundá e outros.

Depois de retirar o peixe da armadilha, a esposa do pescador ou uma de suas filhas é responsável por tratá-lo e levá-lo para casa. Os primeiros peixes do cacuri devem ser moqueados e reservados, não se deve consumi-los de imediato. De outro modo, a armadilha poderá ser estragada.

Os homens fazem manutenção permanente de suas armadilhas. Limpam, removendo as folhas e galhos que são transportados pelo rio. Estes resíduos podem acumular-se e obstruir o fluxo da água. Também lavam com certas ervas toda a estrutura. Isto impede que o cacuri fique “viscoso” e se evidencie como armadilha para os peixes.

José Murillo fazendo a limpeza de seu *wairo* (em cima) e recolhendo os peixes com seu filho **Yesid** (no centro).

Embaixo, **Ingrid**, filha de José Murillo, tratando peixe no porto.



Caiá *Ewa*

É a maior das armadilhas de pesca, aquela que exige maior esforço e trabalho coletivo. É uma grande esteira (jirau) de paxiúba suspensa no nível superior de uma cachoeira, apoiada em estrutura grande e sólida, que suporta o peso de vários homens adultos em cima. A armação, que suporta o jirau de paxiúba, é feita com esteios e varas, amarrados com cipó.

Os peixes que estão descendo ou subindo a cachoeira são conduzidos por uma cerca de varas e caem em cima do jirau. Como esse jirau é longo e cercado de ambos os lados, o peixe não consegue mais pular na água e morre. Caem aracus, pacus e outros.

A construção começa no Verão de Pupunha (*Ure kuma*), em fevereiro, para capturar peixes nas enchentes que se sucedem a partir do mês de março, sendo que a primeira é da Constelação de Camarão (*Dahsia poero*).

É preciso seguir várias regras de dieta e comportamento na confecção do caiá, evitando assim que a armadilha fique panema. Neste caso, os peixes percebem que é uma armadilha e não caem.



FOTO PEDRO ROCHA

Cacuri e caiás na cachoeira Caruru, no médio rio Uaupés, região dos Kotiria.

Demanda uma semana para ser construído. Os construtores permanecem em uma barraca provisória durante os dias de trabalho, sem retornar para casa. No primeiro dia, cortam varas e paus; no segundo, colocam os esteios; no terceiro, fixam os travessões que vão apoiar o jirau; no quarto, vão tirar paxiúba aos pares, trazem a paxiúba já rachada, em feixes, e colocam em cima dos travessões; no quinto, tecem (*tsere*) a partir da boca e depois vão amarrando; no sexto, tiram varas para fazer o cercado e sua estrutura, dos dois lados do jirau.

No alto Tiquié, o caiá já foi feito em vários locais: nas cachoeiras do Cabari (*Kekeropoea*, *Peyapoea*); na cachoeira do Onça Igarapé, em Jabuti, Pedra Curta, Caruru do Umari-Norte; em Cachoeira Comprida, na boca do Paraná da Iniciação (*Kamōyuti*).

Em cima, caiá na cachoeira Periquito, no igarapé Cabari, da comunidade tukano de São Domingos, no alto Tiquié.

No centro, caiá sendo contruído na cachoeira Pari, tukano, alto Tiquié.

Embaixo, caiá na cachoeira Caruru, no médio rio Uaupés, região dos Kotiria.



FOTO PIETER VAN DER VELD



FOTO JANET CHERNELA



FOTO ALOISIO CABALZAR

Pesca do peixe-espada com pari e puçá

Soa ñuse Soa sure

Quando os ingazeiros da beira-rio estão com flor, é tempo de pesca do peixe-espada na foz dos lagos. Essa espécie vive nos poços do rio, em águas mais profundas. Ao anoitecer, entram nos lagos para se alimentar de minhocas, camarões e peixes pequenos. A partir das três horas da madrugada, até o amanhecer, retornam para os poços.

Os pescadores fazem paris com paxiúba, zarabatana ou outras talas de palmeiras, atadas com cipó. São esteiras com cerca de três metros de altura e vários metros de comprimento que podem ser enroladas.

No começo da madrugada o pescador segue de canoa para o local da pescaria levando essas esteiras e um puçá grande preso a dois caniços. Ele fecha o canal que liga o lago ao rio com os paris, presos a cipós previamente estendidos de uma margem a outra. São dois paris que se unem no meio do canal, mas entre eles deixa-se uma passagem onde é disposto o puçá. Cada vez que um peixe entra, o pescador puxa-o para fora e joga dentro da canoa. Essa atividade se prolonga até o amanhecer, quando os paris são novamente enrolados e trazidos de volta para casa, junto com a produção da pesca.



FOTOS JUAN SOLER

À direita, Nelson Pedrosa, tukano, buscando cipó para confeccionar paris.

Próxima página, em cima, Nelson Pedrosa tecendo pari. Embaixo, Nelson e Roberval Pedrosa amarrando rolo de pari.



FOTOS JUAN SOLER



Adalberto Pedrosa colocando pari enrolado na canoa (em cima) e instalando pari na foz do lago (embaixo).

À direita, pari cercando foz de lago.



Timbó Heu Eyu

Existem vários venenos de origem vegetal, cultivados ou silvestres, para peixes. Alguns são cipós, outros, árvores e arbustos, dos quais se extrai as raízes, folhas ou frutos. São plantados na roça, mas resistem depois nas capoeiras; o cunami (arbusto do qual são retiradas as folhas) é geralmente plantado próximo das casas. É plantado como mandioca, com pedaços do talo. Pode ficar junto com outras plantas, misturado com a mandioca, por exemplo.

Para prepará-lo para o uso arrancam-se as raízes, que são longas e vão sendo cortadas. Depois secciona-se e enfeixa-se. É levado ao local de tinguijar (onde será jogado na água para envenenar os peixes). Tiram pedaços de pau para bater, o que se faz em cima de um toco ou pilão tosco feito no próprio local, macerando. Depois cavam barro e amassam com o timbó socado. Essa mistura é colocada em aturás e levada para a água. Os aturás são movimentados dentro do igarapé ou lago, dissolvendo e espalhando o veneno. Misturado com o barro, o timbó fica mais tempo e não assenta logo.

As tinguijadas maiores devem ser realizadas em certos verões (Verão de Ingá e Verão de Pupunha), envolvem a participação de toda a comunidade e, tradicionalmente, devem ter um benzedor que conhece os encantamentos que devem



Em cima, Anastácio Monteiro, hupda, arrancando raízes de timbó. Embaixo, João Meira, tuyuka, com feixe de timbó.

ser realizados antes de usar o timbó, e depois da pescaria, para purificar a água e tornar o ambiente propício para a vida dos peixes.

Há várias regras para o uso do timbó: antes do tinguijamento, o chefe do trabalho pede para todos tomarem banho; se houver mulher grávida, ela e seu marido devem se banhar primeiro; não devem participar mulheres menstruadas; não se deve comer doce ou manter relação sexual antes dessa atividade. Quando entra uma mulher menstruada, os peixes morrem, mas não boiam.

O timbó é muito utilizado, sobretudo nos igarapés pequenos. Populações Hupda que habitam regiões mais interiores, afastadas dos rios principais, provavelmente se valem mais do timbó, aplicado nos pequenos cursos d'água.

Nessas situações, são capturados peixes de igarapé, espécies de menor porte, como sarapós, tamoatás, piabas, jejus, dentre outros.

No verão, quando a água está muito baixa, é possível tinguijar também o leito do rio principal. Essa prática, no entanto, não é bem vista, uma vez que polui a água e é considerada causa de diarreias. Outro fato que vem limitando o uso em maior escala desse veneno é o de atribuírem a ele impacto negativo nos estoques de peixe dos rios. Nesse sentido, os planos de manejo de peixes que vêm sendo desenvolvidos pelas associações e comunidades indígenas estão procurando definir regras de uso do timbó. Em novembro de 2011 foi feito um encontro em Pirarara-Poço, no médio Tiquié, para discutir o uso do timbó, e foram estabelecidas várias recomendações de como proceder.



FOTOS JUAN SOLER

Pedaços de timbó sendo carregados em aturá.



Em cima, socando timbó. Embaixo, Dario Rezende retirando timbó socado do pilão.

FOTOS JUAN SOLER



Em cima, misturando timbó com barro. Embaixo, Manuel Azevedo dissolvendo timbó no lago.





FOTOS JUAN SOLER

À esquerda, moradores da comunidade Pirarara recolhendo peixes com puçá no tingujamento. Acima, jovem de Pirarara com o resultado da pescaria.



As organizações indígenas e o manejo dos peixes no rio Tiquié

A discussão sobre manejo dos peixes surgiu em 2005, no contexto do crescente interesse das organizações indígenas em estabelecer, através de acordos intercomunitários, planos de manejo ambiental e territorial. Várias organizações indígenas de base regional iniciaram discussões a partir das comunidades e, em 2008, foram realizados dois encontros sobre manejo de peixes na bacia do rio Tiquié, em Pari-Cachoeira. Pela primeira vez, todas as organizações indígenas desse rio sentaram-se juntas para discutir e encaminhar propostas sobre esse assunto. As frases citadas a seguir foram retiradas das memórias desses encontros, pronunciadas por seus participantes, moradores e lideranças indígenas de comunidades do rio Tiquié.

Pesca durante a estação seca.

FOTO JUAN SOLER

O problema atual

“A pesca aqui é difícil.”

[Leopoldino Gentil, tukano de Pari-Cachoeira]

“Os peixes aos poucos estão acabando.”

[João Bosco Macedo, desana de Duhtura]

“Os velhos disseram que o problema está em todo o nosso rio.”

[Paulo de Abreu Lobo, miriti-tapuya de Iraity]

“Estamos fazendo pesca fora do comum dos nossos antepassados. Acabamos esquecendo a maneira de construir matapi, pari... com a introdução das malhadeiras dos brancos.”

[Luis Lana, desana de São João]

“Os brancos nos ajudam a discutir um manejo equilibrado, mas não oferecem arroz, feijão, para que os peixes desovem e façam piracema com tranquilidade. Então, o jeito é pescar, tinguijar. Mas tinguijamento é o problema.”

[Arsênio Lobo, miriti-tapuya de Iraity]

“Querendo conviver no mundo ocidental e no nosso, acabamos entrando em conflito e encontrando muita dificuldade.”

[João Bosco Rezende, tuyuka de Igarapé Onça]

“Como estamos no mundo moderno, deixamos os nossos pais na comunidade a fim de estudar.”

[João Bosco Rezende, tuyuka de Igarapé Onça]

“Criar peixe nos açudes é a cultura dos brancos. Os meus pais não criavam peixes.”

[Inês Moura, tukano de Maracajá]

**Livro publicado em 2005 pelo ISA
aborda a pesca no alto rio Tiquié.**



Histórico

Historicamente, a bacia do rio Negro é uma região de colonização antiga, com presença ibérica desde o século XVIII. A violência desse processo levou ao abandono e despovoamento drástico do baixo e médio rio Negro. Mais recentemente, os padrões da borracha e outros produtos do extrativismo foram sucedidos por missionários salesianos nas primeiras décadas do século XX, como principal agência externa entre os índios da região. Depois do auge do projeto educacional e catequético salesiano entre as décadas de 1950 e 1960, seguiu-se um período de decadência, que culminou com o fechamento dos internatos. Já nas décadas de 1980 e 1990, a luta por direitos indígenas garantidos pela Constituição brasileira de 1988, aliada ao surgimento de inúmeras organizações indígenas locais e regionais, acabou por reorientar as políticas locais, culminando com a demarcação de cinco terras indígenas contínuas em 1998.

Atualmente, diversos programas governamentais e de ONGs voltam-se para o rio Negro. Reconhecidamente, esta bacia oferece um enorme potencial para modelos locais de desenvolvimento sustentável e conservação. Ocupado historicamente por povos indígenas e tradicionais, com fisionomias florestais únicas e de grande interesse para o manejo sustentável e a pesquisa científica, o rio Negro constitui uma área estratégica para um diálogo interinstitucional e intercultural sobre conservação, uso sustentável e repartição dos benefícios da biodiversidade, bem como para a implementação de ações inovadoras.

“Este rio é de nós todos.”

[Mateus Vaz, desana de Acará-Ponta]

“Somente indo fazer pesca se alimenta a família.”

[Manuel Azevedo, tukano de Pirarara-Poço]

“Pesco somente para sustentar minha família,
conforme meu alcance.”

[Pedro Alves, desana de Maracajá]

Manejo dos peixes na bacia do rio Tiquié

Nas discussões coletivas sobre manejo dos peixes na bacia do rio Tiquié, reflete-se de forma aprofundada sobre a situação dos peixes e da pesca e como, historicamente, se chegou a ela. Quais suas principais causas, nem todas óbvias para um observador externo. Quais as boas práticas que devem ser incentivadas e quais são aquelas que precisam ser evitadas? Como reduzir a pesca predatória e, ao mesmo tempo, garantir a alimentação de todos? Como convencer os pescadores, respeitando a liberdade e autonomia de cada um? De modo geral, as ideias e diretrizes produzidas nesses encontros têm servido como justificativa e base para as atividades de manejo dos peixes que vêm acontecendo desde 2005.

Nesse contexto, vem se afirmando a figura do agente indígena de manejo ambiental (AIMA), moradores das comunidades encarregadas de animar esse tema. Os AIMAs, que atualmente são trinta na bacia do Tiquié, fazem anotações diárias sobre a pesca e o ciclo de vida dos peixes, mapeamento das áreas de uso das comunidades e monitoramento de indicadores ambientais, dentre outras atividades. Os registros e diários feitos pelos AIMAs são sistematizados coletivamente, com apoio do Instituto Socioambiental, em seminários de pesquisa e reuniões das associações, visando a descrição de cada ciclo anual e a discussão sobre as práticas de manejo das comunidades.

“A nossa terra foi demarcada pelo governo federal. Por isso, somos confiados a cuidar do nosso meio ambiente e nossa área de manejo.”

[Cornélio Gonçalves, desana de Boca do Castanha]

“Quando a gente inicia um trabalho como esse, é muito difícil. Não é de um dia para outro que a gente compreende a discussão.”

[Protasio Lopes, tuyuka de Trinidad Colômbia]

“Na verdade, coisa como esta política de manejo requer uma imensa paciência, dedicação e sempre procurando solução.”

[João Bosco Rezende, tuyuka de Igarapé Onça]

“Alguns aderem, outros não, ao plano de manejo.”

[Rafael Marques, tukano de Boca do Sal]

Perspectivas para o manejo

“Vamos revalorizar e ir atrás dos instrumentos de pesca dos nossos antepassados.”

[Moisés Marinho, tukano de Barreira]

“A fim de trabalhar bem o manejo, precisa-se criar área de abrangência, isso facilita para fazer manejo.”

[João Bosco Rezende, tuyuka de Igarapé Onça]

“Depois de longo tempo de reuniões, discussões, ficou decidido que cada comunidade poderá assumir suas responsabilidades para cuidar de sua área.”

[Manuel Azevedo, tukano de Pirarara-Poço]

“Os nossos antepassados cuidavam e viam a natureza com respeito. Eles não derrubavam as árvores frutíferas.”

[Protasio Lopes, tuyuka de Trinidad Colômbia]

“Precisamos alguém que se torne pajé, a fim de que nós mesmos possamos purificar e fazer o rio atrativo aos peixes.”

[Alexandre Rezende, tuyuka de Igarapé Onça]

“É preciso permanecer fixos na região, preocupados com a vida do nosso rio, na terra deixada pelos nossos avós. Por isso, os velhos têm o discurso de que este é o rio da nossa vida. Este tem que ser o nosso modo de pensar por toda a vida.”

[Vicente Azevedo, tukano de São José II]

“A nossa esperança e o objetivo era ensinar aos nossos filhos a nossa cultura, a fim de que eles sejam autônomos de pensamento.”

[Higino Pimentel Tenório, tuyuka de São Pedro]



Livro *Manejo do mundo*, publicado em 2010, inclui algumas das pesquisas desenvolvidas em colaboração entre AIMAs, conhecedores indígenas e pesquisadores.



Casa-cozinha tukano

Baase wii Yarige wii

Boa parte do dia-a-dia das mulheres tukano é dedicada às atividades que se passam entre a roça e a cozinha. A mulher é responsável pelo cultivo e processamento da mandioca, preparo de alimentos derivados da mandioca e dos demais produtos da roça e frutos da floresta, preparo de peixes e carnes de caça conseguidos pelos seus maridos e filhos, entre outras tarefas como carregar lenha e água. A complementaridade entre as atividades econômicas desenvolvidas por homens e mulheres é indispensável na composição da alimentação diária entre os Tukano.



Preparo da farinha de mandioca.

A casa-cozinha é parte fundamental das moradias no alto rio Negro. Nela as mulheres produzem toda a alimentação de consumo familiar e comunitário, cuja base é beiju, quinhampira, peixe, mujeca, mingau de tapioca, além de carne de caça, maniuaras, chibé, vinhos de frutas diversas e, para os dias de trabalho comunitário e festas, o caxiri.

Nas antigas malocas cada homem casado do grupo local de descendência tinha um compartimento em que vivia com a esposa e seus filhos, onde havia uma fogueira em que as mulheres cozinhavam e sobre a qual ficavam as reservas de alimento preservadas pela fumaça. Próximo à porta de entrada das mulheres havia uma pequena zona comunal de cozinha e na parte aberta das malocas era realizada a refeição comunitária. Um forno, a trempe e as panelas eram feitos de cerâmica, além de variados tipos de potes, vasilhas e tigelas para usos diversos. Conta-se que o ralador, de quartzo, era feito pelos baniwa e obtido em trocas interétnicas. As mudanças na configuração das cozinhas estão relacionadas às transformações sociais pelas quais passaram os povos do Noroeste Amazônico. Nessas casas, num lado ficava a parte da cozinha com fogo, jirau e forno e, no outro lado, as famílias dormiam. A partir da época em que os homens foram trabalhar no garimpo é que começaram a construir casas de barro com cobertura de alumínio e a construir uma casa separada para a cozinha, coberta com palha caraná.

O material de processamento da mandioca continua sendo os tipitis, cumatás armados sobre trempes e peneiras que, assim como os balaios para colocar e servir o beiju, são feitos de arumã. Essa cestaria possui certos padrões trançados nas cores preto, obtido pela



Maria Aparecida Pinheiro, tariana, preparando beiju, comunidade Pirarara.

fixação da fuligem, vermelho vivo, que provém das sementes de urucum, vermelho-ocre, oriundo do carajuru, além da cor caramelo e marrom claro.

Os balaios grandes e cumatás são especialidade desana. Nas cozinhas encontramos também abanos feitos de tucum, vassourinhas feitas de cipó, pequenos balaios de cipós utilizados para moquear pimenta, para pesca de peixinhos ou camarão, ou para guardar miudezas.

Existem outros tipos de defumadores de pimenta feitos de tala de bacaba ou tala de cipó.

Pilões feitos de madeira louro ou pau-amarelo são utilizados para socar maniva, pimenta, maniara, pupunha; e maçaricos para socar frutas, como açaí e bacaba. O coxo ou canoa utilizado na fermentação do caxiri é feito de madeira e guardado na cozinha ou fora dela. Urutus de arumã são utilizados como lixeiras; vassouras de cipó para limpeza da casa e da cozinha. Todos esses artefatos são elaborados pelos homens, grande parte pelos próprios maridos, pais, sogros ou cunhados. São confeccionadas pelas mulheres as variadas cuias, usadas para o consumo de bebidas diversas, feitas da metade do fruto da árvore cuieté, polidas por fora e envernizadas pro dentro, sendo adornadas na beira externa ou na superfície inteira da face externa com motivos riscados.

As mulheres também dominam a confecção de utensílios de cerâmica com decoração resistente em negro e pintura em negativo. Isso envolve uma complexa técnica que inclui a retirada de argila, muitas vezes em locais distantes da comunidade, o preparo da argila, a retirada



Beiju e peixe.

de pedrinhas, sua mistura com cinza de casca de árvore caraipé e sumo de folhas pinó-pinó ou louro (antiplástico), a modelagem da peça, seu alisamento com pedaços de cuia, o polimento realizado com pedras amarelas *wateri peri* em tuyuka, e *watese peri* em tukano (que são difíceis de encontrar e repassadas entre as mulheres de geração em geração). Depois disso os potes são colocados perto do fogo para serem enfumaçados e depois são expostos ao sol. Então constrói-se um forno em forma de cone com cacas de árvore para realizar a queima das peças. Dessa forma, os potes saem brancos. A pintura é realizada aplicando-se carimbos feitos com talinhos de capim, com uma mistura de argila, cinza branca de cupiúba e insumo da folha do cubiu. É feito um novo enfumaçamento. Desta vez, a vasilha sai negra, com uma crosta de argila no local onde foram feitos os desenhos. Essa crosta é retirada, a cerâmica é, então, lavada e os desenhos pintados se distinguem pelo vazio claro sobre o fundo escuro. Por fim, esfrega-se no vasilhame a folha de cubiu para dar brilho. Atualmente, apenas mulheres dominam a arte de produção de cerâmica e têm ocorrido algumas experiências realizadas pelas organizações indígenas de transmissão desses conhecimentos.

Poucas cozinhas apresentam uma grande variedade de potes de cerâmica, no entanto o pote para armazenar o caxiri é encontrado em quase todas elas. Os aturás de cipó utilizados na ida à roça são feitos pelas mulheres hupda e conseguidos através de trocas por sabão, sal, roupas e redes. As panelas e bacias utilizadas para o preparo de alimentos, de modo geral, são de alumínio, compradas dos comerciantes nos barcos que sobem o rio, ou na cidade de São Gabriel da Cachoeira. Os moradores do alto Tiquié, muitas vezes, compram panelas que vêm da Colômbia. Em algumas casas, podemos encontrar fogão a gás. Os caititus, movidos a gasolina, são encontrados cada vez com maior frequência nas cozinhas e utilizados como opção ao ralador. Hoje em dia, as famílias realizam refeições familiares nas cozinhas. As refeições comunitárias são realizadas nas palhoças (construções circulares) ou nas malocas, principalmente pela manhã.



“A gente costuma acordar cedo, quando tem mais trabalho na cozinha, quatro horas. Cozinha o peixe para comer depois, faz beiju, farinha. Se tiver muita farinha pra torrar, demora muito, sai uma ou duas latas e meia, tem que carregar lenha. Se não tiver nada de um dia para o outro, a gente vai tudo pra roça, arrancar mandioca, carregar aturá. Chegando em casa tem que raspar com faca, depois ralar com ralo mesmo e depois espremer, para tirar goma para fazer beiju. Se quiser tomar manicuera, quando tiver a goma lá no fundo da bacia, a gente tira o caldo, bota na bacia e no forno pra ferver com lenha, aí sai gostosa a manicuera. Pra cabeça não ficar tonta tem que cozinhar bem mesmo... As crianças gostam de tomar... Mistura com alguma fruta, como cubiu, banana madura, rala e depois tira a manicuera morna e mistura... fica bem grosso...”

[Maristela Aguiar, desana, comunidade Pirarara]

“De manhã eu acordo às seis horas para fazer o mingau. Para fazer a quinhampira, coloco água, pimenta e sal, uso tucupi também. Se tiver manicuera, esquento. Se meu marido pegar peixe, eu posso fazer também, qualquer hora, quando ele voltar. Nesses dias, ele chegou passeando com o cachorro, matou cutia. Quando ele voltou, esquentei água, raspei os dedos dela, fui lá no porto tratar, cortar. Quando voltei, cozinhei com água mesmo, coloquei pimenta, sal... quando tem cebola eu coloco... A gente faz molho também, pra comer com carne de cutia, com pimenta, cebolinha verde, coloca sal. Se tiver limão, deixa duas ou três gotinhas de limão e está pronto.”

[Maria de Jesus Marques Ramos, tuyuka, comunidade Caruru]

Página da esquerda:

Em cima, Palmira Rezende, tuyuka, esfriando mingau de farinha, comunidade Pirarara.

Embaixo, Enedina Azevedo, desana, limpando peixe pescado por seu esposo, comunidade Serra de Mucura.

À direita, Palmira Rezende, tuyuka, retornando da roça com mandioca e cana, comunidade Pirarara.



FOTOS JUAN SOLER

“Tem muito trabalho pra fazer sozinha. Acordo, faço primeiro fogo para clarear, não tem gerador. Depois eu encho tipiti, três tipitis. Eu penduro aí e espremo tudinho... Eu desço e vou tomar banho. Faço mingau. Se o homem foi pescar, quando ele volta eu busco peixe, depois do mingau cozinho, assim que amanhece... Se tocar o sino a gente vai rezar na oração, depois tem quinhampira. Assim é o costume daqui, assim a gente vive. Se encontrar peixe, põe no jirau pra moquear, a gente guarda depois come... Vou pra roça e na hora que eu volto esquento quinhampira e digo ‘Vem comer meu filho’, comemos quinhampira, depois raspo mandioca, ralo, espremo, se não tem lenha, nós vamos buscar. Depois nós vamos banhar, de novo, esquentar quinhampira, e assim acaba. Se tem na mesa beiju, quinhampira, peixe, eu gosto.”

[Palmira Rezende, tuyuka, comunidade Pirarara]

“Eu acordo às cinco da madrugada, levanto, faço fogo, esquento água, faço mingau, esquento a quinhampira, depois faço beiju. Se tiver peixe, cozinho, faço mujeca. Quando terminou vou tomar banho. De volta, tomo quinhampira, alguma coisinha, vou pra roça, arranco o capins, tiro um aturá de mandioca. Chego em casa, ralo, espremo. Uma hora depois, cozinho manicuera. Quando termino isso vou tomar banho, de volta esquento quinhampira e alguma comidinha que como e vou deitar.”

[Ana Barbosa Meira, tuyuka, comunidade Caruru]

**Palmira Rezende, tuyuka, comunidade Pirarara.
Em cima, indo à roça; embaixo, lavando mandioca recém-arrancada.**



EXPOSIÇÃO PEIXE E GENTE

CURADORIA

Aloisio Cabalzar (ISA), Ennio Candotti (Musa)

CONCEPÇÃO VISUAL E DIREÇÃO DE ARTE

Zeca Nazaré

ASSISTENTES DE CURADORIA

Melissa Oliveira (UFSC), Maria Rita Oliveira (Musa)

FOTOS E VÍDEOS

Juan Gabriel Soler

ILUSTRAÇÕES DAS NARRATIVAS E FACHADA DA MALOCA

Feliciano Lana (Desana)

ARMADILHAS DE PESCA

Domingos Prado Marques (Tukano), Guilherme Pimentel Tenório (Tuyuka), José Penha Pimentel (Tukano), Luciano Amaral Barbosa (Yebamasã), Mário Campos (Desana), Tarcísio Borges Barreto (Tukano)

CONHECEDORES INDÍGENAS

Adelmo Santacruz (Kotiria), Domingos Prado Marques (Tukano), Feliciano Azevedo (Tukano), Feliciano Lana (Desana), Guilherme Pimentel Tenório (Tuyuka), José Maria Lima Barreto (Tukano), José Murillo (Kotiria), José Penha Pimentel (Tukano), Luciano Amaral Barbosa (Yebamasã), Manuel Azevedo (Tukano), Mário Campos (Desana), Miguel Azevedo (Tukano), Ovídio Barreto (Tukano), Rafael Santacruz (Kotiria), Raimundo Sierra (Kotiria), Rodolfo Azevedo (Tukano), Tarcísio Borges Barreto (Tukano)

PESQUISA E TEXTOS

Aloisio Cabalzar (ISA), Melissa Oliveira (UFSC), Kenny Javier Calderón (Grupo de Arqueología – ICANH), Marcella Rufino (Musa), Regina Melo (Musa)

ILUSTRAÇÕES DE PEIXES

Mauro C. Lopes

SISTEMÁTICA DAS ESPÉCIES DE PEIXE

Flavio C. T. Lima (Unicamp), Alec Zeinad

IMAGENS HISTÓRIAS DE ORIGEM

Moisés Baniwa

ILUSTRAÇÕES, CRIAÇÕES E INSTALAÇÕES ARTÍSTICAS

José Julian Vasquez Martinez (Colômbia) – construção da cobra-grande, peixes e pássaros; Roberto Suarez (Peru) – pintura da cobra-grande, peixes e pássaros; Marcella Rufino – utensílios e croqui da cozinha; Orlando Massa Moura (Tukano) – cacuri-mulher

ENQUADRAMENTO NA LEI DE INCENTIVO À CULTURA

Lucia Fares Menhem

ASSISTENTES DE VÍDEO

Adelson Marques Meira, Angilson de Jesus Aguiar Azevedo, Joarez Pereira Azevedo, Josival Azevedo Rezende

FOTOS COMPLEMENTARES

Aloisio Cabalzar (ISA), Beto Ricardo (ISA), Janet Chernela (University of Maryland), Kenny Javier Calderón (Grupo de Arqueología – ICANH), Pedro Rocha (Funai)

MAPAS

Renata Alves (Laboratório de Geoprocessamento – ISA)

TRATAMENTOS DE IMAGENS DIGITAIS

Juan Gabriel Soler, Mario Fernandez (Musa), Cláudio Aparecido Tavares (ISA), Claudemiro R. de Albuquerque Jr.

AGENTES INDÍGENAS DE MANEJO AMBIENTAL (AIMAS)

Agripino Castro, Alberto Alves Marques, Dario Azevedo Resende, Dionísio Mesquita, Evaristo Caldas Azevedo, Genesio Fernandes Araújo, Gilson Pimentel Aguiar, Isaac Borges Barreto, Ismael de Souza Lopes, Ismael Pimentel dos Santos, João Teles Meira, José Maria Alcântara, José Maria Barbosa Ramos, José Pedrosa, José Pimentel, Lucas Alves Bastos, Mateus Gomes Macedo, Orlando Massa Moura, Osvaldo Fontes, Oswaldo Barbosa Alves, Paulo Goes Pires, Rafael Azevedo, Renato Barreto Rezende, Roberval Sobrano Araújo Pedrosa, Rogelino da Cruz Alves Azevedo

CONSTRUÇÃO DA COZINHA

Guilherme Pimentel Tenório (Tuyuka), José Maria Lima Barreto (Tukano), Luis Ramos (Tuyuka), Ovídio Barreto (Tukano), Tarcísio Borges Barreto (Tukano)

UTENSÍLIOS DE COZINHA

Adão Amaral Barbosa (Yebamasã), Ana Lopes (Hupda), Benedita Lopes Madeira (Hupda), Domingos Prado Marques (Tukano), Edécio Marques Meira (Tuyuka), Felix Resende Barbosa (Yebamasã), Leôncio Villegas Ramos (Tuyuka), Lucas Alves Bastos (Tukano), Madalena Amaral Barbosa (Yebamasã), Maria de Jesus Marques Meira (Tuyuka), Oscarina Caldas Azevedo (Desana), Palmira Rezende (Tuyuka)

CANOAS

Adão Amaral Barbosa (Makuna)

BANCO TUKANO

Celestino Resende Azevedo (Tukano)

SUPERVISÃO PEIXES

Arnold Lugo, Radson Alves

TRADUÇÃO E TRANSCRIÇÃO TUKANO-PORTUGUÊS

Dagoberto Lima Azevedo (Tukano)

CONFECÇÃO DOS TOTENS

Jean François Genot

COZINHEIRAS

Benedita Pimentel Lana, Renata Gentil Aguiar, Rivelina Pimentel Massa

REALIZAÇÃO

Acimet – Associação das Comunidades Indígenas do Médio Tiquié

AEITY – Associação Escola Indígena Tukano Yupuri

Atriart – Associação das Tribos Indígenas do Alto Rio Tiquié

ISA – Instituto Socioambiental

Musa – Museu da Amazônia

APOIO

Foirn (Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro)

EQUIPE ISA – PROGRAMA RIO NEGRO

Carlos Alberto (Beto) Ricardo (coordenador), Carla Dias (coordenadora adjunta), Adeilson Lopes da Silva, Aline Scolfaro, Aloisio Cabalzar Filho, Ana Paula Caldeira Souto Maior, Camila Sobral Barra, Carlos Barreto, Francis Miti Nishiyama, Gilmara Alberta Moraes Andrade, Joás (Mocotó) Rodrigues da Silva, Laise Lopes Diniz, Lucia Alberta Andrade de Oliveira, Marcílio Cavalcante, Margarida Murilo Costa, Maria Hildete Marinho, Natasha Mendes Cavalcante, Pieter Van Der Veld, Renata Alves, Wilde Itaborahy, Wizer de Oliveira Almeida

EQUIPE MUSA DE PRODUÇÃO

Alvaro Roberto Moraes, Angela Susan Fleming, Antonia Barroso, Antonio Pereira da Silva, Arnold Lugo Carvajal, Deusdedith Costa Jr., Elisa Herkenhoff, Ennio Candotti, Fábio Oliveira Farias, Fernanda Meirelles, Frank dos Santos Martins, Jean Paulo de Assis Macedo, José Ribamar Mesquita Ferreira, José Rodrigues Pinto, Karla Arakaki, Leandro Camilo da Silva, Marcella Rufino, Marlene Marreira de Souza, Maria Rita Chaves, Mariana Ferraz, Mario Fernandez, Nubia Gonzaga, Raimundo Rodrigues de Jesus, Regina Melo, Roberto Fortunato de Oliveira, Roberto Suarez Rengifo, Rubenaldo Ferreira, Vanessa Gama

MONITORES

André da Rocha Mota, Angelica Nunes, Emerson Pontes, Henrique Oliveira Lima, Jhomason de Souza Gonçalves, José Rodrigues Pinto Jr., Larissa Lima de Queiroz, Larissa Souza, Lizane da Silva Melo, Naila de Almeida Fernandes, Phillip Klauvin, Pollyana Marcião, Rainielly Barbosa Soares, Tatiane Ribeiro

CATÁLOGO

ORGANIZAÇÃO

Aloisio Cabalzar (ISA), Ennio Candotti (Musa)

EDIÇÃO

Regina Melo

TEXTOS

Regina Melo (Musa), Aloisio Cabalzar (ISA), Melissa Oliveira (UFSC), Kenny Javier Calderón (Grupo de Arqueología – ICANH)

FOTOS

Juan Gabriel Soler, Kenny Calderón, Vanessa Gama, Rubenaldo Ferreira, Zeca Nazaré, Beto Ricardo, Aloisio Cabalzar

PROJETO GRÁFICO

Regina Ferraz

REVISÃO

Maria Elisa da Costa Magalhães

musa

MUSEU DA AMAZÔNIA

Av. Margarita (antiga Uirapuru), s/n
Cidade de Deus – Manaus, AM
CEP 69099-285
Tel. (92) 99280 4205 • 99280 9059 • 3582 3188

www.museudaamazonia.org.br

Email: musa@museudaamazonia.org.br



FOTO JUAN SOLER