



SILVIO SANCHES BARRETO

---

Wesekãhase do'âtira ba'â masasehé

Os alimentos da roça para uma boa recuperação da saúde

Los alimentos del campo para una buena recuperación de la salud



**Silvio Sánchez Barreto**, é licenciado em Filosofia pela Faculdade Salesiana Dom Bosco, Manaus. Mestre e Doutorando em Antropologia Social pela UFAM. Pesquisador que busca entender a partir do universo dos Kumuá (categoria de especialista: Kumû, Bayá, Yaî e Basedor) para ter uma boa saúde. E-mail:

[barasilviosb@gmail.com](mailto:barasilviosb@gmail.com)

---

#### **Os alimentos da roça para uma boa recuperação da saúde**

**Resumo:** o presente artigo apresenta as narrativas de experiências da especialista de narrar as histórias antigas e a prática do pajé sobre cogumelos de espécies comestíveis, os elementos da maniuá e das maniuaras. Os alimentos da roça são para uma boa recuperação da saúde. A arte culinária da mulher do Tronco linguístico Tukano Oriental passa pela assepsia alimentar. A forma de abordagem metodológica foi construída com as perguntas semiestruturadas e fechadas na língua Tukano segundo costume local no Alto rio Negro, AM.

**Palavras-chave:** cogumelos – xamanismo - doença – saúde.

#### **Los alimentos de la granja para una buena recuperación de la salud**

**Resumen:** este artículo presenta las narrativas de las experiencias del especialista al narrar los antiguos y la práctica del chamán sobre los hongos de especies comestibles, los elementos de maniuá y maniuaras. Los alimentos del campo son para una buena recuperación de la salud. El arte culinario de la mujer del Tronco Lingüístico Tukano Oriental pasa por la asepsia alimentar. El enfoque metodológico se construyó con preguntas semiestructuradas y se cerró en el idioma tukano según la costumbre local en el Alto Rio Negro, Amazonas.

**Palabras clave:** hongos – chamanismo – enfermedad – salud.



#### ▪ **Colaboradores da Pesquisa**

Umupô: nome de benzimento do Senhor Benedito Meireles Dias, 86 anos, basegi/benzedor, do povo Miriti tapuia. Especialista no conjunto de benzimento para proteção, recuperação e curas de doenças do universo indígena. Nascido na antiga Comunidade Península Bem-Ti-Vi no médio do rio Tiquié, afluente do rio Uaupés do Distrito de Taracua, Município de São Gabriel da Cachoeira/AM.

Yosokamô: nome de benzimento da Dona Francisca Sanches, 70 anos, do povo Tuyuka. Parteira e especialista em narrar as histórias antigas. Nascida na Comunidad Trinidad, rio Tiquié/Colômbia, natural de Pari Cachoeira, no Município de São Gabriel da Cachoeira, AM.

#### ▪ **Formas de abordagem**

Na cozinha do sítio Itaiacu (na língua neenhagatú significa “Casa das Queixadas”) à noite<sup>1</sup> se reuniu para uúkuse na’iose/ para uma roda de conversa familiar. Nesta roda de conversa noturna estava presente Senhor Benedito Meireles Dias, Dona Francisca Sanches e, eu, Silvio Bará. Eles estavam sentados nas suas redes, eu estava sentado no banco com gravador para registros das narrativas. À luz do fogo de jirau dos peixes nos iluminava nossa roda de conversa e lá, no fundo, também se ouvia os grilos noturnos e sapos coaxarem no igarapé próximo de casa.

Foi necessário acompanhar o cotidiano e a disponibilidade, às vezes, eles ficavam doentes e cansados dos trabalhos da roça. E, juntos fizemos o exercício da construção de dados sobre conhecimentos dos antepassados. Para abrir a roda de conversa noturna foi necessário formular perguntas semiestruturadas e fechadas na língua tukano: Quais narrativas que narram os cuidados para uma boa recuperação da saúde? Quais são alimentos que ajudam para uma boa recuperação? Existe a narrativa específica que narra as origens das doenças e os males sociais?

Houve exercício redobrado para armazenar na memória, às vezes no meio do conto eu me perdia ficando para trás. Uma coisa difícil para os velhos são para recontar a história. Na hora da narrativa não se pode haver questionamento. Quando há alguma intervenção, os velhos nem gostam e afirmam dizer que: se já sabe, porque me perguntas? Por esta razão, levaram alguns dias de gravação. À noite, as crianças dormiam um pouco cedo e assim nos permitiam para nossa roda de conversa de kití werê na’iose (conversa noturna) e, até ficávamos em altas horas da noite. Portanto, as

---

<sup>1</sup> A pesquisa foi realizada no período de 27/12/2019 a 06/02/2020, no Sítio Itaiacu, médio rio Tiquié, Município de São Gabriel da Cachoeira, noroeste amazônico, Estado do Amazonas.



pesquisas de doutorado foram respondidas em forma de narrativas de experiências sobre cogumelos, folhas verdes e secas da maniua, a tapioca, a massa torrada e caldo extraído da mandioca e das maniuaras. Às vezes, as narrativas foram contadas de forma descontraída para não cair no sono.

- **Os cogumelos de espécies comestíveis e iesehé, os elementos comestíveis de maniua e maniwara (Dona Francisca).**

Ditĩ o'òri e l'esehé/Cogumelos de espécies comestíveis. Os velhos se alimentavam dos cogumelos de espécies comestíveis e iesehé se encontram na roça nova e na antiga: Wã'rôpĩ ditĩ/cogumelo-mutum; Kĩ'má ditĩ/cogumelo-verão; Wa'ĩ ditĩ/cogumelo-peixe; ãyã ditĩ/cogumelo-jararaca. A esposa ou mãe do doente ia à roça nova em busca dos cogumelos. Os cogumelos são alimentos das dietas ao período da recuperação. O doente que for marido, pai ou filho que estivesse doença de: Wahã pĩhi doatisehé/dores agudas; Wakari doatisehé/dores pontadas (dores insuportáveis no corpo) e Êhõ doatirã/doente da gripe.

A mãe ou esposa vai à roça nova em busca dos cogumelos. Agora ãyã ditĩ/cogumelo-jararaca encontra-se na roça antiga, e, kima-ditĩ/cogumelo-verão se encontra na roça nova da mata virgem. A roça que tem muitos alimentos. Antigamente, ao invés de oferecer peixes para doente, a esposa ou mãe oferecia os cogumelos para uma boa recuperação da saúde.

O modo de preparo. Os cogumelos são colhidos e preparados a gosto: a) Cozido com sal, apenas só para tomar caldo; b) Assado e, c) A pupeca de cogumelos. A esposa ou mãe se mantém sua dieta alimentar junto do doente. Quando vê a melhora da saúde nem alimentos fazendo mal param de dar de comer dos cogumelos. Só se oferece os alimentos apimentados, quando doente estivesse melhorado da saúde. Quando doente disser que ele está melhor, quando uma criança estivesse recuperada da saúde. Os cogumelos de espécies comestíveis são consumidos, enquanto, o doente estivesse recebendo os cuidados dos pajés pela eficácia simbólica de base (conjunto de benzimento).

- **Meká/Maniuaras**

Quando não tiver cogumelos, as maniuaras são ingredientes das dietas alimentares, as quais são apanhadas no caminho ou próximo da roça. As maniuaras frescas ou torradas são consumidas pelas crianças e dos velhos. Quando uma pessoa



estivesse doente de wahapĩ, wakari, ehêri pō'ra purise/a dor no coração. Durante ao período de resguardo, a mãe da criança recém-nascida/ a jovem de menarca, neoformação da categoria de especialista (kumuá/pajés) se alimentam das maniuaras com tapiocinha.

O modo de apanhar as maniuaras na galeria. A mãe ou esposa vai ao caminho da roça levando consigo uma haste nova da arumã para apanhar as maniuaras. Então, com um pedaço da vara se finca por aqui e por acolá na terra até encontrar o caminho das maniuaras. Quando descobre que é a galeria das maniuaras limpa o chão para se sentar e assim apanhá-los. A haste nova da arumã tem de ser partido ao meio para ser enfiada na galeria. Quando mordem muitas maniuaras na haste da arumã enche-se rapidinho no pequeno aturá. Porém, quando, as maniuaras não estiverem mordendo tem de defumar com as folhas secas na galeria. Mas também tem de ter muito cuidado para não levar mordidas até sangrá-los.

O modo de preparo. Já em casa as maniuaras têm de ser lavadas no rio ou no recipiente maior, secadas e levadas para o fogo: torrar no forno ou na panela de cerâmica e socar no pilão; consumir bem fresquinhas com beiju e acompanhado do xibé (farinha molhada), tem de fazer uma quinha-maniuara (pimenta e maniuara). A maniuara é prato mais favorito da família tukana. Quando, a mulher tem apreço pelo seu marido faz a dieta alimentar junto com seu marido doente ou junto de seu filho e se não amasse não faria isto, até, porque poderia comer qualquer alimento. Quando, a esposa quebra os tabus alimentares e, assim, quer que a pessoa morra.

- **Kĩi pũú/Caldo extraído das folhas secas de maniuara.**

O kĩa pũú, um dos alimentos não é tão apreciado pelo povo tukano. Mas, é um dos alimentos raramente consumidos pelas famílias da região do Alto Rio Negro. O caldo extraído das folhas secas de maniuara/semelhante o tucupi preto.

O modo da extração do kĩa pũú koó. Quando estiver arrancando a mandioca-brava na roça, as folhas verdes são colhidas para serem secadas ao sol, mas, são cobertas com as folhas de embaúba, as quais são deixadas por três dias na roça. Já no quarto dia, as folhas secas são recolhidas para o processo de extração do caldo e já em casa é friccionada com mãos acionado com um pouco d'água e deixa-se para dissolvê-lo e sentar por uma noite e, de manhã bem cedo coa-se, cozinha-se para consumo, ou guarda, quando tiver peixe adiciona-se um pouco para cozinhar, um dos alimentos para pessoa já recuperada da saúde.



Wa'ĩ pē'êke/Mujica. A mujica é o alimento para pessoas já recuperadas da saúde, porque se prepara com muita pimenta. O marupiara/bom pescador traz peixe para alimentação de sua família, a qual, a esposa se prepara para refeição coletiva, mas que, percebe-se que, o peixe é muito pouco tem de multiplicá-lo. A mujica é multiplicação dos peixes para todos os membros da Casa Coletiva.

O modo do preparo da mujica de peixe. A esposa enche água na panela da cerâmica colocando alguns peixes, sal e pimenta a gosto e, cozinha-se quase uma hora e meia, depois dissolve na cuia um pouco da goma. A mujica é uma multiplicação dos peixes. Antigamente, na quinhapira matinal da aldeia, a esposa do pescador leva e oferece a mujica de peixes e com beiju fresquinho para seu marido e demais da Casa Coletiva. As crianças só se comiam dos peixes pequenos e nada dos peixes grandes, jamais comiam juntos dos adultos, mas, as crianças ficavam nos compartimentos dos pais.

- **Diki pūri/ Maniçoba**

Na roça as folhas novas de maniuva são apanhadas para maniçoba. Primeiro cozinha-se massa das folhas depois se coloca os peixes na panela fervida. O cardápio do antepassado acompanhava o ciclo anual de fartura.

O modo de preparo da maniçoba. As folhas novas de manivas são apanhadas na roça. Em casa as folhas são raladas no ralo, assim, a massa é cozida por três horas no fogo alto, tirando espuma da fervura para o processo de decocção para dar cheiro bem gostoso. Quando tiver peixes ou peixes moqueados tem de acrescentar nesta panela de maniçoba. No último caso se tiver escamas dos peixes moqueados guardados encima do jirau, melhor ainda, até, as maniuaras são ingredientes. As pessoas comiam isto, não por falta dos peixes, por falta da caça, das lagartas comestíveis, das formigas ou do cupim grande. Porque eram os alimentos desde seus antepassados.

- **Yama-pūri/caruru**

É uma árvore arbusto, cuja folha é comestível que se encontra na roça nova. Este sim que é alimento vegetal. Existem vários os tipos de Yama-pūri/caruru: Wa'ĩ Yama-pūri/caruru-peixe e ĩroyã Yama-pūri/caruru-carajiru.



O modo de preparo do caruru. As folhas novas de caruru são apanhadas nas roças novas. Então, primeiro cozem-se peixes. Já na panela pré-aquecida, as folhas de caruru são despejadas para serem cozidas. O Caruru nem precisa outros ingredientes, só caruru é bem gostoso. As folhas já passadas são duras e amargas nem servem para consumo. O Caruru é um dos alimentos mais saudáveis. Os antigos se alimentavam para ter uma boa saúde. Por esta razão, os velhos não possuíam a gordura no corpo.

Yōkâ-pieri/Tucupi preto solúvel. O alimento para ser acionado na quinhapira, na mojica e na caldeirada de peixe. Antigamente, os antepassados comiam yōkâ pieri, porque eles não consumiam sal. Antes, os velhos não consumiam sal mineral e sim comiam do yōkâ pieri.

O modo da extração de yōkâ-pieri. O tucupi é extração da massa puba da mandioca, a qual é cozida por longas horas até para ficar bem preto. Os velhos se alimentavam do tucupi preto solúvel porque era sal natural e vegetal. Um dos alimentos imprescindíveis dos pratos tradicionais do povo indígena Bará e Tuyuka, etc. *“Antigamente, os nossos antepassados se alimentavam desses alimentos, pois, eram muitos saudáveis, atualmente, com os padres comemos sal e óleo de cozinha. Com consumo do sal e do óleo ficamos muito doentes e temos gordura em nosso corpo, sentimos cansaço, fraqueza e dores em nosso corpo. Nós, hoje em dias, deixamos de lado os alimentos de nossos antepassados”,* disse Dona Francisca.

Pu'tí pē'êke/mujica da massa. A massa da mandioca é torrada no forno para ser adicionada na panela de peixes. E, assim que estiver pronta é servida para refeição coletiva.

O modo de preparo da mujica da massa. A mandioca é ralada no ralo e espremida no cumatá só para tirar um pouco da goma. A massa é espremida no tipiti para ser desembocada para ser peneirada. Enquanto isto, o forno já fica pré-aquecida. A massa torrada é colocada no wuhû bati/balaio. Enquanto isto, a panela de peixes fervendo no fogo. A mujica da massa é semelhante à mujica da farinha. Quanto, a mujica da massa é esquentada por várias vezes fica mais gostoso. Existe mãe que cuida bem de seus alimentos que fica esquentando por várias vezes e, assim fica mais cheiroso e fica bem gostoso e, eram assim alimentação em outros tempos. Os alimentos da roça eram consumidos pelos antepassados para ter uma boa fluidez de pensamento metafísico referente ao conjunto de benzimento, basamori/rituais de danças, úkūse/discursos ritualizados.



#### ▪ **Assepsia alimentar para Senhor Benedito**

Para Senhor Benedito todos os alimentos são consumíveis sim, mas, desde que sejam todos assepsiados pelo pajé para ter uma boa saúde. Os nossos pais não se alimentavam quaisquer alimentos naturais ou vegetais sem antes da assepsia do basegi (pajé). Os cogumelos de espécies comestíveis e iese, os elementos comestíveis de maniuá e da maniuara, o pajé faz a assepsia alimentar. Todos estes alimentos têm os seus bikîrã (insetos): joaninhas, moscas, formigas, lagartinhas, insetos, borboletas, cabas e minhocas que se encontram na roça. Na metáfora dos pajés, estes têm de serem mortos, os dentes têm de ser arrancados e purificados de suas penugens, porque possuem certas doenças que contamina os cogumelos, as folhas de maniuá. As maniuas se alimentam das folhas secas que possuem ka'use e kâstisehe/tem o ácido acético nos caldos extraídos das folhas e na massa puba da mandioca é neutralizada ou transmutada no leite e espuma de buiuiu. Sem descontaminação dos alimentos feita pelo Kumú (pajé), a pessoa adoce tendo a dor de cabeça, tonteira, mal-estar, vômito, calafrio, febre, vertigens, diarreia, etc., Também, as maniuaras são neutralizadas para não haver certas manchas no corpo da criança recém-nascida ou a da jovem de menarca. Quando aparece alguma mancha no corpo os bikîrã estão consumindo da pessoa. Contudo, todos estes alimentos referidos neste artigo são alimentos das dietas para uma boa recuperação da saúde.

#### **Consideração final**

A narrativa de experiência trouxe a experiência da cuidadora, da plantadora de maniuas, coletora dos cogumelos de espécies comestíveis e das maniuaras e prática do assepsiador dos alimentos. Antes de quaisquer alimentos para os consumos são descontaminados para se tornem bons alimentos para uma boa saúde, enquanto estiver recebendo o cuidado do pajé. Para a mãe da criança recém-nascida e a da jovem de menarca envolvem ao conjunto de baseise (benzimento). Esses mesmos alimentos da roça causam certas doenças, quando não são descontaminados dá a dor de barriga, a diarreia, tonteira, dor de cabeça, febre, vertigens, vômito e impinge com fungos nos pés, porque fungos estão consumidos no corpo da pessoa. As folhas verdes, secas de maniuas, caldo extraído da massa da mandioca contém ácido cianídrico. A roça é a casa dos Wai-masa (seres não humanos). As árvores que se encontram no caminho da roça são consideradas como masá (pessoas) os seres não-



humanas da floresta, capazes de roubar ou trocar pela alma da criança. As árvores transformam pessoa para ter a relação íntima com a jovem que está de resguardo de menarca. Todos os alimentos devem ser descontaminados e acionados pelo pajé são transmutados no leite e espuma de buiuiu no corpo da pessoa. A arte culinária indígena do Alto rio Negro passa pela assepsia alimentar para que se tenha uma boa saúde.