



OS INDÍGENAS SATERÉ-MAWÉ E SEUS FRUTOS, SEMENTES E ÓRGÃOS TUBEROSOS ALIMENTÍCIOS

Gina Frausin¹ & Ari de Freitas Hidalgo²

Niño indígena (Amazonas), Augusto Mazorra

Resumo

Neste trabalho apresentamos informações etnobotânicas sobre os frutos, sementes e órgãos tuberosos alimentícios para os Sateré-Mawé, um grupo indígena do tronco linguístico Tupi que habita a Terra Indígena (TI) Andirá-Marau no estado do Amazonas em Brasil. As informações foram documentadas por meio de entrevistas semi-estruturadas e observação participante. Foram identificadas 81 espécies de plantas alimentícias pertencentes a 37 famílias botânicas e 63 gêneros. Os Sateré-Mawé praticam a agricultura itinerante em roças e capoeiras, cultivando predominantemente variedades de Mandioca e Macaxeira (ambas *Manihot esculenta*) associadas com outras plantas tuberosas e fruteiras. Outros espaços para a obtenção de alimentos são os quintais, os sítios e as áreas da floresta, sendo que nesta última realizam o extrativismo. Assim como outros grupos étnicos do Brasil e do mundo, os Sateré-Mawé passam por mudanças em seus costumes. Pesquisas realizadas com estes grupos são importantes para entender a relação entre a diversidade biológica e a étnica, com a finalidade de registrar informações sobre os usos dos recursos vegetais, tarefa necessária, tendo em conta

a dificuldade atual na transmissão do conhecimento entre pessoas idosas e as novas gerações. Poucas pesquisas sobre etnobotânica dos Sateré-Mawé são encontradas na literatura e nenhuma sobre plantas alimentícias para esta etnia, o que faz este trabalho um importante aporte ao conhecimento dos usos da flora por grupos indígenas na Amazônia.

Palavras-chave

Etnobotânica, comunidades indígenas, alimentação.

Abstract

In this paper we present ethnobotanical information on fruits, seeds and tuberous organs food of the Sateré-Mawé people, an indigenous group of the Tupi linguistic group that lives in the Indigenous Land (IL)-Andirá Marau in the State of Amazonas, Brazil. The information was documented by semi-structured interviews and participant observation. We identified 81 species of food plants belonging to 37 families and 63 genera. The Sateré-Mawé people practice the shifting cultivation

¹ Pesquisadora associada ao Herbario da Universidad de la Amazonia (HUAZ). Carrera 11 No. 5-69, Sede Centro- UNIAMAZONIA, Florencia, Caquetá, Colombia, ginafrausin@gmail.com

² Diretor do Laboratório de Plantas Mediciniais, Universidade Federal do Amazonas (UFAM). Av. General Rodrigo Otávio Jordão Ramos, 3000 Campus Universitário - Setor Sul, Bloco X. 69077-000 Manaus, Amazonas, Brasil, hidalgo@ufam.edu.br

and uncultivated fields (“capoeiras”), mostly cultivating varieties of cassava and “macacheira” (both *Manihot esculenta*) associated with other root crops and fruit trees. Other places to obtain food are the yards, farms and forest areas, on this last one, they perform the extraction. Like other ethnic groups in Brazil and in the world, the Sateré-Mawé people face changes in their customs. Researchers conducted with these groups are important for understanding the relationship between biological diversity and ethnicity, in order to record information about the uses of plant resources, necessary task, taking into account the current difficulties in the transmission of knowledge between old and new generations. Little research on ethnobotany of Sateré-Mawé are found in the literature and none on food plants for this ethnic group, what makes this study an important contribution of knowledge of the plant uses by indigenous groups in the Amazon.

Keywords

Ethnobotany, Indigenous Communities, Food.

Introdução

O Brasil conta com uma importante riqueza biológica, sendo considerado ao nível mundial um país megadiverso. Esta mesma diversidade é apresentada do ponto de vista étnico, estimado em mais de 230 grupos indígenas falantes de 180 línguas, com diferentes cosmologias e formas de uso dos recursos naturais (ISA, 2006). Assim como acontece com a diversidade biológica, a diversidade étnica vem sofrendo processos dinâmicos de alteração e transformação. Neste sentido, a etnobotânica desempenha um papel fundamental no estudo da relação entre a diversidade biológica e a étnica, permitindo entender as formas de uso das plantas pelo homem, com a finalidade de gerar estratégias para a conservação e o uso adequado dos recursos vegetais.

As plantas são necessárias na vida dos povos da floresta, apresentando diversidade de usos essenciais para a sua sobrevivência, como fonte de alimentos e cura de doenças, matéria-prima para a construção de suas moradias, vestimentas, rituais mágico-religiosos, utensílios para caça, pesca e artesanatos. Entre estas categorias de uso, a alimentícia ocupa uma posição de destaque, sendo

a mais importante para o sustento básico destas populações. Neste contexto, estes povos têm desenvolvido um amplo conhecimento sobre o seu meio, criando estratégias de uso e manejo dos recursos vegetais, que ao longo de vários anos culminaram na domesticação de diversas espécies de plantas de importância alimentar.

Sateré-Mawé é um dos 53 grupos étnicos do estado do Amazonas (Brasil), com uma população aproximada de oito mil pessoas, pertence ao tronco lingüístico Tupi, habitando a Terra Indígena Andirá-Marau, na divisa dos estados do Amazonas e Pará. O principal meio de subsistência é a agricultura itinerante em roçados, o extrativismo de recursos vegetais florestais e atividades de caça e pesca. Os Sateré-Mawé são tradicionalmente conhecidos como os “filhos do guaraná”, autodenominando-se assim por terem domesticado esta planta (*Paullinia cupana*), importante na sua alimentação e cultura, assim como na economia local e nacional, sendo a base para a preparação de bebidas e refrigerantes fabricados industrialmente no Brasil.

Nesta pesquisa foram registradas informações etnobotânicas sobre os frutos, sementes e órgãos tuberosos alimentícios em duas comunidades da etnia Sateré-Mawé, localizadas no município de Maués, Amazonas-Brasil, por meio de entrevistas semi-estruturadas e observação participante. Do mesmo modo, foram registradas informações referentes à divisão do trabalho para a produção e preparação dos itens que fazem parte da dieta alimentar dos Sateré-Mawé.

Áreas de estudo

O trabalho foi realizado nas comunidades Santa Maria (3°55'34,4" S e 57°08'51,8" W- 42 msnm) e Vila Nova II (3°44'28,4" S, 57°10'47,1" W- 32 msnm), na Terra Indígena Andirá-Marau, no estado do Amazonas- Brasil. Ambas encontram-se às margens dos rios Marau e Urupadi, classificados como rios de águas pretas segundo Sioli (1984). Esta TI compreende atualmente uma área de 788.528 hectares (Teixeira, 2005). Os principais rios da área são Marau, Miriti, Urupadi, Manjuru, Andirá e Uaicurapá. O clima é tropical úmido, sem estação seca definida e com chuvas constantes durante todo o ano, com umidade relativa superior a 60%.

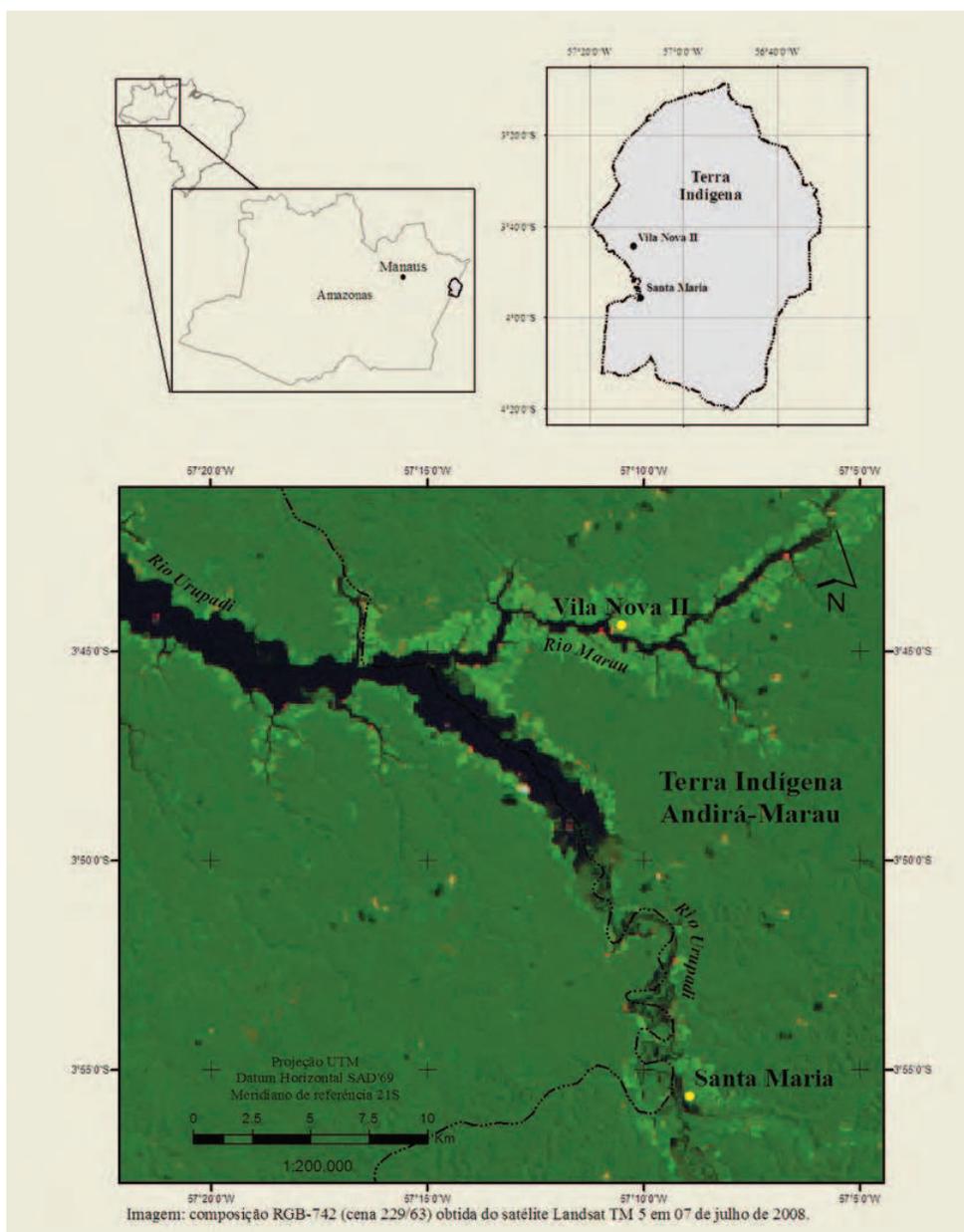


FIGURA I. MAPA DA LOCALIZAÇÃO DAS COMUNIDADES SATERÉ-MAWÉ ESTUDADAS. TERRA INDÍGENA ANDIRÁ MARAU, MAUÉS- AM. 2009.

Métodos

Para a realização desta pesquisa, foi assinado o Termo de Concordância por parte dos líderes das comunidades (Tuxauas ou Tui'sás) e o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) por parte dos informantes. Foi seguido o Código de Ética da *Internacional*

Society of Ethnobiology e o Protocolo do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal do Amazonas (UFAM), aceito com registro CONEP: 14857 segundo a resolução 196/96 CNS. Assim como os requerimentos legais exigidos pelo Conselho de Gestão do Patrimônio Genético (CGEN). Os informantes foram selecionados tendo em conta a sua idade

(maiores de 18 anos) e pela indicação por parte das lideranças da comunidade.

Foram selecionados 25 informantes-chave em cada comunidade, sendo aplicadas entrevistas semi-estruturadas e abertas além de visitas às áreas de plantio, coleta e beneficiamento ('turnê guiada') e observação participante (Albuquerque *et al.*, 2008). Durante o desenvolvimento da primeira fase da pesquisa, foi usada a infra-estrutura do projeto 'Educação, Sustentabilidade e Hábitos Nutricionais na Área Sateré-Mawé (EDUSUHAN), desenvolvido pela Faculdade de Educação da Universidade Federal do Amazonas (UFAM).

Foram coletadas três amostras das plantas, sempre que possível férteis, nos lugares onde as mesmas ocorrem, de acordo com as recomendações de Ming (1996). O material coletado foi herborizado, identificado e depositado no Herbário da Universidade Federal do Amazonas (HUAM) em Manaus. Amostras do material vegetal (frutos, sementes e órgãos tuberosos) foram coletadas para auxiliar na identificação. As informações obtidas foram tabuladas numa matriz com os nomes científicos e famílias botânicas, nomes em português e na língua indígena, hábito de crescimento, parte da planta aproveitada, formas de consumo e local de crescimento das mesmas. A origem provável das espécies foi consultada nos trabalhos de Vavilov (1951), Patiño (1963), Pickersgill & Heiser (1977), León (1987), Pearsall (1992) e Lorenzi & Matos (2002), considerando as espécies nativas com centro de origem pan-amazônico. O sistema de classificação botânica segue a proposta do APG II (2003) e a nomenclatura taxonômica foi conferida através da base de dados W3 Tropicos (Missouri Botanical Garden).

Resultados e discussão

Foram registradas 81 espécies úteis na alimentação dos Sateré-Mawé, pertencentes a 37 famílias botânicas e 63 gêneros. A família com o maior número de representantes foi Arecaceae com 11 espécies, seguida por Fabaceae e Solanaceae com seis e cinco espécies cada uma. (Tabela 1). O significativo número de representantes da família Arecaceae apóia os resultados apresentados em outras pesquisas que apontam as palmeiras como um dos

recursos vegetais mais importantes na alimentação e na economia das populações dos trópicos úmidos (ver Ballyk, 1984; Henderson *et al.*, 1995; Moraes, 2004; Miranda *et al.*, 2008), além de apresentarem um importante valor nutricional, caracterizado por óleos, carboidratos e betacarotenos (vitaminas) presentes principalmente na polpa dos frutos (mesocarpo) e proteínas nas amêndoas (Clement *et al.*, 2005) o que faz que as palmeiras sejam importantes na dieta alimentar de populações indígenas e tradicionais. Entre as espécies desta família em incipiente estado de domesticação e que crescem em ambientes de terra firme estão a Bacaba (*Oenocarpus bacaba*), o Patauá (*O. bataua*) e o Babaçu (*Orbignya phalerata*), amplamente consumidas nas comunidades visitadas. O Jará (*Leopoldinia pulchra*), comum no ambiente de igapó, é a única espécie da família cujo consumo é pouco frequente, principalmente por crianças que coletam os frutos durante percursos em canoa ou quando desenvolvem atividades de pesca.

Todas as espécies pertencentes à família Arecaceae registradas neste estudo são nativas da Amazônia, a exceção da Pupunha (*Bactris gasipaes*) originária do sul da América Central. O Coco (*Cocos nucifera*) outra espécie exótica da família, apresenta uma origem em discussão, sendo registrada por diversos autores como originária do continente asiático, embora pesquisas mais recentes com filogenia molecular da espécie desenvolvidas por Gunn (2004), apontem como centro de origem da espécie o nordeste brasileiro.

Dos registros, 35 espécies (43%) são nativas da Amazônia, entre estas se destaca o grupo das palmeiras, assim como três espécies do gênero *Theobroma*, a Castanha (*Bertholletia excelsa*), o Mari-Mari (*Cassia leiandra*) e o Piquiá (*Caryocar villosum*). Dentro deste grupo o Guaraná (*Pullinia cupana*) ocupa uma posição de destaque por ter seu centro de origem e domesticação no território Sateré-Mawé. Melancia (*Citrullus lanatus*), Maxixe (*Cucumis ancuria*), Quiabo (*Abelmoschus esculentus*) e Feijão (*Vigna unguiculata*) são as únicas espécies nativas do continente africano, representando 5% do total, embora estas façam parte da alimentação Sateré-Mawé, não são consumidas frequentemente nas refeições, sendo itens alimentares pouco importantes. A Batata (*Solanum tuberosum*) e o Tomate (*Solanum esculentum*), ambos da família Solanaceae, foram as únicas

espécies nativas dos Andes, representando 3% das 81 espécies do estudo.

As espécies de origem asiática correspondem a 23% dos registros (19 espécies), destacando-se as fruteiras cujo consumo é realizado principalmente *in natura*, como Jambo (*Syzygium malaccense*), Banana (*Musa spp.*), Manga (*Mangifera indica*) e a Jaca (*Artocarpus heterophylla*). Entre outros centros de origem das espécies do estudo, se encontram América Central, Antilhas e o nordeste do Brasil, além de outros locais da América tropical, representados por 21 espécies (26%) dos registros.

Os recursos vegetais alimentícios para os Sateré-Mawé são plantados através dos sistemas de cultivo conhecidos como roça (“Go”), capoeiras (“Go`Pot”) e cultivos onde é plantada uma única espécie. A roça ou roçado, é um local que ocupa uma área de floresta de terra firme derrubada e queimada onde predomina o cultivo de plantas tuberosas como Mandioca e Macaxeira junto com outras como Batata-doce (*Ipomoea batatas*), Carás (*Dioscorea spp.*), Tajá (*Caladium sp.*) e Taioba (*Xanthosoma sagittifolium*), associadas com algumas fruteiras como Bananas e Gerimum (*Cucurbita maxima*). A queima na vegetação da terra firme garante uma incorporação

TABELA I. LISTA DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS DAS COMUNIDADES SANTA MARIA E VILA NOVA II. TERRA INDÍGENA ANDIRÁ-MARAU, MAUÉS- AM. 2009. S.T - ESPÉCIES SEM TRADUÇÃO; NS/NR- NÃO SABE, NÃO RESPONDE; SM- COMUNIDADE SANTA MARIA; VN- COMUNIDADE VILA NOVA II.

| Família / Espécie | Português | Sateré | Comunidade | Hábito de crescimento | Parte Aproveitada | Forma de consumo | Origem Provável | Local |
|---|-----------|------------|------------|-----------------------|-------------------|-----------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| MAGNOLIOPHYTA | | | | | | | | |
| Angiospermas basais | | | | | | | | |
| ANNONACEAE | | | | | | | | |
| <i>Annona montana</i> Macfad. | Araticum | Kumū | SM/VN | Arbóreo | Fruto | <i>In natura</i> | Antilhas, norte da América do Sul | Quintal/capoeira/sítio |
| <i>Annona muricata</i> L. | Graviola | Graviola | SM/VN | Arbóreo | Fruto | <i>In natura/suco</i> | Caribe, norte da América do Sul | Quintal/capoeira/sítio |
| <i>Rollinia mucosa</i> (Jacq.) Baill. | Biribá | Wiriwa | SM/VN | Arbóreo | Fruto | <i>In natura</i> | América Central | Quintal/Capoeira/sítio |
| LAURACEAE | | | | | | | | |
| <i>Persea americana</i> Mill. | Abacate | Pakuati | SM/VN | Arbóreo | Fruto | <i>In natura</i> | América Central a norte dos Andes | Quintal/sítio |
| Monocotiledôneas | | | | | | | | |
| ALLIACEAE | | | | | | | | |
| <i>Allium sativum</i> L. | Alho | s.t | SM/VN | Herbáceo | Órgão tuberoso | Cozido | Ásia | Comércio (Maués) |
| <i>Allium cepa</i> L. | Cebola | s.t | SM/VN | Herbáceo | Órgão tuberoso | <i>In natura</i> | Ásia | Comércio (Maués) |
| ARACEAE | | | | | | | | |
| <i>Caladium</i> sp. | Tajá | Aperari | SM/VN | Herbáceo | Órgão tuberoso | Mingau (cozido) | América Tropical | Roça |
| <i>Xanthosoma sagittifolium</i> (L.) Schott | Taioba | Sain hup'i | SM/VN | Herbáceo | Órgão tuberoso | Mingau (cozido) | América Tropical | Roça |
| ARECACEAE | | | | | | | | |
| <i>Astrocaryum aculeatum</i> G. Mey. | Tucumã | Kywyt' a | SM/VN | Palmeira | Fruto | <i>In natura</i> | Oeste da Amazônia | Silv. (Terra-firme)/Capoeira |
| <i>Astrocaryum</i> sp. | ns/nr | ns/nr | SM/VN | Palmeira | Fruto | <i>In natura</i> | Amazônia | Silv. (Terra-firme)/Capoeira |

| Família / Espécie | Português | Sateré | Comunidade | Hábito de crescimento | Parte Aproveitada | Forma de consumo | Origem Provável | Local |
|--|--------------|-----------------|------------|-----------------------|-------------------|--------------------------|---|--|
| <i>Attalea maripa</i> (Aubl.) Mart. | Inajá | Puwi | SM/VN | Palmeira | Fruto | <i>In natura</i> | Leste da Amazônia | Silv.(Terra-firme) |
| <i>Bactris gasipaes</i> Kunth | Pupunha | Myrawe | SM/VN | Palmeira | Fruto | Cozido | Sul de América Central a América do sul | Quintal |
| <i>Cocos nucifera</i> L. | Coco | Koko | SM/VN | Palmeira | Semente | <i>In natura</i> | Ásia | Quintal |
| <i>Euterpe precatoria</i> Mart. | Açaí | Wasa' i | SM/VN | Palmeira | Fruto | Vinho (macerado) | Amazônia | Silv.(beiras de igarapés) /Terra-firme |
| <i>Mauritia flexuosa</i> L.f. | Buriti | Miriti | SM/VN | Palmeira | Fruto | <i>In natura</i> / vinho | Norte da América do sul | Silv.(beiras de igarapés) |
| <i>Oenocarpus bacaba</i> Mart. | Bacaba | Hawu Hu' i | SM/VN | Palmeira | Fruto | <i>In natura</i> | Amazônia | Silv. (Terra-firme)/ Capoeira |
| <i>Oenocarpus bataua</i> Mart. | Pataúá | Hawu Hu' i wato | SM/VN | Palmeira | Fruto | Vinho (macerado) | Amazônia | Silv.(Terra-firme) |
| <i>Orbignya phalerata</i> Mart. | Babaçu | Kyha | SM/VN | Palmeira | Fruto | <i>In natura</i> | Sul da Amazônia | Silv.(Terra-firme) |
| <i>Leopoldinia pulchra</i> Martius | Jará | Yara' i | SM/VN | Palmeira | Fruto | <i>In natura</i> | Amazônia | Silv. (Igapó) |
| BROMELIACEAE | | | | | | | | |
| <i>Ananas comosus</i> (L.) Merr. | Abacaxi | Naña | SM/VN | Herbáceo | Fruto | <i>In natura</i> | Sul do Brasil | Roça/quintal/ sítio/ abacaxaizal |
| DIOSCOREACEAE | | | | | | | | |
| <i>Dioscorea</i> sp. | Cará-espinho | Katianã | SM/VN | Herbáceo-trepador | Órgão tuberoso | Mingau (cozido) / assado | Indeterminada | Roça |
| <i>Dioscorea alata</i> L. | Cará | Awai' a | SM/VN | Herbáceo-trepador | Órgão tuberoso | Mingau (cozido) / assado | Índia até Nova Guiné | Roça |
| <i>Dioscorea trifida</i> L.f. | Cará | ns/nr | SM/VN | Herbáceo-trepador | Órgão tuberoso | Mingau (cozido) / assado | Índia até Nova Guiné | Roça |
| MARANTACEAE | | | | | | | | |
| <i>Calathea allouia</i> (Aubl.) Lindl. | Ariá | s.t | SM/VN | Herbáceo | Órgão tuberoso | Mingau (cozido) | Amazônia | Roça |
| MUSACEAE | | | | | | | | |
| <i>Musa X paradisiaca</i> L. | Banana | Pakua | SM/VN | Herbáceo | Fruto | Mingau (cozido) | Ásia | Roça/quintal/ sítio |
| POACEAE | | | | | | | | |
| <i>Oryza sativa</i> L. | Arroz | s.t | SM/VN | Herbáceo | Semente | Cozido | Ásia | Comércio (Maués) |
| <i>Zea mays</i> L. | Milho | Awati | SM/VN | Herbáceo | Fruto | Assado | América Central | Roça |
| ZINGIBERACEAE | | | | | | | | |
| <i>Curcuma longa</i> L. | Açafrão | s.t | SM/VN | Herbáceo | Órgão tuberoso | Condimento/ cozido | Ásia | Roça/quintal |
| <i>Zingiber officinale</i> Roscoe | Mangarataia | Mankaratai | SM/VN | Herbáceo | Órgão tuberoso | Suco (ralado) | Indo-Malásia | Roça/quintal |

| Família / Espécie | Português | Sateré | Comunidade | Hábito de crescimento | Parte Aproveitada | Forma de consumo | Origem Provável | Local |
|---|------------------|----------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| Eudicotiledóneas | | | | | | | | |
| ANACARDIACEAE | | | | | | | | |
| <i>Anacardium occidentale</i> L. | Cajú | Kaiú | SM/VN | Arbóreo | Semente/pseudofruto | Torrado/in natura | Nordeste do Brasil | Quintal/capoeira/sítio |
| <i>Mangifera indica</i> L. | Manga | Mangá | SM/VN | Arbóreo | Fruto | In natura/assada | Índia | Quintal |
| <i>Spondias mombin</i> L. | Taperebá | Akai | SM/VN | Arbóreo | Fruto | In natura/suco | Amazônia | Quintal |
| APOCYNACEAE | | | | | | | | |
| <i>Lacmellea cf. arborescens</i> (Müll. Arg.) Markgr. | Sovinha | Nua | SM/VN | Arbóreo | Fruto | In natura | Amazônia | Silv.(Terra-firme) |
| CARICACEAE | | | | | | | | |
| <i>Carica papaya</i> L. | Mamão | Maū maū | SM/VN | Herbáceo | Fruto | In natura | Caribe e América central | Quintal |
| CARYOCARACEAE | | | | | | | | |
| <i>Caryocar villosum</i> (Aubl.) Pers. | Piquiá | Piki' a | SM/VN | Arbóreo | Fruto | Cozido | Amazônia | Silv.(Terra-firme) |
| CELASTRACEAE | | | | | | | | |
| <i>Cf. Salacia</i> sp. | ns/nr | s.t | SM | Arbustivo | Fruto | In natura | Amazônia | Silv.(Igapó) |
| CHRYSOBALANACEAE | | | | | | | | |
| <i>Couepia</i> sp. | Castanha-do-mato | Wejē jā | SM/VN | Arbóreo | Semente | In natura | Amazônia | Silv.(Terra-firme) |
| CLUSIACEAE | | | | | | | | |
| <i>Garcinia acuminata</i> Planch. & Triana | Bacuri | s.t | SM/VN | Arbóreo | Fruto | In natura | Amazônia | Silv. (Igapó) |
| <i>Garcinia</i> sp. | Bacuri-liso | s.t | SM/VN | Arbóreo | Fruto | In natura | Amazônia | Silv. (Igapó) |
| CONVOLVULACEAE | | | | | | | | |
| <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam. | Batata-doce | Uriuru | SM/VN | Herbáceo-rasteiro | Órgão tuberoso | Mingau / assado (cozido) | América Tropical e/ou Pacífico | Roça |
| CUCURBITACEAE | | | | | | | | |
| <i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai | Melancia | Melancia | SM/VN | Herbáceo-rasteiro | Fruto | In natura | África | Roça |
| <i>Cucumis anguria</i> L. | Maxixe | Maxixi | SM/VN | Herbáceo-rasteiro | Fruto | Cozido | África | Quintal |
| <i>Cucurbita maxima</i> L. | Gerimum | Giurumū | SM/VN | Herbáceo-rasteiro | Fruto | Mingau (cozido) | América do sul | Roça |
| <i>Cf. Cucumis</i> sp. | ns/nr | ns/nr | SM | Herbáceo-rasteiro | Fruto | In natura | Indeterminada | Roça |
| EUPHORBIACEAE | | | | | | | | |
| <i>Manihot esculenta</i> Crantz | Mandioca | Mani | SM/VN | Arbustivo | Órgão tuberoso | Farinha/beju/chibé/cruera/goma/tucupi | Nordeste da América do sul | Roça |
| | Macaxeira | Manisey | | | | Mingau/torrado/cozido/assado | | |

| Família / Espécie | Português | Sateré | Comunidade | Hábito de crescimento | Parte Aproveitada | Forma de consumo | Origem Provável | Local |
|---|-----------------|----------------|------------|-----------------------|-------------------|-----------------------------------|-----------------------------|------------------------|
| FABACEAE | | | | | | | | |
| Caesalpinioideae | | | | | | | | |
| <i>Cassia leiandra</i> Benth. | Mari-Mari | s.t | SM/VN | Arbóreo | Semente | <i>In natura</i> | Amazônia | Silv. (Igapó) |
| <i>Hymenaea courbaril</i> L. | Jatobá | Ma'ate | SM/VN | Arbóreo | Semente | <i>In natura</i> | Amazônia | Silv. (Terra-firme) |
| Mimosoideae | | | | | | | | |
| <i>Inga edulis</i> Mart. | Ingá-cipó | Mokiu | SM/VN | Arbóreo | Semente | <i>In natura</i> | Oeste da Amazônia | Quintal/capoeira/sítio |
| <i>Inga macrophylla</i> Humb. & Bonpl. ex Willd. | Ingá | Mokiu' tirit'i | SM/VN | Arbóreo | Semente | <i>In natura</i> | Amazônia | Quintal/capoeira/sítio |
| Papilionoideae | | | | | | | | |
| <i>Phaseolus vulgaris</i> L. | Feijão | Kismana | SM/VN | Herbáceo | Semente | Cozido | América | Comércio (Maués) |
| <i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp. | Feijão | Kumanã | SM/VN | Herbáceo | Semente | Cozido | África Ocidental ou Central | Roça/quintal |
| LECYTHIDACEAE | | | | | | | | |
| <i>Bertholletia excelsa</i> Kunth | Castanha | We'eija | SM/VN | Arbóreo | Semente | Mingau (cozido)/ <i>In natura</i> | Amazônia | Silv. (Terra-firme) |
| MALPIGHIACEAE | | | | | | | | |
| <i>Byrsonima</i> sp.1 | Murici-miudinho | Muruci | SM/VN | Arbóreo | Fruto | <i>In natura</i> | Amazônia | Silv. (Terra-firme) |
| <i>Byrsonima</i> sp.2 | Murici-vermeho | Mompiku hup | SM/VN | Arbóreo | Fruto | <i>In natura</i> | Amazônia | Silv. (Terra-firme) |
| MALVACEAE | | | | | | | | |
| <i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench | Quiabo | s.t | SM/VN | Arbustivo | Fruto | Cozido | África Tropical | Quintal |
| <i>Theobroma cacao</i> L. | Cacau | Waworê | SM/VN | Arbóreo | Semente | <i>In natura</i> | Amazônia | Quintal/sítio |
| <i>Theobroma grandiflorum</i> (Willd. ex Spreng.) K. Schum. | Cupuaçu | Kupu | SM/VN | Arbóreo | Semente | Suco/ <i>In natura</i> /doce | Amazônia | Quintal/capoeira/sítio |
| <i>Theobroma</i> sp. | Cupu-do-mato | Waworê | SM/VN | Arbóreo | Semente | <i>In natura</i> | Amazônia | Silv. (Terra-firme) |
| MELASTOMATACEAE | | | | | | | | |
| <i>Bellucia grossularioides</i> (L.) Triana | Goiaba-de-anta | Pakui'aran | SM/VN | Arbóreo | Fruto | <i>In natura</i> | Amazônia | Capoeira |
| MEMECYLACEAE | | | | | | | | |
| <i>Mouriri guianensis</i> Aubl. | Socoró | s.t | SM/VN | Arbóreo | Fruto | <i>In natura</i> | Amazônia | Silv.(Igapó) |
| MORACEAE | | | | | | | | |
| <i>Artocarpus altitilis</i> (Parkinson) Fosberg | Fruta-pão | Pão | SM/VN | Arbóreo | Semente | Cozido | Ásia | Quintal |
| <i>Artocarpus heterophylla</i> Lam. | Jaca | Jacá | SM/VN | Arbóreo | Fruto | Cozido/ <i>In natura</i> | Ásia | Quintal |
| MYRTACEAE | | | | | | | | |
| <i>Psidium guajava</i> L. | Goiaba | Waiawa | SM/VN | Arbóreo | Fruto | <i>In natura</i> | Nordeste do Brasil | Quintal |
| <i>Syzygium malaccense</i> (L.) Merr. & L.M. Perry | Jambo | Jambo | SM/VN | Arbóreo | Fruto | <i>In natura</i> | Ásia | Quintal |

| Família / Espécie | Português | Sateré | Comunidade | Hábito de crescimento | Parte Aproveitada | Forma de consumo | Origem Provável | Local |
|--|-------------------|------------|------------|-----------------------|-------------------|------------------------|-------------------|--------------------|
| OXALIDACEAE | | | | | | | | |
| <i>Averrhoa carambola</i> L. | Carambola | Carambola | SM/VN | Arbóreo | Fruto | <i>In natura</i> | Ásia | Quintal |
| PASSIFLORACEAE | | | | | | | | |
| <i>Dilkea</i> sp. | Maracujá-do-Igapó | Murukui' a | SM | Arbustivo-trepador | Semente | <i>In natura</i> | Amazônia | Silv.(Igapó) |
| <i>Passiflora nitida</i> Kunth | Maracujá-do-mato | Murukui' a | SM/VN | Arbustivo-trepador | Semente | <i>In natura</i> | Amazônia | Silv.(Terra-firme) |
| <i>Passiflora quadrangularis</i> L. | Maracujá peroba | Marakui' a | SM | Arbustivo-trepador | Semente | <i>In natura</i> | América Tropical | Quintal |
| RUBIACEAE | | | | | | | | |
| <i>Coffea arabica</i> L. | Café | s.t | VN | Arbustivo | Semente | Torrado | Ásia | Quintal |
| RUTACEAE | | | | | | | | |
| <i>Citrus aurantifolia</i> (Christ.) Swing. | Lima | Lima | SM/VN | Arbóreo | Fruto | <i>In natura</i> /suco | Ásia | Quintal |
| <i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f. | Limão | Jójūm | SM/VN | Arbustivo | Fruto | <i>In natura</i> /suco | Ásia | Quintal |
| <i>Citrus reticulata</i> Blanco | Tangerina | Tangerina | SM/VN | Arbóreo | Fruto | <i>In natura</i> /suco | Ásia | Quintal |
| <i>Citrus sinensis</i> L. | Laranja | Sasuğ | SM/VN | Arbóreo | Fruto | <i>In natura</i> /suco | Ásia | Quintal |
| SAPINDACEAE | | | | | | | | |
| <i>Paullinia cupana</i> Kunth | Guaraná | Waraná | SM/VN | Arbustivo-trepador | Semente | Bebida (Sapo'hy) | Amazônia Central | Guaranazal/Quintal |
| SAPOTACEAE | | | | | | | | |
| <i>Pouteria caimito</i> (Ruiz & Pav.) Radlk. | Abiu | Abiu | SM/VN | Arbóreo | Fruto | <i>In natura</i> | Amazônia | Quintal |
| SIMAROUBACEAE | | | | | | | | |
| <i>Simaba</i> sp. | ns/nr | Kaju Mawa | SM/VN | Arbóreo | Fruto | <i>In natura</i> | Amazônia | Silv.(Igapó) |
| SOLANACEAE | | | | | | | | |
| <i>Capsicum chinense</i> Jacq. | Pimenta | Musē | SM/VN | Arbustivo | Fruto | <i>In natura</i> | Oeste da Amazônia | Quintal/sítio |
| <i>Capsicum frutescens</i> L. | Pimenta malagueta | Musē | SM/VN | Arbustivo | Fruto | <i>In natura</i> | Oeste da Amazônia | Quintal/sítio |
| <i>Physalis angulata</i> L. | Camapú | Comopó | SM/VN | Herbáceo | Fruto | <i>In natura</i> | América Tropical | Roça/capoeira |
| <i>Solanum tuberosum</i> L. | Batata | s.t | SM/VN | Herbáceo | Órgão tuberoso | Cozido | Vales andinos | Comércio (Maués) |
| <i>Solanum esculentum</i> Dunal | Tomate | s.t | SM/VN | Herbáceo | Fruto | <i>In natura</i> | Andes | Comércio (Maués) |

As origens das espécies foram baseadas em informações de Patiño (1963, 1964); Pickersgill & Heiser (1977); León (1987); Pearsall (1992); Vavilov (1951); Lorenzi & Matos (2002).

inicial de nutrientes ao solo estabelecendo uma comunidade de plantas que apresenta heterogeneidade de espécies (Martins, 2005). O ambiente da terra-firme possui diversas características que exercem efeitos importantes na exploração humana, entre elas predomina a baixa fertilidade do solo, o que limita a intensidade de seu aproveitamento agrícola, além da combinação de alta umidade e temperatura, o que dificulta o ar-

mazenamento da maior parte dos alimentos, a não ser durante curtos períodos de tempo (Meggers, 1987).

A capoeira é uma roça velha, que depois de dois a quatro anos de uso, vai sendo enriquecida com fruteiras antes de ser deixada em repouso para a sucessão vegetal, a qual depois de alguns anos vai garantir a recuperação da fertilidade do solo. O tempo necessário

para que um roçado volte a ter características similares às de uma floresta original é de 40 a 50 anos (Brown & Lugo, 1990) ou 55 anos ou mais (Brearley *et al.*, 2004). As capoeiras são importantes bancos de germoplasma e repositórios de material para ser plantado em novos roçados, além de serem lugares para a colheita regular de frutos, como a Ingá (*Inga edulis*) e Caju (*Anacardium occidentale*), cuja semeadura é feita intencionalmente durante o tempo do uso da roça.

Os cultivos onde predomina uma única espécie, como é o caso de plantações de Guaraná “*Waraná’ ypia*” (*Pullinia cupana*), Abacaxi “*Nana’ ypia*” (*Ananas comosus*) e Açaí “*Wasai’ ypia*” (*Euterpe precatoria*), estão caracterizados por áreas em terra-firme, com plantações que apresentam um espaçamento aleatório entre planta e planta, variando de 1,5 a 7,0 m. O fato de que estas três espécies sejam plantadas individualmente é por seu valor econômico, já que são plantas comercializadas dentro da Terra Indígena e em povoados próximos à mesma.

Outros espaços para a produção de plantas alimentícias são os quintais (“*Kurara*”) nas aldeias, que são espaços perto das casas onde se encontra a maior porcentagem de espécies, principalmente fruteiras, o que pode estar relacionado à distância que existe entre as casas e os roçados, capoeiras e floresta, o que levou a necessidade de manter estes locais que garantem a disponibilidade de recursos alimentícios, os quais são consumidos na sua maioria *in natura*.

Outros alimentos são obtidos através do extrativismo de recursos silvestres em áreas de floresta de terra firme, em geral são árvores de grande porte como a Castanha-do-mato (*Couepia* sp.), o Piquiá, a Castanha do Brasil e o Babaçu.

No igapó (florestas constantemente alagadas por rios de águas pretas) crescem o Jará, o Bacuri (*Garcinia acuminata*), a Sorvinha (*Lacmellea* cf. *arborescens* e Kaju-Mawa (*Simaba* sp.), embora estas espécies alimentícias sejam pouco consumidas pela restrição do tempo da safra das mesmas. Outra espécie alimentícia que cresce em ambientes permanentemente alagados, é o Buriti (*Mauritia flexuosa*), cujo consumo é generalizado e freqüente já que a produção de frutos é constante durante todo o ano.

Verifica-se que 76 das 81 espécies registradas nesta pesquisa são compartilhadas nas duas comunidades Sateré-Mawé estudadas, o que representa 94% das espécies. Na comunidade Santa Maria (Rio Urupadi) foram citadas quatro espécies que não o foram na comunidade Vila Nova II (rio Marau). Com 5% do total dos registros, este grupo se encontra representado por cf. *Cucumis* sp., cf. *Salacia* sp., Maracujá-do-Igapó (*Dilkea* sp.) e Maracujá-peroba (*Passiflora quadrangularis*), todas nativas da América tropical, sendo estas, na sua maioria, silvestres e pouco freqüentes na alimentação, embora *P. quadrangularis* tenha sido a única espécie plantada em quintais dentro da comunidade Santa Maria.

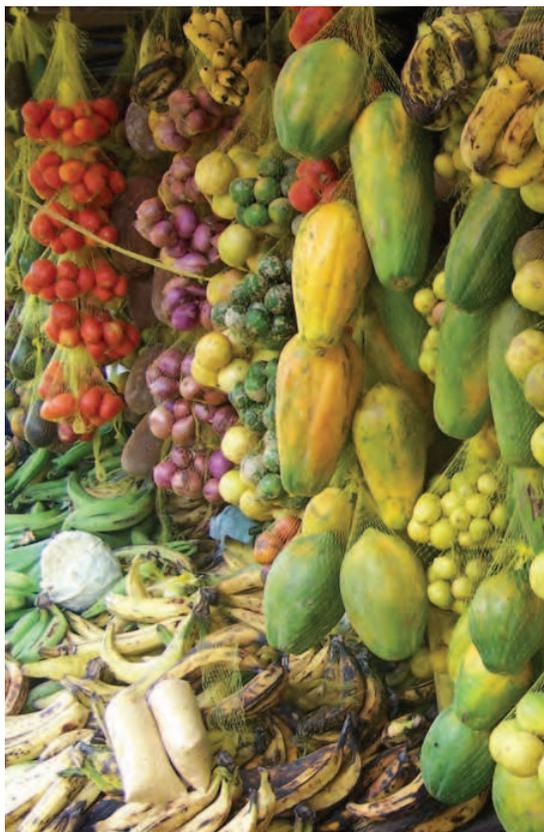
Entretanto, em Vila Nova II foi registrada uma espécie que não foi informada na comunidade Santa Maria. A representativa porcentagem de espécies compartilhadas pelas duas comunidades sugere que o transporte entre estas garante a mobilidade de germoplasma. Outro fator está relacionado à similaridade dos ecossistemas onde estas duas comunidades se desenvolvem, o que garante uma oferta de recursos silvestres semelhantes.

Dentro da diversidade alimentar tradicional nas aldeias Santa Maria e Vila Nova II estão o Sapó (bebida feita com as sementes de guaraná torradas e piladas), a Mandioca/Macaxeira e seus derivados, sucos ou vinhos de Açaí, Bacaba e Patauí; frutos *in natura* como Bananas, Ingás, Abacaxi e alguns cítricos representados por Laranjas, Limões e Limas (*Citrus* spp.). Uma importante variedade de mingaus (preparados à base de tubérculos, água, sal ou açúcar, os quais por meio de um processo de cocção geram uma substância viscosa), assim como o chibé (preparado com a farinha de mandioca amarela e água). Outros componentes da alimentação são os temperos e condimentos que, embora incluídos por Kinupp e Barros (2008) e pelos Sateré-Mawé na categoria de “não comida”, não são menos importantes, destacando-se as Pimentas (*Cap-sicum* spp.) sempre presentes nas refeições diárias. Entre outros itens alimentares encontram-se folhas de plantas como Cebolinha (*Allium fistulosum*), Chicória (*Eryngium foetidum*), Cheiro-verde (*Coriandrum sativum*) e os bulbos como o Alho (*Allium sativum*) e a Cebola (*Allium cepa*), estes dois últimos não cultivados na comunidade, sendo adquiridos no mercado da cidade de Maués ou por meio de comerciantes de víveres, denominados popularmente

como regatões (“*karaiwo*”), que com frequência visitam algumas comunidades da Terra Indígena Andirá-Marau.

A sazonalidade que determina a safra das plantas nas roças e capoeiras, nos quintais e na floresta, influencia as refeições diárias dos Sateré-Mawé. Um exemplo específico desta sazonalidade são os frutos das palmeiras de Açaí, Buriti e Bacaba, os quais são a base para a preparação de bebidas (ou “vinhos”), as quais acompanhadas com farinha de mandioca e tapioca chegam a compor uma refeição.

Outro fator que influencia a alimentação é a disponibilidade econômica para a compra em centros urbanos, como Maués, de produtos alimentícios industrializados que passaram a ser incorporados aos hábitos alimentares tradicionais nas aldeias da Terra Indígena, criando novos padrões de consumo. Antes do benefício das aposentadorias por parte do Estado para os Sateré-Mawé, a Fundação Nacional do Índio (FUNAI) distribuía em helicópteros cestas básicas nas comunidades da Terra Indígena. Com o benefício das aposentadorias, a



Mercado amazônico, Augusto Mazorra

instituição deixou de distribuir estes recursos e atualmente o envio de cestas básicas é oferecido só em casos excepcionais, como no caso de catástrofes ambientais.

Na ingestão de alguns alimentos estão presentes comportamentos que fazem parte da identidade da etnia Sateré-Mawé. Um exemplo são alimentos consumidos em festividades e rituais, como o ritual da “Tucandeira” (dança tradicional para os Sateré-Mawé), onde segundo informantes idosos da aldeia Santa Maria (rio Urupadi), antes do ritual os Sateré-Mawé costumavam fazer uma dieta com as frutas que no momento estivessem em safra, evitando o consumo de carnes de caça e alimentos gordurosos, e no transcorrer do ritual eram consumidas castanhas de Caju torradas, formigas tucandeiras e o chibé.

É importante ressaltar que o Caju é uma espécie extra-amazônica e um item alimentar presente neste ritual realizado tradicionalmente pelos Sateré-Mawé, fato que faz supor que o tempo de introdução desta espécie nas aldeias é bastante antigo. Outro ritual Sateré-Mawé é a entrega do Purantig, peça na qual está registrada a história da etnia, incluindo o mito da origem do Guaraná, guerra com os brancos e até a predição de futuros acontecimentos. Este é um elemento importante dentro da cultura material, elaborado com madeira de ingá-deigapó (espécie não identificada) e traços talhados com os dentes do porco-do-mato “Hamaut ga’apypwat” (*Tayassu tajacu*, Linnaeus, 1758).

O Purantig contém uma forte carga simbólica para os Sateré-Mawé, sendo entregue de geração a geração, de pai para filho, numa reunião onde é decifrada a história da etnia escrita por meio de símbolos, linhas e figuras. Durante este ritual, a alimentação são principalmente o Sapó, o chibé e a farinha de mandioca. Este assunto não foi muito abordado já que este ritual é realizado com pouca frequência.

Outros alimentos são consumidos cotidianamente, fazendo parte das refeições dos Sateré-Mawé, como os mingaus, os assados, a farinha, as tapiocas e o chibé. Em geral estes alimentos são consumidos dentro da cozinha, ao redor do fogo, embora exista neste lugar um pequeno jirau (suporte de madeira) usado unicamente para colocar os alimentos a serem servidos, além dos elementos da cultura material empregados para a preparação e consumo dos alimentos.

A divisão do trabalho dentro da etnia Sateré-Mawé encontra-se determinada por critérios de gênero e idade. Desta forma existem atividades específicas desenvolvidas por homens, por mulheres e por crianças, jovens, adultos e idosos. A abertura de novos roçados, por exemplo, envolvendo a derrubada e queima da vegetação, é uma tarefa exclusivamente masculina, desenvolvida principalmente entre parentes e amigos na forma de mutirão (“*Tyoy’iwyyuat*”).

Em estudos conduzidos por Meggers (1987) entre os Kayapó, foi observado o mesmo comportamento, igualmente verificando-se que a colheita dos produtos dos roçados é uma atividade desenvolvida pelas mulheres. Vargas (2006), na pesquisa sobre alimentação em comunidades indígenas Cubeos, evidenciou que assim como acontece com os Sateré-Mawé, entre os Cubeos as mulheres são as responsáveis pela preparação dos alimentos. Entre os Sateré-Mawé o homem também é o responsável pela construção das moradias e pelas atividades de caça e pesca, embora contemporaneamente estejam surgindo mudanças nestes comportamentos principalmente em relação à última atividade.

Já a realização dos trabalhos domésticos, como o cuidado com as crianças, a limpeza da moradia, a lavagem das roupas e a preparação de alimentos, por exemplo, são atividades femininas, realizadas tanto pelas mulheres adultas como pelas jovens e idosas. Igualmente cabe só às mulheres adultas o trabalho da preparação do Sapó. Outra atividade realizada pelas mulheres é o transporte de diversos materiais em paneiros, como, por exemplo, as raízes colhidas nas roças, tarefa desempenhada por crianças, jovens e adultos, com um paneiro de tamanho diferenciado para cada idade.

Embora o transporte do paneiro seja uma atividade feminina, os homens chegam a transportar este em momentos circunstanciais como, por exemplo, na coleta e colheita de frutos silvestres, sendo esta uma atividade estacional. As tarefas como tratamentos culturais nos roçados e capoeiras, colheita de mandioca e outros produtos como Batata, Cará e Guaraná, assim como coleta de recursos silvestres e procura de lenha para a preparação dos alimentos, são realizadas por representantes de ambos os gêneros e idades. Para a realização das tarefas como plantio e manejo de guaranazais,

colheita e beneficiamento do guaraná, os Sateré-Mawé não apresentam uma divisão do trabalho bem definida, assunto abordado por Lorenz (1992), que afirma que na vida social dos Sateré-Mawé é reservada aos homens a tarefa de beneficiar o Guaraná, quando nos mitos é função da mulher cuidar do plantio; fato que não foi observado nas comunidades estudadas, onde os cuidados dos guaranazais e a transformação do fruto são realizados por representantes de ambos os gêneros, embora existam tarefas específicas na transformação como a torrefação e pilação do Guaraná que são exclusivamente masculinas. Mas atividades como o descascamento e a lavagem dos frutos e a defumação são tarefas realizadas coletivamente entre homens e mulheres de todas as faixas etárias.

As crianças estão sempre presentes nos processos de plantio, colheita e coleta de plantas alimentícias, preparação dos alimentos e transformação dos principais produtos como a farinha de Mandioca e o bastão de Guaraná. É pertinente destacar que a atividade de descascamento da Mandioca é realizada unicamente por mulheres (crianças, meninas, jovens, adultas e idosas) onde os meninos, embora presentes nesta parte do processo, não desenvolvem esta tarefa.

Os resultados desta pesquisa deixam em evidência a relação e formas de uso dos recursos vegetais alimentícios pelos Sateré-Mawé, onde por meio dos sistemas de produção, transformação e aproveitamento das plantas garantem a segurança alimentar e a conservação intra e interespecífica dos recursos vegetais, além do meio ambiente, sendo estas atividades dinâmicas e em constante mudança. Neste contexto é importante realizar ações focadas à valoração destes conhecimentos locais dentro e fora das comunidades.

Considerações finais

Os Sateré-Mawé das aldeias Santa Maria e Vila Nova II usam uma ampla diversidade de plantas silvestres e cultivadas, estas últimas crescendo em roçados e capoeiras. A maior parte das variedades corresponde a formas cultivadas refletindo a rica diversidade manejada no sistema agrícola.

Na alimentação das comunidades Santa Maria e Vila Nova II têm sido adotadas espécies de outras regiões

do mundo. 43% dos registros correspondem a espécies nativas da Amazônia, com destaque para o Guaraná por ter seu centro de origem e domesticação no território Sateré-Mawé (Médio rio Amazonas).

O importante número de plantas nativas encontradas neste trabalho etnobotânico pode estar relacionado ao grau de isolamento das comunidades e sua localização numa região de importante oferta de recursos vegetais autóctones.

As espécies com maior valor simbólico nas duas comunidades visitadas são o Guaraná, a Mandioca e Macaxeira, as quais apresentam mitos relacionados a sua origem, sendo amplamente cultivadas dentro das comunidades. Entretanto a espécie com maior expressão econômica é o Guaraná sendo comercializado em centros urbanos próximos às duas comunidades e exportado para Europa por meio de uma ONG que compra a produção anual desta espécie.

Nas comunidades estudadas são compartilhados os mesmos sistemas alimentares, não apresentando diferenças nas formas de cultivo, transformação dos alimentos, transporte e técnicas culinárias. Isso é compreensível por compartilharem ecossistemas similares, a mesma cultura e a mesma tradição oral. Igualmente os Sateré-Mawé desenvolvem constantemente atividades de comércio, trocas e reciprocidade de sementes, órgãos tuberosos, mudas e alimentos entre parentes e amigos e atividades de troca de trabalho principalmente para o plantio e produção de itens alimentares, o que reforça laços de amizade e contribui para a similaridade entre espécies nas duas comunidades e para o aumento no número de espécies comestíveis.

Comparando as informações dos primeiros relatos sobre o povo Sateré-Mawé registradas pelos jesuítas no século XVI, com os resultados deste trabalho é evidente a conservação de uma importante tradição oral e técnicas de uso dos recursos vegetais, embora tenham sido incorporadas algumas espécies exóticas, alimentos industrializados e elementos da cultura material que, ao chegarem à terra indígena, foram sendo apropriados e misturados com as espécies nativas, alimentos locais, utensílios e técnicas culinárias, dando

como resultado uma mutação e reinvenção do cotidiano e estilo de vida Sateré-Mawé.

Pesquisas e estudos realizados com grupos indígenas e tradicionais são importantes para entender a relação entre a diversidade biológica e étnica, com a finalidade de gerar pautas para a conservação e uso adequado dos recursos vegetais, tendo em vista que os conhecimentos que estas populações possuem sobre o uso e manejo dos recursos naturais estão diretamente relacionados à conservação da diversidade agrícola (plantas e variedades de plantas domesticadas, semi-domesticadas e em processo de domesticação), assim como espécies silvestres.

Isto vem ao encontro do que estabelece a Convenção sobre Diversidade Biológica (CDB), em seu artigo 8º: “Em conformidade com sua legislação nacional, respeitar, preservar e manter o conhecimento, inovações e práticas das comunidades locais e populações indígenas com estilo de vida tradicionais relevantes à conservação e à utilização sustentável da diversidade biológica e incentivar sua mais ampla aplicação com a aprovação e a participação dos detentores desse conhecimento, inovações e práticas; e encorajar a repartição equitativa dos benefícios oriundos da utilização desse conhecimento, inovações e prática” Tendo em vista o parágrafo anterior, é preciso desenvolver trabalhos nas aldeias Sateré-Mawé pela comunidade científica e organismos do Estado que permitam promover e mostrar a relevância dos saberes tradicionais e a importância da sua conservação.

Agradecimentos

Agradecemos a homens, mulheres e crianças Sateré-Mawé, por compartilharem um legado tão importante e em constante mutação - o seu conhecimento. À professora Valéria Augusta Weigel, coordenadora do projeto EDUSUHAN, por seu apoio logístico para a realização da primeira fase da pesquisa, por suas orientações, apoio e confiança. À Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (FAPEAM) pela bolsa de mestrado; Ao programa de pós-graduação em Agronomia Tropical PPG-AT da Universidade Federal do Amazonas (UFAM); pelo apoio nesta pesquisa, Ao Herbário da Universidade da Amazonia (HUAZ), especialmente a Marco Correa, Edwin Trujillo e Victor Gonzalez por estarem presentes com suas orientações.

Referências

- ALBUQUERQUE, U.P., LUCENA, R.F., CUNHA, L.V. *Métodos e técnicas na pesquisa etnobotânica*. 2da. Ed. Revisada, atualizada e aplicada-Recife: COMUNIGRAF, 2008.
- APG II. *An update of the Angiosperm Phylogeny Group classification for orders and families of flowering plants*: APGII. Bot. J. Linn. Soc. 2003.
- BALICK, M.J. Ethnobotany of Palms in the Neotropics. *Advances in Economic Botany*. 1984.1: p. 9-23.
- BREARLEY, F.Q., PRAJADINATA, S., KIDD, P.S., PROCTOR, J., SURIANTATA, J. P. Structure and floristics of an old secondary rain forest in Central Kalimantan, Indonesia, and a comparison with adjacent primary forest. *Forest Ecology and Management*, 2004. vol. 195, p. 385-397.
- BROWN, S., LUGO, A. E. Tropical secondary Forest. *Journal of Tropical Ecology*. 1990. vol. 6, n. 1, p. 1-32.
- CLEMENT, C.R., LLERAS PÉREZ, E., VAN LEEUWEN, J. O potencial das palmeiras tropicais no Brasil: acertos e fracassos das últimas décadas. *Agrociências*, Montevideo, 2005.9 (1-2): p. 67-71.
- GUNN, B. F. The phylogeny of the Cocoeae (Arecaceae) with emphasis on *Cocos nucifera*. *Annals of the Missouri Botanical Garden*. 2004. vol. 91, no 3, p. 505-522.
- HENDERSON, A. J.; GALEANO, G.; BERNAL, R. *Field Guide to the palms of the Americas*. Princeton: Princeton University Press. 1995. p. 352.
- ISA, INSTITUTO SOCIO-AMBIENTAL. *Povos Indígenas do Brasil, 2001-2005*. São Paulo: 2006. p. 879.
- Código de Ética, versión en español. In: Internacional Society of Ethnobiology Homepage. 25 de março de 2008. [citado 10 de janeiro de 2010]. Disponível em http://ise.arts.ubc.ca/global_coalition/ethics.
- KINUPP F.V., BARROS B. I. Teores de proteína e minerais de espécies nativas, potenciais hortaliças e frutas. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*. 2008. 28(4): p. 846-857.
- LEÓN, J. *Botánica de los cultivos tropicales*. Instituto Interamericano para la Cooperación Agrícola - IICA, San José, Costa Rica. 1987. p. 445.
- LORENZ, S. *Sateré-Mawé: Os filhos do Guaraná*. São Paulo: Centro de trabalho Indigenista. Coleção de projetos 1. 1992. p. 159.
- LORENZI H., MATOS, F. J. A. *Plantas Mediciniais no Brasil: nativas e exóticas cultivadas* (eds.) Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum. 2002. p. 512.
- MARTIN, G. J. *Ethnobotany, a methods manual*. London, UK: Chapman & Hall. 1995. 268 p.
- MARTINS, P.S. Dinâmica evolutiva em roças de caboclos amazônicos. *Estudos Avançados* 19 (53). 2005. p. 209-220.
- MEGGERS, B. *Amazônia: a ilusão de um paraíso*. Edusp, São Paulo. 1987. p. 239.
- MING, L. C. Coleta de Plantas medicinais. In: *Plantas Mediciniais: Arte e Ciência*. Um guia de estudo Interdisciplinar. L. C. Di Stasi. (Org.). São Paulo: Editora da UNESP. 1996. 69. p. 86.
- MIRANDA, I. P., RABELO, A. *Guia de identificação das palmeiras de Porto Trombetas-PA*. Editora da Universidade Federal do Amazonas, Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia. 2008. p. 365.
- MORAES, R. M. *Flora de palmeiras de Bolívia*. Universidad Mayor de San Andrés. Herbario Nacional de Bolívia/Instituto de Ecología/Carrera de Biología. La Paz Bolívia. 2004. p. 262.
- MORAIS, M. Estado nutricional de crianças índias do Alto Xingu em 1980 e 1992 e evolução pondero-estatural entre o primeiro e o quarto anos de vida. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, vol. 19, n. 2. 2003. p. 543-550.
- PATIÑO, V. M. *Plantas cultivadas y animales domésticos en América Equinoccial*. Tomo I. Frutales. Imprenta Departamental, Cali, Colombia. 1963. p. 547.
- PEARSALL, D. M. The origins of plant cultivation in South America. In: C. W. Cowan, and P. J. Watson, eds. *The origins of agriculture - An international perspective*. Smithsonian Institution Press, Washington D.C. 1992. p. 173-206.
- PEREIRA, N. *Os índios Maués*. Coleção Rex, Edição da coleção Solimões, Rio. 1954. p. 171.
- PICKERSGILL, B., HEISER C. B. Origins and distribution of plants domesticated in the New World Tropics. In: C. A. Reed, ed. *Origins of Agriculture*. Mouton Publ., The Hague. 1977. p. 803-836.
- SIOLI, H. *The Amazon: limnology and landscape ecology of a mighty tropical river and its basin*. xiv. 1984. P. 763.
- TEIXEIRA, P., BRASIL, M. Estudo Demográfico dos Sateré-Mawé: um exemplo de censo participativo. In: Pagliaro, H.; Azevedo, M.M.; Santos, R.V. (Orgs.) *Demografia dos Povos Indígenas no Brasil*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ e Associação Brasileira de Estudos Populacionais/ABEP. 2005. p. 135-154.
- VARGAS, G. *Transformación y elaboración de alimentos con especies vegetales y animales por las comunidades de cubos del Cuduyari*. Instituto SINCHI. Proyecto: Diversificación y mejoramiento de chagras a partir de la recuperación del conocimiento tradicional de producción en el Departamento del Vaupés. 2006. p. 24.
- VAILOV, N.I. *The origin, variation immunity and breeding of cultivated plants*. New York: Ronald Press. 1951. p. 366.
- W3 Tropicos. Missouri Botanical Garden VAST (Vascular Tropicos) nomenclatural database and associated authority files. In: Missouri Botanical Garden Homepage. 27 de junho de 2008. [Citado 12 de março de 2010]. Disponível em <http://mobot.mobot.org/W3T/Search/vast.html>.