

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS - UFAM
INSTITUTO DE FILOSOFIA, CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS
CURSO DE BACHARELADO EM CIÊNCIAS SOCIAIS

BIANCA MORAES FIGUEIREDO

O FRUTO DOURADO

FORMAS DE CONHECER E TRANSFORMAR O UMARI (*Poraqueiba sericea*):
COSMOTÉCNICA NA AMAZÔNIA INDÍGENA

MANAUS

2025

BIANCA MORAES FIGUEIREDO

O FRUTO DOURADO

FORMAS DE CONHECER E TRANSFORMAR O UMARI (*Poraqueiba sericea*):
COSMOTÉCNICA NA AMAZÔNIA INDÍGENA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Bacharelado em Ciências Sociais da Universidade Federal do Amazonas (UFAM), como requisito para obtenção do título de Bacharel em Ciências Sociais.

Orientador: Prof. Dr. Gilton Mendes dos Santos

MANAUS

2025

Ficha Catalográfica

Elaborada automaticamente de acordo com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

- F475f Figueiredo, Bianca Moraes
O fruto dourado: Formas de conhecer e transformar o umari
(Poraqueiba sericea) Cosmotécnica da Amazônia Indígena / Bianca
Moraes Figueiredo. - 2025.
42 f. : il., color. ; 31 cm.
- Orientador(a): Gilton Mendes dos Santos.
Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) - Universidade
Federal do Amazonas, Instituto de Filosofia, Ciências Humanas e
Sociais, Curso de Ciências Sociais, Manaus, 2025.
1. Amazônia. 2. Cosmotécnica. 3. Umari. 4. Cosmologia. 5.
Indígena. I. Santos, Gilton Mendes dos. II. Universidade Federal do
Amazonas. Instituto de Filosofia, Ciências Humanas e Sociais.
Curso de Ciências Sociais. III. Título
-

BIANCA MORAES FIGUEIREDO

O FRUTO DOURADO

FORMAS DE CONHECER E TRANSFORMAR O UMARI (*Poraqueiba sericea*):
COSMOTÉCNICA NA AMAZÔNIA INDÍGENA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Bacharelado em Ciências Sociais da Universidade Federal do Amazonas (UFAM) como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Ciências Sociais.

BANCA EXAMINADORA

Prof.Dr. Gilton Mendes dos Santos - UFAM
Orientador

Prof. Dr Carlos Machado Dias Jr - UFAM
Avaliador

Prof.Dr^a Mariana Franco Cassino - INPA
Avaliadora

Á memória de meus avôs Edson
Figueiredo e Manoel Moraes, com todo
carinho e eternas saudades.

“A relação entre plantas e humanos é mediada pelo respeito e conhecimento ancestral.”

SILVEIRA, Renato da. 2006.

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais, Edson e Carla, cujo esforço silencioso e dedicação incansável abriram para mim caminhos que eles mesmos não tiveram. Por me incentivarem e me guiarem, sou eternamente grata por chegar até a universidade e realizar este trabalho.

Às minhas irmãs, Alice e Maria, e minhas avós, Joana e Valdice, que, mesmo distantes, foram minha força e inspiração em cada momento difícil.

Ao meu companheiro, Relves, por acreditar em mim e estar ao meu lado em todos os momentos.

Aos amigos da UFAM, Sandro, Lívia, José, Lucca, Laura e Bell, juntamente com minhas amigas, Betina e Yasmin, que tornaram mais leve e feliz essa trajetória em uma nova cidade.

Ao meu orientador, Gilton Mendes, pela orientação, paciência e confiança em meu trabalho. Seus ensinamentos foram decisivos para o caminho que escolhi trilhar na Antropologia.

Aos colegas do NEAI, agradeço pelo acolhimento generoso e pelos aprendizados compartilhados.

Por fim, gratidão aos meus guias espirituais, entidades voduns e orixás, que me acompanham e protegem em cada passo da minha vida.

RESUMO

Este trabalho teve como objetivo realizar um estudo antropológico sobre os processos de transformações do umari (*Poraqueiba sericea*) por populações amazônicas, especialmente indígenas, com base em fontes bibliográficas históricas e etnográficas. Para tanto, a pesquisa buscou identificar as áreas de distribuição e ocorrência do umari, mapear os modos de sua coleta e manejo, as técnicas de processamento, as formas de uso e armazenamento, além de descrever e fazer conexões com as narrativas associadas a cosmologia das populações amazônicas sobre a planta.

Palavras-chave: Amazônia; cosmologia indígena; cosmotécnica; umari.

ABSTRACT

This research project aims to conduct an anthropological study on the processes involved in the transformation of umari (*Poraqueiba sericea*) by Amazonian populations, particularly Indigenous groups, based on historical, and ethnographic sources. To this end, the study seeks to identify the areas of distribution and occurrence of umari, map the modes of its collection and management, examine processing techniques, and document its uses and storage practices, as well as describe and establish connections with the mythological narratives of Amazonian peoples concerning the plant.

Keywords: Amazônia; Indigenous cosmology; cosmotechnics; umari.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1: Fruto do umari inteiro e em pedaços	18
Figura 2 Mapa de ocorrência do umari.....	20
Figura 3 Jabuti comendo as folhas da samaumeira	21
Figura 4 Umarizeiro	23

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 Variedade de guacure cultivado nas chagras	33
--	----

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	12
1.1 METODOLOGIA	14
1.2 HORIZONTE TEÓRICO.....	15
2. O UMARI NA AMAZÔNIA INDÍGENA	18
2.1 DISTRIBUIÇÃO	18
2.1 COSMOLOGIA	20
2.2 TÉCNICAS	29
2.3 DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	35
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS	38
REFERÊNCIAS.....	39

1 INTRODUÇÃO

Este Trabalho De Conclusão de Curso teve como objetivo realizar um estudo antropológico sobre os processos de transformações do fruto do umari (*Poraqueiba sericea*) por populações amazônicas, especialmente indígenas, com base em fontes bibliográficas, históricas e etnográficas. A pesquisa se desenvolve a partir de dois eixos complementares: compreender as práticas e uso do fruto, e identificar os modos de conhecimento expressos nas narrativas míticas, nos esquemas classificatórios nativos e nas associações explicativas sobre cosmologia, isto é, como operadores simbólicos e componentes de categorias que estruturam a visão de mundo de povos indígenas da Amazônia. Embora seja uma espécie já bastante conhecida do ponto de vista botânico e ecológico, os aspectos cosmológicos da planta, no entanto, ainda não haviam sido explorados até o momento da pesquisa.

A elaboração deste TCC é atravessada por um conjunto de motivações que articulam dimensões subjetivas e teóricas. Em primeiro lugar, do ponto de vista pessoal e formativo, esta investigação emerge diretamente de minhas experiências desenvolvidas no âmbito do Núcleo de Estudos da Amazônia Indígena (NEAI), espaço acadêmico que tem sido fundamental para a aproximação das dinâmicas sociotécnicas, cosmológicas e ecológicas que constituem os modos de vida dos povos indígenas amazônicos. Foi a partir dessa vivência no NEAI que pude compreender, com maior profundidade, que as práticas de transformação vegetal são expressões concretas de sistemas de conhecimento que sustentam as relações entre humanos, não humanos e os mundos que estes sujeitos cosmológicos habitam e constroem. E a partir disso, realizar dois projetos de Iniciação Científica que, posteriormente, tornaram-se este trabalho de conclusão de curso.

A escolha por desenvolver esse levantamento bibliográfico se deu, também, pela necessidade de reconhecer e refletir que não se pode falar em valorização da Amazônia sem considerar os saberes dos povos que a constituem. A Amazônia resulta de processos históricos de transformação conduzidos por povos indígenas e tradicionais, que ao longo do tempo desenvolveram e continuam desenvolvendo modos próprios de manejo, promoção e enriquecimento da biodiversidade da floresta (Balée, 1993). Essas práticas indígenas fazem aumentar, ao invés de reduzir, a biodiversidade florestal; modificam sutilmente os ecossistemas amazônicos, gerando

ecologias induzidas e localizadas, ilhas de recursos cuja diversidade biológica é manejada e modelada em benefício das gerações presentes e futuras (Pardini, 2020).

Desta forma, a Amazônia não é simplesmente ‘antropizada’, numa relação unidirecional entre sujeito e objeto, mas torna-se ‘outra’: antropogênica. Ali, segundo o arqueólogo Marcos Magalhães (2016, p. 386), “*os ambientes antropizados (culturais, cultivados) tornam-se antropogênicos (naturais, autônomos)*”, numa relação de mão dupla, recíproca e reversível, entre dois agentes ou sujeitos: o Homem e a Floresta, na qual a ação de um não anula a do outro (Magalhães, 2016, p. 43). Por esse motivo, houve a necessidade, no desenvolvimento da pesquisa, de ultrapassar perspectivas aplicadas à Amazônia, que rotineiramente desconsideram as formas de vida que fazem parte da floresta.

Neste contexto, o estudo das técnicas de transformação vegetal, a partir da Antropologia, permite revelar a densidade dos vínculos entre pessoas e plantas. O umari (*Poraqueiba sericea*) desempenha um papel central nas relações entre humanos, plantas e outros seres, mediando vínculos que atravessam roças, capoeiras, quintais, florestas e rios. Inserindo-se nesse debate, e a partir do conceito de cosmotécnica (Hui, 2020), práticas alimentares e de manejo vegetal podem ser compreendidas como modos de elaboração de mundos, nos quais técnica e cosmologia se constituem de forma indissociável. Para uma compreensão mais completa, é necessário analisar tais práticas em conexão com os saberes indígenas que as articulam. Assim, o conceito de cosmotécnica pode oferecer uma lente sensível que nos permita acessar uma genealogia do pensamento indígena, isto é, um olhar mais profundo para a história de longa duração dos processos técnicos em suas conexões com as enunciações cosmológicas e ontológicas particulares (Mendes e França, 2024).

A pesquisa buscou evidenciar como os povos amazônicos elaboram um saber sofisticado a partir de suas próprias tecnologias. O processamento de vegetais requer precisão desde o momento da colheita do fruto – analisando sua maturidade, muitas vezes evidenciada pelo cheiro, cor e outros aspectos derivados de um conhecimento tradicional transmitido pelos mais velhos –, no modo de fermentação e defumação, bem como atenção às presenças invisíveis: os “donos dos lugares”, cuja agência demanda respeito e cuidado para que o alimento preserve sua força vital (França e Fontes, 2022). Esse olhar dialoga com o conceito de dono-mestre, que descreve relações assimétricas mediadas por esse dono entre um recurso e o coletivo ao qual

pertence (Fausto, 2008) ou, como argumenta Barreto (2018) no contexto rionegrino, os “donos dos lugares”, mais do que donos das espécies.

Diante disso, a investigação pretendeu compreender como, por meio de técnicas e narrativas, diferentes povos amazônicos constroem modos próprios de conhecer e transformar o umari. Assim, esta pesquisa busca contribuir para o entendimento da cosmotécnica amazônica, investigando como este fruto é articulado em diferentes dimensões do conhecimento.

Objetivo Geral: A partir de fontes bibliográficas, realizar um estudo antropológico sobre os modos de conhecer, sobre as narrativas cosmológicas e os processos de transformação do fruto do umari (*Poraqueiba sericea*) da família botânica Icacinaceae por grupos indígenas na Amazônia.

Específicos:

- Identificar as áreas de ocorrência do umari na Amazônia.
- Apresentar e discutir os modos de coleta e manejo do fruto, as técnicas de processamento e suas formas de usos.
- Identificar e estabelecer conexões do umari com as narrativas cosmológicas de diferentes povos amazônicos.

1.1 METODOLOGIA

A proposta metodológica desta pesquisa baseou-se em um levantamento e análise da literatura disponível, explorando fontes históricas e etnográficas que tratavam da interação entre o fruto do umari e as comunidades amazônicas ao longo do tempo. O objetivo foi investigar as técnicas de transformação e uso da planta, buscando compreender não apenas seus aspectos práticos e materiais, mas também os significados culturais e simbólicos que compunham a relação do fruto com a população, isto é, as narrativas cosmológicas associadas aos conhecimentos e ao uso do umari pelos grupos identificados.

A coleta de dados foi realizada por meio de uma busca sistemática em plataformas acadêmicas reconhecidas, como SciELO e Portal de Periódicos da CAPES, além de bibliotecas físicas, como o acervo do Núcleo de Estudos da

Amazônia Indígena (NEAI), e arquivos digitais. Os critérios de seleção das fontes incluíram a pertinência temática em relação ao objeto da pesquisa e a profundidade analítica dos textos.

Um componente crucial da metodologia consistiu na organização da leitura das narrativas míticas das populações locais em conjunto com as técnicas de processamento do umari, análise que foi facilitada pela elaboração de quadros e tabelas comparativas, permitindo uma compreensão mais clara das inter-relações entre esses dois pontos centrais do trabalho. A construção do referencial teórico-metodológico apoiou-se em três eixos principais. O primeiro é a noção de cosmotécnica proposta por Yuk Hui (2021), que entende as técnicas como expressões situadas de mundos ontológicos distintos, onde cada cultura elabora modos singulares de articular o fazer técnico com o pensar cosmológico. O segundo eixo é fornecido pela antropologia da técnica, com ênfase nos estudos de Carlos Sautchuk (2017), que analisa as práticas técnicas como componentes centrais na produção do corpo, da memória e do saber nas sociedades indígenas. As técnicas não são neutras: elas constituem modos de aprendizado e transmissão de conhecimento, organizam a experiência sensível e estruturam relações sociais. Ao investigar como diferentes grupos preparam e utilizam o umari, buscou-se evidenciar essas dimensões técnicas.

O terceiro eixo se fundamenta nos estudos de etnologia, a partir das sínteses de Descola e Viveiros de Castro, em que a "condição humana" não se restringe ao (ser)humano. De acordo com Cassino et al (2024), povos indígenas amazônicos formulam modos de existir apoiados em ontologias distantes da tradição ocidental. Em tais contextos, natural e cultural surgem integrados, esse fundamento orienta formas de conhecimento ecológico estruturadas por relações em que animais, plantas, rios, montanhas e outras sujeitos cosmológicos fora do universo humano exercem agência e intencionalidade (Descola, 1986; Viveiros de Castro, 1996).

Além das etapas de coleta e análise bibliográfica, a pesquisa incluiu a construção de um mapa voltado à visualização da distribuição do umari na Amazônia.

1.2 HORIZONTE TEÓRICO

Com base em pesquisas etnográficas realizadas nos últimos anos, a Antropologia tem despertado um interesse particular no estudo das relações entre

populações tradicionais/indígenas e as plantas na Amazônia, destacando o papel primordial das espécies vegetais na vida, nas concepções, nos sistemas de conhecimento e práticas das populações locais (Descola, 1992; Mendes dos Santos, 2020; Shiratori, 2019; Oliveira, 2012 dentre outros). Buscando recuperar a importância das dimensões materiais e trazê-las para um primeiro plano de observação e análise, as abordagens da Antropologia da Técnica tem se apresentado como uma lente promissora para tratar dos processos e atos técnicos do fazer humano, conforme mostra a última coletânea de textos organizados no Brasil por Sautchuk (2017).

As práticas e operações de transformação, construídas ao longo do tempo e vinculadas a concepções cosmológicas, são utilizadas pelos povos indígenas tanto no manejo e na modificação das paisagens quanto na transformação de plantas. Quando tomada como ferramenta analítica, a ideia de técnica possibilita questionar visões antigas e dualistas que marcaram a maneira como se interpretaram as relações dos povos indígenas com a floresta amazônica. O ponto de partida desse arcabouço consiste na crítica à concepção moderna de técnica, fundada na cisão entre mundo e matéria, sujeito e objeto. Essa cisão estrutura a técnica moderna como um dispositivo abstrato, orientado pela eficiência, pela funcionalidade e pela produção de domínio sobre a matéria, desvinculado de algum regime metafísico.

Yuk Hui, ao desenvolver o conceito de cosmotécnica, propõe uma inversão desse paradigma. Segundo ele, toda técnica está, necessariamente, vinculada a uma cosmologia. Isso significa que não existe técnica neutra ou universal; toda prática técnica é expressão de uma concepção de mundo, que organiza as relações com a matéria, mas também as relações ontológicas entre humanos, não humanos, ambientes e domínios invisíveis. A técnica, nesse enquadramento, trata-se de um modo específico de instaurar, sustentar e reproduzir uma configuração ontológica. O rompimento da modernidade com suas próprias cosmotécnicas locais, ao transformá-las em um dispositivo autônomo e automático, produziu uma epistemologia que nega a validade dos regimes técnicos de outros povos (Hui, 2020).

O presente estudo utiliza, portanto, o conceito de cosmotécnica para apresentar a ligação entre as técnicas de transformação, ou seja, os modos de uso que o fruto do umari assume entre diferentes povos amazônicos e as narrativas cosmológicas por eles formuladas. Neste contexto, também foi utilizada a noção de cadeia operatória, consolidada nos estudos arqueológicos e revisitada pelo campo da Antropologia, com o objetivo de documentar sequências de ações observadas. Em sua definição

primeira, essa ferramenta refere-se a “uma série de operações que traz um material primário desde seu estado natural até um estado fabricado” (Creswell apud Lemonnier 1986). Porém, a análise utilizada como referencial do projeto refere-se a perspectiva de Coupaye (2017) que enfatiza ser imprescindível conectar as dimensões materiais do ato técnico aos sentidos sociais, conceituais e cósmicos das práticas, conforme observadas em seus contextos culturais, para que se possa, de fato, produzir uma cadeia operatória. A técnica, por sua vez, somente pode ser observada a partir dos “fazeres” decompostos em partes fragmentadas e constituintes de um processo maior. Embora o método da cadeia operatória permita descrever processos técnicos observados em tempo presente, também possibilita, a partir da análise de técnicas atuais, uma reflexão sobre os procedimentos empregados no passado, considerando a hipótese de continuidade (ou permanência) de certas práticas de transformação vegetal (Mendes e França, 2024). Importante salientar, no entanto, que não pretendo aqui desenvolver ou descrever uma cadeia operatória propriamente dita, uma vez que tal empreendimento exigiria observação etnográfica direta e pesquisa in loco, o que não faz parte do escopo deste trabalho.

A perspectiva analítica proposta neste projeto articula-se aos esforços da Antropologia da Técnica, buscando igualmente estabelecer diálogo com outras abordagens, especialmente aquelas oriundas da Ecologia Histórica, no tratamento dos modos tradicionais de processamento e uso de plantas, cultivadas ou não, para fins alimentares. Nesse sentido, a análise das práticas de preparo do umari ganha densidade ao ser compreendida como parte de uma cadeia de operações na qual se articulam conhecimentos empíricos, cosmologias e relações sociais.

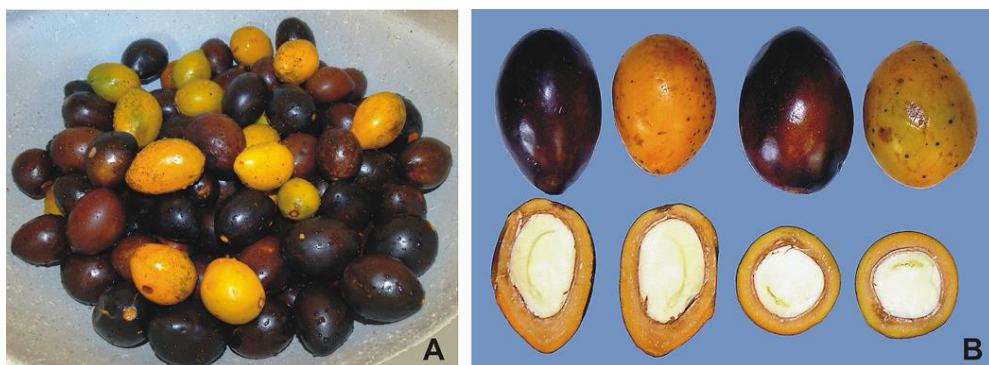
2 O UMARI NA AMAZÔNIA INDÍGENA

2.1 DISTRIBUIÇÃO

Desde os séculos XVIII e XIX a Amazônia foi alvo de pesquisadores e viajantes que já destacavam a variedade de espécies vegetais amplamente utilizadas pelas populações locais. Durante suas expedições, coletavam espécimes, descreviam as características botânicas, métodos de cultivo, manejo e aproveitamento alimentar dos frutos. Diversos estudos antropológicos, arqueológicos e paleoecológicos indicam que os povos amazônicos desenvolveram historicamente modos de manejo e transformação de espécies vegetais que combinam técnicas sofisticadas, saberes específicos e relações estreitas com a floresta (Strauss, 1986).

O umari (*Poraqueiba sericea*), é um fruto nativo da Amazônia cuja descrição botânica data do século XIX, tendo sido catalogado por Tulasne em 1849 (cit. Englers, 1872). Sua aparência é formada por uma casca fina, assemelhando-se à do pêssego, com uma superfície lisa e coloração que transita entre o marrom e o amarelo escuro. Sua polpa é macia, apresentando poucas fibras, de coloração amarela e com teor gorduroso, envolvendo um caroço que se destaca por seu tamanho, proporcionalmente grande em relação ao fruto. No ápice de sua maturação, o umari emana um aroma adocicado e marcante, caracterizando seu estado de prontidão para o consumo.

Figura 1: Fruto do umari inteiro e em pedaços



Fonte: Afonso Rabelo, *frutasnativasdaamazonia*

Considera-se que a espécie tenha como centro de origem a parte central ou ocidental do Amazonas e sua dispersão por toda a região ocorreu por meio dos

ameríndios que a cultivavam (Fao, 1987). A partir dos relatos dos viajantes que começaram a fazer expedição pelo Brasil, a utilização do umari é mencionada desde o século XVIII, no ano de 1786, com o registro do naturalista Alexandre Rodrigues, e observada principalmente em cultivos indígenas ou tradicionais (Ducke, 1946).

Atualmente, no Brasil, a espécie é registrada nos estados do Amazonas, Acre, Pará (Amorim; Stefano, 2020) e Amapá (Herbário Inpa, 2022). Para os estados do Acre, Pará e Amapá, as fontes consultadas não indicam os locais exatos de ocorrência, motivo pelo qual essas áreas não foram detalhadas no mapa. No Amazonas, sua presença está confirmada nas regiões do alto rio Negro — abrangendo as bacias do Pari, Içana e Tunuí —, ao longo do rio Solimões, entre Manaus e Tabatinga, e no rio Madeira, em Humaitá (Falcão e Lleras, 1980). Essas áreas coincidem com territórios de diversos povos indígenas, incluindo os Baniwa, que habitam principalmente a bacia do rio Içana e o alto rio Negro; também os Tikuna, presentes no oeste do Amazonas, ao longo do rio Solimões/Alto Amazonas.

Fora do Brasil, ocorre na Colômbia, especialmente na região de Letícia, no extremo sul do país, tríplice fronteira com Brasil e Peru (Pinilla Herrera, 2004), e em territórios Muinane e Uitoto, entre os rios Caquetá e Putumayo. No Peru, o umari é registrado principalmente na região de Loreto (Monteagudo Mendoza; Guerreiro, 2010), onde se encontra a comunidade indígena do povo Bora, responsável por áreas de manejo tradicional em locais como Brillo Nuevo, no rio Yaguasyacu (Denevan et al., 1984). Além disso, a espécie ocorre em áreas amazônicas do Equador e da Venezuela (Stefano et al., 2002) sem identificação do local específico.

Para facilitar a visualização da distribuição do fruto, trago o seguinte mapa, contendo os resultados encontrados sobre a presença do vegetal em diferentes regiões:



Figura 2 Mapa de ocorrência do umari

2.1 COSMOLOGIA

O fruto do umari, tal como muitos frutos amazônicos, é comumente estudado por seus aspectos botânicos e nutricionais, enquanto a visão sociotécnica e antropológica tende a ser deixada de lado. Se outras áreas reconhecem a relevância desses vegetais e suas utilidades nutricionais, cabe a Antropologia pensar os outros aspectos que fazem parte dessas dinâmicas. Desta forma, é importante compreender que sua existência perpassa a ideia do fruto com única função de consumo e avança em caminhos que contribuem fortemente na representação da Amazônia enquanto berço de frutas nativas repletas de significados e histórias. Para visualizar essa densidade simbólica, apresento algumas narrativas encontradas durante a realização desta pesquisa bibliográfica, que evidenciam diretamente o lugar cosmológico e relacional do umari entre distintos povos amazônicos:

Para os Tikuna do Alto Solimões, o umari (*tetchi*) é o “coração da samaumeira original”, tendo se transformado na esposa do principal herói cultural do povo (Gruber, 1997). Segundo eles, antigamente não se via a luz do dia porque *Wõne*, uma enorme samaumeira, cobria o céu com seus galhos. *Yoi*, portanto, é o responsável por derrubar a imensa árvore. A queda da árvore não só originou a alternância entre o dia e a noite, como seu tronco, galhos e folhas se tornaram o rio Solimões, os igarapés e lagos. Do coração (*ma'ũ ne*) desta samaumeira nascerá um pé de umari, cuja fruta

será uma mulher, a “filha do umari”/”a última fruta do umari” (*Tetchi arü ngu’u*). Pode-se considerar, deste modo, *Tetchi aru ngu’u* como a representação da origem da primeira mulher casável na cosmologia Tikuna. (Matarezio Filho, 2015).

Trecho e desenho retirado da obra “O Livro das Árvores” (Gruber, 1997).



Figura 3 Jabuti comendo as folhas da samaumeira

No princípio, estava tudo escuro, sempre frio e sempre noite.

Uma enorme samaumeira, *wotchine*, fechava o mundo, e por isso não entrava claridade na terra. *Yo’i* e *Ipi* ficaram preocupados. Tinham que fazer alguma coisa. Pegaram um caroço de *araratucupi*, *tcha*, e atiraram na árvore para ver se existia luz do outro lado. Através de um buraco, os irmãos enxergaram uma preguiça-real que prendia lá no céu os galhos da samaumeira. Jogaram muitos e muitos caroços e assim criaram as estrelas. Mas ainda não havia claridade. *Yo’i* e *Ipi* ficaram pensando e decidiram convidar todos os animais da mata para ajudarem a derrubar a árvore. Mas nenhum deles conseguiu, nem o pica-pau.

Resolveram, então, oferecer a irmã *Aicüna* em casamento para quem jogasse formigas-de-fogo nos olhos da preguiça-real. O quatipuru tentou, mas voltou no meio do caminho. Finalmente aquele quatipuruzinho bem pequeno, *taine*, conseguiu subir. Jogou as formigas e a preguiça soltou o céu. A árvore caiu e a luz apareceu. *Taine* casou-se com *Aicüna*. Quando a samaumeira caiu, ficou ainda o toco, que na língua Ticuna se chama *napüne*.

É a parte que fica na terra quando alguma árvore é derrubada. No toco da samaumeira as folhas continuavam brotando. Isso preocupou *Yo’i* e *Ipi*, pois a árvore poderia crescer de novo. Colocaram sobre o toco um jabuti enorme para que ele comesse as folhas. Mas o jabuti não dava conta, porque as folhas cresciam sem parar. Então, os irmãos chegaram bem perto e puderam escutar o, coração da samaumeira: tou, tou, tou!

Ele ainda estava vivo. *Ipi* tentou tirá-lo com o machado, mas o coração pulou bem longe. Uma borboleta pegou o coração, depois o calango e por fim ele foi parar com a cutia. A cutia saiu correndo e

plantou o caroço do coração. *Yo'í* foi atrás, procurou, procurou e acabou encontrando o caroço. Levou, então, para plantá-lo no seu terreno. Depois de um tempo, nasceu uma árvore de umari, *tetchi*. Assim surgiu o umari: do coração da samaumeira.

A árvore botou folhas, flores e frutos. As folhas pequenas, quando caíam no chão, viravam sapos pequenos. As folhas grandes viravam sapos grandes. As frutas também começaram a cair. A última delas se transformou numa moça muito bonita, que se chamou *Tetchi arü Ngu'ĩ*. "A última fruta do umari".

Yo'í levou a moça para ser sua mulher.

Os Tikuna, no entanto, não são os únicos a possuir o umari como uma figura central em sua cosmologia. Para o povo Baniwa, um dos elementos que permeiam a sua cultura diz respeito a compreensão do universo e como ele está intrinsecamente ligado à ordenação do mundo terrestre (Monteiro, 2017). Como fruto dessa relação e por existirem vários tipos de umari na região, foi criado o *calendário de umari*: a floração acontece no mês de setembro e estende-se até o mês de novembro, quando, no conhecimento astronômico Baniwa, surgem no universo as constelações de "*Omai Idzawithionaa, Khewidapani e Maalinai*". O calendário é dividido a partir do período de desenvolvimento para maturação das frutas é de novembro a fevereiro, quando passam as constelações "*Maalinai, Dzoroonai e Dzaaka Manaapani*". Enquanto o período de amadurecimento e de disponibilidade para consumo acontece entre os meses de março e de junho, quando surgem as constelações "*Dzaaka Manaapani, Dzaaka Makaapali, Waliperieni Waliperenomhe, Walipere Makapoki e Opitinaa*" (Andrade, 2011). Deste modo, além de ter grande participação alimentícia na rotina do povo, também representam fortemente os elos que se formam com seus antepassados enquanto tradicionais cultivadores de umari '*Doomali*'¹. Se a distribuição desta planta no cenário Baniwa contemporâneo é grande, a origem do fruto (a partir da narrativa) pode ser enxergada como essencial nessa relação.

Trecho e desenho retirados da série *Kaawhiperi Yoodzawaaka*²:

¹ Umari na língua Baniwa

² Trabalho realizado com as monografias e resultados obtidos nas pesquisas da Escola Indígena Baniwa e Coripação (EIBC-Pamáái), no primeiro número da série *Kaawhiperi Yoodzawaaka*



Figura 4 Umarizeiro

Antigamente este umari não existia na época dos *Hekoapinai* (gente universo). Sua história começou no local chamado de *Hemadzawani*, local onde ficava a grande árvore de *Kaali*. Lá estava a planta umari. No entanto, essa era a árvore de todos os conhecimentos dos bens que hoje temos. Nesta mesma árvore estava esta fruta umari. O dono do primeiro umari foi a Anta, mas depois que ele foi roubado da anta se espalhou para todos os lados. Esta árvore era uma planta particular da Anta, que não queria distribuir para ninguém.

Devido a isso outros animais ficaram com inveja e queriam roubar o umari. A anta não deixava, ela era perigosa, não sala pra canto nenhum, exatamente para evitar que roubassem sua fruta. A inveja continuava, até que chegou um certo dia em que os animais resolveram mandar a Anta ir pescar. A ideia deles era derrubar a árvore de *Kaali*, onde estava esta fruta umari, durante a sua ausência. Desta vez a anta obedeceu e saiu para mergulhar seu cacuri que estava um pouco distante da sua fruteira

Enquanto estava mergulhando o seu cacuri a anta ouviu o pássaro de doma, cantando:

- *Doommmaaaa, oopi kaalikattaadapa iphawaaa!!!*.

Saiu do cacuri rapidamente e perguntou para seu amigo que estava ali a sua espera:

- Você ouviu a ave cantando, que a árvore foi derrubada?

Respondeu:

- Não ouvi nada!

E a Anta mergulhou novamente, e ouviu de novo:

- *Docommmaaaa, oopi kalikatadapa iphawaaa!!!!*.

Ouvindo isso lá do fundo, a Anta saiu bruscamente do cacuri e falou para o companheiro:

- Eh! Eu ouvi o pássaro dizendo que a árvore foi derrubada.

Saiu do cacuri correndo em direção à árvore. No entanto, a árvore já estava derrubada e os outros animais já tinham tirado tudo o que eles queriam.

E quando caiu sobre o chão, o umari se espalhou para todos os lados e foi pego por todos os animais da época. A anta ficou sem nada, e por isso que hoje em dia existe este recurso na nossa região.

Para além dos Tikuna e Baniwa, o umari também está presente entre os Tukano do Alto Rio Negro. O fruto usado pelo herói *Basebo* em suas ações xamânicas, que faziam, através do poder do *bahsese*, um *caxiri* forte do caroço da fruta, é também associado ao patamar aquático primordial (*wamudia*), de onde surgiram as primeiras tentativas de aparecimento dos humanos, que vieram a habitar o espaço terrestre. Os relatos descritos no livro *Omerõ*, dedicado à cosmografia dos *yepamahsã*, apresentam o mito da Gente Umari, seres associados ao fruto *wamũ* e conhecidos no idioma local como *wamũmahsã*. Eles habitam o *Wamũdiá Pati*, um dos patamares subterrâneos do cosmos, separado do domínio terrestre humano e acessível apenas a seres de natureza própria (Barreto et al., 2018).

De acordo com a história, um homem sai de casa à noite, convencido de que fora chamado por um companheiro de pescaria. Ele segue a voz, atravessando áreas conhecidas até perceber que os caminhos mudaram de feição. Sem compreender o que acontecia, avança até perder completamente a referência do território habitual. É nesse deslocamento inesperado que atravessa o limite entre os domínios e ingressa no espaço onde vivem os *wamũmahsã* (Barreto et al., 2018). Recebido por esses habitantes subterrâneos, o homem permanece ali por um período que lhe parece curto. A convivência com os *wamũmahsã* ocorre de maneira relativamente tranquila, mas sua percepção temporal se afasta radicalmente do ritmo experimentado pelos humanos: apenas quando retorna descobre que, durante sua estadia, dez anos haviam se passado na superfície (Barreto et al., 2018).

Ao expressar o desejo de voltar para casa, os *wamũmahsã* organizam a viagem de retorno reunindo alimentos como farinha torrada, beiju e peixes defumados, seguindo um protocolo que utilizam em longos deslocamentos. Eles percorrem uma trilha extensa até chegar a um ponto-limite do percurso, marcado por um grande umarizeiro, árvore que atua como eixo de ligação entre o *Wamũdiá Pati* e o mundo terrestre. Nesse lugar, os *wamũmahsã* sobem aos galhos mais altos e se lançam para baixo, atravessando o solo e retornando imediatamente ao seu patamar de origem, uma habilidade própria desses seres (Barreto et al., 2018). Quando chega a sua vez, o homem tenta imitá-los. Sobe na árvore, posiciona-se em um galho e se deixa cair, esperando realizar o mesmo trajeto. No entanto, seu corpo não penetra o solo. Ele cai sobre a terra e permanece no plano humano. Ao observar ao redor, reconhece que está novamente no local onde vivia antes de desaparecer, apenas transformado pela passagem do tempo (Barreto et al., 2018).

A princípio, o patamar inferior é enxergado de maneira perigosa aos humanos, segundo a visão dos *kumuã*, sendo um espaço negativo, que evoca sentimentos ruins e desconfortáveis aos Demiurgos, além de ser abrigo de *Sepirõ*, uma criatura aquática de aspecto monstruoso, com características morfológicas semelhantes a uma cobra, cujo corpo em forma de armadilha capturava e devorava os futuros humanos, impedindo-os de emergir. (Barreto et al 2018). No entanto, o perigo para os humanos não anula os outros aspectos de grandiosidade que formam o lugar, exposto nos seguintes trechos do livro “*Omerõ*”, sobre o *Wamudiá Pati*:

Os *kumuã* afirmam que o patamar inferior subterrâneo é um mundo perigoso para os humanos, mas dizem também que se trata de um lugar “mais perfeito que o nosso” e algumas especulações cosmológicas elaboram uma imagem do *Wamudiá Pati* como um mundo hiperavanzado e sofisticado tecnologicamente: por exemplo, debaixo da cidade de Manaus no *Wamudiá Pati* existe uma riquíssima megalópole subterrânea dos *wamumahsã*, com uma extensa rede de metrô e de veículo leve sobre trilhos (VLT), edifícios refinados e de grande porte e altura, rede Wi-Fi em toda sua extensão, largas avenidas por onde circulam veículos movidos a eletricidade numa velocidade harmoniosa e sem acidentes. “Nós somos os atrapalhados, os imperfeitos, os confusos e os que estão mal”, dizem, dos humanos atuais, alguns *yepamahsã*. “Nosso mundo é um reflexo deteriorado, imperfeito e incompleto do *Wamudiá Pati*”, dizem outros.

Logo, dentro do universo cosmológico do povo Tukano, o umari se inclui na representação de um patamar cosmológico inteiro, e este em questão é visto como uma versão melhor e mais desenvolvida do que o próprio universo terrestre (*Ati Pati*). A dimensão do “Rio de umari”, sua aparência e perspectivas de tempo também são detalhadas no livro:

O *Wamudiá Pati* comunica-se, contínua e circularmente, com os outros *patiri* (patamares) que compõem o cosmo: a imagem gráfica e geométrica do universo *yepamahsã* pode ser concebida e esquematizada como uma esfera com seus três níveis (mundos) e suas diversas camadas próprias a cada patamar (mundo) e onde acima e além do nível celeste situa-se um espaço vazio e infinito. Elementos-pessoas circulam ciclicamente entre os patamares: as pessoas-astros [sol, lua e estrelas], as constelações, os rios, os ventos e alguns *waimahsã*. Assim, quando é meio-dia no patamar subterrâneo do *Wamudiá Pati* é meia-noite no patamar terrestre desse (nosso) mundo, *Ati Pati*.

Dando continuidade, ainda entre os Tukano, o fruto está presente nos rituais de oferta de alimentos chamados Dabucuri, em língua Nheengatu, ou Poose, em tukano. Ao longo do ciclo anual, eram realizados quatro tipos de Dabucuri: de frutos, de peixes, de caça e de larvas. Em cada um desses momentos, os anfitriões ofereciam grandes quantidades de alimento aos grupos afins, fortalecendo as relações entre as metades exogâmicas por meio da comensalidade (Maia, 2018).

Durante o período correspondente à constelação de Ayã (Jararaca), conforme o calendário yepamahsã, ocorre a coleta do umari e de outros frutos da floresta, como ingá, cucura e tucumã do rio. Esses frutos são reunidos para a realização da “festa das frutas”, evento acompanhado pelo uso das flautas características da região (Rezende, 2023). O umari, em suas diferentes variedades, está associado à formação de lugares específicos na paisagem do rio Uaupés, no noroeste amazônico (Mendes e França, 2024). A narrativa apresentada seguir trata da origem do dabucuri do umari conduzido pelos organizadores do cosmos e pelos *waimahsã*:

Antigamente, a fruta de umari pertencia ao herói Yepaoãkũhũ. Certo dia, no período de fruta madura, ele resolveu oferecer um dabucuri para seu cunhado ʘmũkohmahsũ no diá wĩ'i, e nele todos os animais marcaram presença. Yepaoãkũhũ ofertou aos convidados o wãmũkara, isto é, o fruto de umari sem a semente, sem o caroço. De todas elas, porém, apenas uma tinha semente. Embriagados pelo kahpi (ayahuasca), os presentes na festa não perceberam que as frutas ofertadas estavam sem a semente. No entanto, a velha Anta estava atenta, pegou a fruta com semente e a engoliu, regurgitando seu caroço assim que chegou em sua casa, onde a plantou.

Depois da tentativa de também plantar os frutos, sem semente, servidos no dabucuri, os convidados descobriram que só a Anta teve sucesso. Assim, passado um tempo, convidaram a dona Anta para fazer o dabucuri de umari. Os demais animais também queriam saborear a fruta, e pediram encarecidamente para que a Anta lhes oferecesse. No dia de dabucuri, todos os animais estavam presentes e muito atentos aos passos da velha Anta, para descobrirem se tinha alguma pista da semente desejada. No fim da festa, a Anta se retirou do local e retornou para sua casa, no rio Uaupés. Um dos participantes, porém, Yepaoãkũhũ, inquieto pela ausência da semente no fruto, após a festa se transformou em tẽhẽ (carrapato) e grudou na barriga da Anta, sem ser notado.

Assim que chegou, deitou-se para descansar da viagem cansativa. Nesse momento, Yepaoãkũhũ aproveitou a oportunidade para vasculhar a casa da Anta em busca da

semente, encontrando-a finalmente no fundo da casa onde estava o jirau, e lá encontrou os cinco tipos de umari. Aproveitando do sono da velha Anta, Yepaoãkühũ, com o auxílio de uma zarabatana, passou a mão nas sementes, e imediatamente deu início à sua viagem volta. Assim que acordou, a velha Anta imediatamente notou a falta das cinco sementes de umari e saiu atrás de Yepaoãkühũ que, notando a sua chegada, se transformou em Bohso (cutiúia). Desesperada e com medo da Anta, a cutiúia atravessou nadando para o outro lado do rio, levando consigo as frutas, mas tendo sido alcançada no lugar onde hoje fica o porto principal de Iauareté, onde podemos ver as cinco pedras que representam as cinco frutas de umari (Maia, relato pessoal, 2022).³

Partindo para a presença do fruto em outros contextos de relevância cultural e simbólica, a literatura nos mostra que do lado da Amazônia Colombiana, entre os Muinane e Uitoto, também chamados de *fééneminaa* (“gente-do-centro”), há um forte protagonismo da espécie quando referente a rituais e práticas. De acordo com Cárdenas e Venegas (2019), há uma cerimônia tradicional chamada “baile de frutas”, conhecida na língua muinane como *níimigéene* (*níimi* = guacure e *géene* “chupar”) o fruto possui o título de *fruta capitã* ou também ‘autoridade’, por estar em uma posição maior na hierarquia e ser associada a uma estação com tempo de duração mais longo do ano, ou seja, o verão; enquanto isso, outras frutas menores como a uva são vistas em uma posição menor nessa hierarquia vegetal. Como parte da cerimônia, o guacure amarelo é constantemente evocado em canções e adivinhas na qual fazem referência a animais, como o gavião do peito amarelo, que surge para anunciar na madrugada a maturação do fruto, conforme podemos conferir no trecho da canção abaixo:

³ Este relato foi retirado de Mendes e França (2024) e escrito por Gabriel Maia, tukano, em sua tese de doutorado, cuja escrita foi interrompida por seu falecimento.

βιϕύ βιϕύ βιϕύ βιϕύ
 mé^ukáhi γómógáhe
 hí:kumw^uεq̄i mógáhe
 há:di goγási φē:netw γό:no
 mátutanwba goγási φē:netw γό:no
 γύϕύϕύϕύide γύϕύϕύϕύide
 há?ebe hí:ha há?ebe hí:ha
 mû:γa maha ?ébe ?íha
 ?ébe ?íhaha ?ébe ?íha
 híha ginóβw
 γό:no tû:βaβonwba
 híha ginóβw γό:no
 mû:γa maha
 ?ébe ?íhaha ?ébe ?íha
 ?ébe ?íha
 βιϕύ βιϕύ βιϕύ βιϕύ
 mogá:he γamogá:he

[Som do trovão]
 Gavião [em bora], gavião [em muinane]
 guacure gavião
 desde aquele pátio do centro,
 do pátio do centro do sol de alimento
 [Som do inverno]
 Ele está dentro desta casa.
 Nós entramos dentro dessa casa,
 dentro dessa casa. Nós entramos.
 Ele está dentro desta casa,
 Ele está dentro desta casa,
 [Som do trovão]
 Gavião, gavião

4

A partir das canções do baile das frutas, os participantes são convidados a formular adivinhações sobre o fruto que está sendo cantado. Essas adivinhações podem envolver diferentes aspectos da fruta, como o processo de sua colheita, a forma como é semeada ou até mesmo a relação que ela tem com os animais da região. Além disso, as canções podem ser dedicadas também aos pais que têm filhos mais novos. Nesses momentos, as músicas fazem referência à fome das crianças, e, como parte da celebração, logo após, são trazidas cestas com guacure, para saciá-la.

Trecho da canção:

⁴ Trecho da canção presente do artigo “Palabras para formar a un hijo: socialización entre los féeneminaa del Medio Caquetá” dos autores Christian Andrés Cárdenas Carrillo e Camila Sofía Venegas Osorio.

<i>hu itáboqo sá:ʔi</i>	<i>Chorando vem</i>
<i>gô:ʔu sê:mene itáboqo sá:ʔi</i>	<i>o menino do tatu, chorando vem.</i>
<i>motúβαβο nímuʔo gínotu</i>	<i>Nossa abundância está debaixo da árvore de guacure.</i>
<i>gô:ʔu sê:mene itáboqo sá:ʔi</i>	<i>O menino do tatu chorando vem.</i>
<i>gê:néhi gê:néhiqáʔi</i>	<i>Vou chupar, quero chupar.</i>
<i>sinâ:idu sinâ:idu ho ho hú hú hu itáboqo sá:ʔi</i>	<i>Solte, solte.</i>

2.2 TÉCNICAS

Nas últimas décadas, diversos estudos dedicados aos modos amazônicos de preparo e transformação de vegetais têm destacado a complexidade técnica presente nas práticas alimentares da região. Pesquisas em antropologia, arqueobotânica e ecologia histórica demonstram que frutos, raízes e sementes são submetidos a procedimentos cuidadosamente estruturados, que combinam etapas de extração, separação, secagem e modificação da matéria. Parte significativa dessa literatura vem descrevendo como esses processos se organizam e como se relacionam com a história de uso das espécies na região.

Um conjunto importante de contribuições recentes é o de Mendes dos Santos e França (2024), que sistematizam técnicas de transformação vegetal empregadas em diferentes regiões amazônicas, enfatizando três espécies — açaí, batata mairá e umari. Esses autores descrevem sequências técnicas que envolvem processos como trituração, lavagem, decantação, prensagem e fermentação, destacando a precisão das operações e a variedade de materiais empregados. O trabalho mostra que a produção de massa e goma, tão frequente nas preparações amazônicas, depende de ajustes contínuos às características do fruto, como teor de umidade, consistência da polpa e comportamento do material durante a secagem ou decantação.

Esse tipo de abordagem dialoga com estudos etnográficos que, desde o final do século XX, vêm chamando atenção para a diversidade de práticas de manejo e

processamento de plantas entre povos indígenas. Autores como Balée, Descola e, mais recentemente, pesquisadores da ecologia histórica apontam que compreender o uso alimentar amazônico requer atenção às técnicas específicas em torno dos vegetais. Mendes dos Santos e Henriques Soares (2021) reforçam essa perspectiva ao argumentar que, em muitos casos, as relações entre povos e plantas se expressam justamente nas rotinas de preparo, na manipulação precisa da matéria vegetal e na capacidade de produzir alimentos a partir de frutos e raízes que exigem etapas técnicas detalhadas.

Ao longo desta pesquisa bibliográfica, percebe-se que técnicas não são executadas de forma uniforme: comunidades distintas adotam sequências diferentes conforme seus hábitos alimentares, instrumentos disponíveis e experiências acumuladas com o fruto. Essas variações dialogam diretamente com o que a literatura vem descrevendo: técnicas amazônicas, embora possuam princípios comuns, são reelaboradas localmente, resultando em diferentes modos de transformar uma mesma espécie vegetal.

Nos materiais dedicados às práticas de transformação vegetal na Amazônia, o umari aparece descrito como um fruto que demanda um conjunto elaborado de operações antes de ser consumido. Nas descrições de comunidades do Rio Negro, o fruto é trabalhado a partir de diferentes modos de exposição ao calor e à água, resultando em massas e pastas empregadas no preparo do beiju chamado marapatá.

Em Mendes e França (2024), o primeiro procedimento relatado baseia-se na secagem prolongada ao sol. Nessa prática, os caroços são deixados expostos por vários dias, até que a amêndoa interna se solte — algo verificado pelo som que o caroço produz quando é movimentado. Só então ele é aberto e a amêndoa, já separada, pode ser retirada. A etapa seguinte envolve triturar esse material e submetê-lo a lavagens repetidas, das quais se obtém um líquido que, ao descansar, forma um depósito fino no fundo do recipiente. Esse depósito corresponde à goma, que precisa passar por sucessivas trocas de água para a remoção do amargor. A massa proveniente da trituração e a goma purificada constituem a base utilizada para preparar o beiju. Do óleo do fruto é comum o aproveitamento no preparo do arroz cozido e o amido da semente para engomar roupa (Pesce. 1941).

Outro modo registrado nas comunidades do Rio Negro parte de uma lógica diferente: em vez de secar, o caroço é exposto ao calor suave da defumação em girau. O objetivo é o mesmo, permitir que a amêndoa se libere, mas o caminho até isso

acontecer envolve o controle cuidadoso de temperatura e tempo. Uma vez retirada, a amêndoa não segue imediatamente para a trituração; ela é colocada em um recipiente com água e permanece ali por duas a três semanas. Esse repouso prolongado modifica a estrutura interna da amêndoa, tornando-o mais macio. Depois desse período, a amêndoa é finalmente triturada, seca e peneirada, produzindo uma massa de sabor e consistência diferentes daquela obtida pela exposição direta ao sol (Mendes dos Santos & França 2024).

Há também um terceiro procedimento, que prolonga ainda mais o tempo de transformação. Nele, os caroços são reunidos em um saco e submersos diretamente no rio, onde permanecem por um a dois meses. A circulação constante da água provoca uma alteração lenta e contínua no interior do, marcada pelo amolecimento da amêndoa e por modificações perceptíveis no sabor. Após esse longo período, o material é retirado e segue as etapas de trituração, secagem e peneiração já mencionadas, resultando igualmente em uma massa usada no preparo do beiju (Mendes dos Santos & França 2024).

Esses procedimentos demonstram que o trabalho com o umari pode assumir ritmos e métodos bastante distintos, ainda que todos tenham como objetivo final tornar a matéria interna acessível e própria para ser incorporada às preparações alimentares. A escolha entre sol, defumação ou imersão depende tanto da disponibilidade dos recursos quanto do conhecimento acumulado sobre o comportamento do fruto em cada situação. Em todos os casos, porém, a trituração, a lavagem cuidadosa, o repouso para decantação e a secagem final aparecem como etapas importantes para controlar textura, sabor e qualidade do produto.

Outro ponto evidenciado pela literatura é a necessidade de atenção constante às mudanças que ocorrem durante o processo. A liberação da amêndoa, o grau de maciez alcançado após a imersão, o momento adequado para interromper a secagem ou a defumação e o número de lavagens necessário para eliminar o amargor são decisões baseadas na observação minuciosa do material. Isso indica que essas práticas não são apenas uma sequência fixa de passos: elas dependem de avaliações contínuas feitas por quem domina o processo, como registram Mendes dos Santos e França (2024)

Em um conjunto de relatos, provenientes das descrições sobre os Apurinã do rio Purus, o vegetal aparece integrado a essas técnicas de manipulação das massas alimentares (Freitas, 2022). O *puru* ou *puruky*, trata-se de uma massa obtida do caroço

do babaçu e do umari, muito vista na dieta antiga dos Apurinã. O *puru* acompanhava o peixe e a caça e era moldado em formas arredondadas chamadas *txipiriipurĩ*. O umari, participa diretamente do volume e da consistência das massas, sendo incorporado às operações que produzem a textura adequada do alimento. Há também o uso no manejo de raízes como *mauru*, *mapusu* e *karamineru*, todas consideradas venenosas. Para torná-las comestíveis, essas plantas passavam por descasque, ralação, lavagens repetidas, fervura e remoção de espuma, e que sua combinação com o babaçu e o umari contribuía para suavizar o amargor marcante dessas espécies (Freitas, 2022). Há ainda referências ao uso do vegetal no período anterior à intensificação dos roçados, quando o processamento de plantas exigia constantes ajustes e observações. Freitas (2022) aponta que os Apurinã relatam que as tentativas de produzir alimentos sem o conhecimento preciso podiam ser fatais, a expressão “comia, morria” é falada para mostrar os riscos envolvidos.

Ao deixar para trás as transformações ligadas ao preparo das massas, passo agora às formas de manejo do umari, observando como esse fruto se insere em práticas de cuidado, regimes alimentares, normas corporais e princípios que guiam a convivência entre pessoas, plantas e outros seres.

Para os povos Muinane e Uitoto, o manejo especial dos recursos naturais foi essencial em sua sobrevivência física e cultural ao longo dos anos (Cárdenas & Venegas, 2019). A roça (*chagra*), conhecida como *jacapau* entre os Uitoto e *fagí* entre os Muinane, é um cultivo tradicional em que as disposições dos frutais segue um princípio de equilíbrio e harmonia, além de um espaço que abrange educação, saúde e espiritualidade. A forma como as frutas são distribuídas na chagra carrega um ensinamento sobre a vida em família e em comunidade, como mencionado no texto traduzido abaixo, onde o umari, conhecido pelo nome de “guacure” é mencionado:

Meu filho, minha filha, repare na chagra: aqui há de tudo — abacaxi, mandioca, inhame, mafafa, banana, cana, uva, pupunha, guacure, maracá, caju. Nada aqui se incomoda ou atrapalha, há coca, há tabaco, e tudo convive em harmonia, cuidando uns dos outros. É assim que você deve viver com seus irmãos, com sua mãe e seu pai, com seus avós e com seus vizinhos — sem se aborrecer. (Cárdenas & Venegas, 2019; p. 309)

Os alimentos cultivados nas *chagras* são considerados os mais saudáveis, devido à sua pureza e conexão espiritual com a floresta (Candre, 2014). Durante todo

o ciclo da roça, é necessário o reconhecimento dos seres “donos da natureza”, sejam eles vegetais ou animais, os quais devem ser informados sobre o uso dos recursos e receber uma retribuição por sua utilização. Essa atividade é considerada também uma limpeza espiritual, onde as espécies cultivadas são vistas como seres com quem se deve conversar e negociar para manter o bem-estar do local. A tabela representada mais a frente demonstrará as variedades de umari que fazem parte das chagras enquanto vegetais tradicionais dos povos do centro. Dentre essa variedade destaca-se o guacure *amarelo*, que possui um período de colheita e consumo significativamente mais longo em comparação aos outros. Essa característica faz com que a colheita do fruto amarelo marque o início do verão mais extenso e de maior seca do ano. Além do guacure amarelo, os Muinane cultivam em grande quantidade os guacures dos tipos *verde* e *negro*, (sempre identificados pela cor da casca) cada um deles associado a determinados animais, sendo as mais comuns o *paujil* (mutum) e a anta (Londoño Sulkin, 2004).

Tabela 1 Variedade de guacure cultivado nas chagras⁵

Nome	Nome Uitoto
Guacure amarelo	<i>Vitaña</i>
Guacure amarelo	<i>Lyuña</i>
Guacure negro	<i>Joberai</i>
Guacure negro	<i>Goirai</i>
Guacure negro	<i>Jitd+cana</i>
Nome	Nome Muinane
Guacure verde	<i>N+fakao</i>
Guacure verde	<i>T+ foogai n+fakao</i>
Guacure verde	<i>N+acat+++ruga n+ fakao</i>
Guacure verde	<i>Niveet+n+fakao</i>
Guacure verde	<i>Igo n+fakao</i>
Guacure verde	<i>Buruch +iga n+ fakao</i>
Guacure amarillo	<i>T+ faño nivet+ n+ fakao</i>
Guacure amarelo	<i>Faq+t+++fañon+fakaó</i>
Guacure amarelo	<i>J+++q+mo t+++m n+fakaó</i>
Guacure amarelo	<i>T+ fomoho- gai t+ +faño n+ fakao</i>
Guacure amarelo	<i>N+baje t+ +fan+fakao</i>

⁵ Tabela montada a partir do livro Moniya ringo - Mujer de abundancia y reproducción.

Guacure amarelo	<i>Nib+ gai t++faño n+fakaó</i>
Guacure amarelo	<i>T+e dumi-bat++faño+ fakao</i>
Guacure café	<i>caat+ juube n+ fakao</i>
Guacure café	<i>Kiki juubé n+fakao</i>
Guacure café	<i>Yiliq+ juube n+ fakao</i>
Guacure café	<i>Guiraó n + fakaó</i>

As roças garantem a sustentabilidade ecológica, promovendo a regeneração dos recursos naturais, e também servem como espaços de aprendizado comunitário. Em Cárdenas & Venegas (2019), nas palavras de um ancião: “assim como na chagra, onde cada planta se cuida mutuamente, devemos viver em harmonia com nossos parentes e vizinhos”. A colheita do umari é conduzida principalmente pelas mulheres, que desempenham um papel crucial na transmissão das técnicas tradicionais. De acordo com os ensinamentos, o fruto deve ser descascado de cima para baixo, pois descascar no sentido contrário pode causar complicações na gravidez, como a posição podálica do feto (com os pés voltados para baixo); quando o bebê está na posição pélvica, se isso for identificado ainda no início da gestação, é possível tratá-lo com água consagrada por rezas, em invocam-se frutos que “nascem de cabeça para baixo”, como o umari.

Na alimentação, o guacure de cor amarela ou verde é um dos primeiros alimentos sólidos introduzidos na dieta das crianças, devido à sua leveza e alto valor nutricional. No entanto, o guacure negro, chamado também de túrgua, não pode ser consumido por crianças. O nome está associado a um peixe pequeno e escuro, que teria caído sobre essa variedade do fruto. De acordo com os relatos descritos em Cárdenas e Venegas (2019), crianças e mulheres não devem consumir o guacure negro, pois seu uso inadequado pode produzir efeitos corporais nos filhos que terão no futuro, incluindo a possibilidade de nascerem com a orelha rachada, explicação atribuída à relação entre o peixe e a fruta (Cárdenas Carrillo e Venegas Osorio, 2019, p. 199). O consumo dessa variedade também é descrito como algo que pode fazer um jovem envelhecer ou “viver como velho” quando formar sua família, motivo pelo qual seu uso é regulado de acordo com idade e estado de vida.

Entre os produtos derivados do fruto, o óleo de umari/guacure é amplamente valorizado. Extraído por meio do aquecimento da polpa, ele é usado na medicina tradicional para tratar dores, fortalecer os ossos e purificar o corpo. O óleo pode ser combinado com a *cahuana*, uma bebida fermentada feita a partir do amido do fruto, para potencializar suas propriedades medicinais. A *cahuana* também desempenha um papel importante nas celebrações comunitárias, sendo preparada com cuidado pelas mulheres mais experientes, que preservam as técnicas de fermentação (Candre, 2014).

Para os Tukano, essas regras em torno do consumo também estão presentes. O fruto é consumido sobretudo na forma de beiju, o *wamɨ hãuga*, preparado a partir da massa obtida da polpa e da amêndoa trabalhadas após diferentes formas de exposição ao calor e repouso, como ocorre nos procedimentos de secagem, defumação ou imersão registrados em comunidades do Rio Negro. De acordo com Barreto et al (2018), manipulação outra do beiju pode produzir efeitos diretos sobre a constituição física das crianças. Por isso, recomenda-se não o pegar ainda quente sobre o forno, pois o excesso de calor do *wamɨ hãuga* pode “marcar” o bebê, produzindo deformações no lábio ou na orelha. Do mesmo modo, não se deve “sovinar” o beiju, amassá-lo com força ou manipulá-lo de forma avarenta, para evitar o surgimento do *wahparo*, um tipo de sinal de nascença que se imprime no corpo da criança pelo gesto deformante do adulto (Barreto et al., 2018). O princípio segundo o qual a forma do fruto influencia a forma da vida também aparece no consumo de frutos geminados, como umaris duplos, que não devem ser ingeridos durante a gestação, pois sua duplicidade material provoca o nascimento de gêmeos (Barreto et al., 2018).

2.3 DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

A pesquisa bibliográfica sobre o umari permitiu analisar tanto as práticas técnicas relacionadas ao fruto quanto sua presença em narrativas que estruturam cosmologias amazônicas. As fontes revelam que o manejo e o preparo do umari envolvem experiência sensível, atenção e acompanhamento cuidadoso de cada etapa do processo, pois cada povo desenvolve formas próprias de transformar o fruto. Essa prática se aproxima da ideia de Sautchuk (2017), que entende técnica como formas de mediação entre sujeitos e matéria, e do conceito de cosmotécnica de Yuk Hui

(2020), em que a técnica é atravessada por cosmologias particulares, articulando saberes culturais, hábitos sociais e relações com o ambiente (Silva et al., 2023).

De acordo com Mendes dos Santos (2020), a associação entre planta e o corpo humano é um recurso bastante presente nas narrativas ameríndias, que tratam tanto dos componentes corporais diretamente relacionados às espécies vegetais como destas em relação ao conjunto de técnicas como práticas sociais. Nas técnicas observadas, os cuidados nos modos de preparo ou na escolha do fruto influenciam diretamente se ele trará benefícios ou malefícios ao corpo da pessoa que está ingerindo e preparando. Recomendações específicas mostram que o umari acompanha diferentes etapas da vida e atua sobre a força, disposição e saúde; ou seja, comendo o fruto da cor verde e descascando do modo correto, o corpo terá benefícios, enquanto a escolha (como ingerir o fruto escuro) causará envelhecimento, ou mesmo deformidades na orelha, como visto entre os Muinane e Tukano. Entre os Apurinã, o puru exemplifica isso, pois sua preparação exige manejo atento e repouso adequado, já que sua eficácia ou, inversamente, seus efeitos indesejados, dependem da forma como é produzido, manipulado e oferecido. Essa cautela mostra que a potência do fruto deriva das relações estabelecidas ao longo de sua transformação, e não apenas de propriedades isoladas. Além disso, os Apurinã também associam partes do corpo a determinados vegetais, neste contexto, o coração é associado ao umari (Chagas, 2017). Esses conhecimentos são passados de geração em geração e cada etapa desse processo é imbuída de saberes tradicionais que são continuamente renovados e adaptados, como observa Marcel Mauss, não há técnica e noções de técnica sem tradição, ou seja, sem transmissão de aprendizado e cultura (Mauss 1974).

Em visões de mundo amazônicas, animais, plantas e outros seres não-humanos possuem agência própria, atuando como participantes ativos na organização social e ecológica do mundo (Viveiros de Castro, 1996). A partir dessa perspectiva, o umari estabelece relações diretas com animais e outros não-humanos, que participam de sua circulação e proteção. Há narrativas onde animais espalham o fruto pelo território, enquanto a anta exerce controle sobre o acesso, funcionando como guardião do recurso. Outras, como na festa das frutas, em que um gavião anuncia o período de maturação e chegada do umari amarelo, além de outras variedades do fruto receberem associação com animais que lembram sua forma ou cor.

O umari se relaciona também com seres não-humanos que possuem domínio sobre patamares cosmológicos diferentes. Entre os Tukano, o fruto se associa ao plano subterrâneo do Wamɨdiá, habitado pelos wamɨmahsã, que detêm autoridade sobre esse espaço e regulam a circulação e o uso do fruto (Barreto et al., 2018). Esses não-humanos estabelecem regras, limites e formas de interação que estruturam a relação dos humanos com o mundo, evidenciando que a técnica e a circulação do umari se inserem em redes sociais já organizadas por outros seres. A presença desses guardiões conecta-se com Fausto (2008), que descreve a floresta amazônica como um mosaico de domínios com donos próprios. Essa configuração também ilustra a concepção de que o mundo é socializado e cuidado por não-humanos antes da presença humana, como apontam Cassino et al. (2024), e que os humanos se inserem nesse quadro de relações já estruturado, interagindo com seres que possuem regras, capacidades e intencionalidades próprias.

Por fim, há uma associação direta do umari a uma árvore original ou sagrada. Entre os Tikuna, o umari nasce do coração da samaumeira, cresce, produz folhas pequenas e grandes, e suas folhas, ao cair no chão, se transformam em sapos pequenos ou grandes. Os frutos também caem, e o último deles se transforma em uma mulher (Gruber 1997). Entre os Baniwa, o umari aparece em Hemadzawani, local onde ficava a grande árvore de Kaali, que é considerada detentora de todos os conhecimentos (Andrade 2011). Já para os Tukano, por exemplo, é o umarizeiro que marca a passagem entre os dois patamares cosmológicos, quando o homem encontra a árvore e sai do mundo aquático para o terrestre (Barreto et al., 2018)

Desta forma, como observado por Descola (1992), a formulação moderna que separa natureza de cultura não pode ser tratada como universal. Essa herança conceitual dificulta entender sociedades que não traçam fronteiras firmes entre pessoas, plantas, animais ou seres não-humanos, e que organizam suas relações sem recorrer à ruptura entre fatos naturais e valores culturais

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho reuniu e analisou diferentes fontes históricas e etnográficas com o objetivo de compreender como o umari (*Poraqueiba sericea*) é conhecido, transformado e situado entre povos indígenas da Amazônia.

A grande diversidade de modos de processar e consumir as espécies vegetais entre os povos tradicionais da Amazônia revela distintos modos de conhecer, produzir e promover a biodiversidade. A riqueza de técnicas, construída ao longo do tempo e articulada às formulações cosmológicas, é empregada nas transformações das plantas em sentido amplo.

Essa elaboração conceitual e prática dos povos indígenas sobre os frutos se expressa nos modos materiais de transformação e também nas cosmologias e nos ritos que orientam essas práticas. As diferentes maneiras de transformar o umari permitem refletir sobre a técnica como um recurso que questiona e desfaz antinomias historicamente empregadas para descrever a relação entre povos indígenas e a Amazônia (Mendes e França, 2024). Entendidos nessa chave de cosmotécnica, os processos de transformação vegetal evidenciam práticas que se afastam do antropocentrismo, pois se orientam por uma episteme indígena que reconhece uma condição simétrica entre espécies e demais sujeitos que compõem o mundo.

Ainda que este trabalho não tenha buscado abarcar todos os usos e sentidos do umari, ele fornece um ponto de partida para pensar a complexidade das práticas de transformação vegetal na Amazônia. Ao sistematizar essas informações, o estudo abre espaço para aprofundamentos futuros e sugere que a investigação do umari pode contribuir para ampliar discussões sobre técnicas, cosmologias e modos de conhecimento indígena. Assim, o TCC funciona como um primeiro passo, um campo inicial de observação que permite vislumbrar a variedade de caminhos que esse tema pode seguir em pesquisas posteriores.

REFERÊNCIAS

- ALTMAN, R. F. A.; OLIVEIRA, P. C.; SILVA, E. O. G. E. *A composição química do fruto Umary (Poraqueiba paraensis Ducke)*. Manaus: INPA, Publ. Avulsa, n. 4, Sp, 1985.
- AMORIM, B. S.; STEFANO, R. D. *Metteniusaceae in Flora do Brasil 2020*. Rio de Janeiro: Jardim Botânico do Rio de Janeiro, 2020.
- APARICIO, Miguel. Contradomesticação na Amazônia indígena: a botânica da precaução. In:
- BALEE, William. *Footprints of the Forest: Ka'apor Ethnobotany - the Historical Ecology of Plant Utilization by an Amazonian People*. New York: Columbia University Press, 1993.
- BARRETO, J. P. et al. *Omerõ: constituição e circulação dos conhecimentos Yepamahsã (Tukano)*. Manaus: EDUA, 2018.
- CABRAL DE OLIVEIRA, J.; AMOROSO, M.; MORIM DE LIMA, A.G.; SHIRATORI, K.; CANDRE YAMACURI, A. Kaimaki guiye finuafue: preparación de los alimentos de nuestra gente. *Mundo Amazónico*, v. 5, p. 81–125, 2014.
- CÁRDENAS CARRILLO, C.; VENEGAS OSORIO, C. *Palabras para formar a un hijo: socialización entre los fééneminaa del Medio Caquetá*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 2019.
- CASSINO, M. C. et al. *Thinking with Amazonian Indigenous peoples to expand ideas on domestication*. 2024.
- CASTRO, E. V. DE .. Os pronomes cosmológicos e o perspectivismo ameríndio. *Mana*, v. 2, n. 2, p. 115–144, out. 1996.

COUPAYE, L. Cadeia Operatória, transectos e teorias: algumas reflexões e sugestões sobre o percurso de um método clássico. In: SAUTCHUK, C. E. (org.). *Técnicas de transformação: perspectivas antropológicas*. Rio de Janeiro: ABA Publicações, 2017. p. 475–494.

DENEVAN, W. M. et al. Indigenous agroforestry in the Peruvian Amazon: Bora Indian management of swidden fallows. *Interciencia*, v. 9, p. 346–357, 1984.

DESCOLA, P. Societies of nature and the nature of society. In: KUPER, A. (ed.). *Conceptualizing society*. London: Routledge, 1992. p. 107–126.

DESCOLA, Philippe. *La nature domestique: Symbolisme et praxis dans l'écologie des Achuar*. Paris: Maison des Sciences de l'Homme/Fondation Singer-Polignac, 1986.

Engler, H.G.A., *Fl. bras.*, 12(2): 20, 1872

FALCÃO, M. D. A.; LLERAS, E. Aspectos fenológicos, ecológicos e de produtividade do umari (*Poraqueiba sericea* Tulasne). *Acta Amazônica*, v. 10, n. 3, 1980.

FAO. *Espécies florestais produtoras de frutas e outros alimentos 3: exemplos da América Latina*. Roma: FAO, 1987.

FAUSTO, C.. (2008). Donos demais: maestria e domínio na Amazônia. *Mana*, 14(2), 329–366.

FRANÇA, L. *Comer e viver: o sistema alimentar indígena do Rio Negro*. Florianópolis: Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, 2023.

GRUBER, J. G. (org.). *Ticuna: o livro das árvores*. 2. ed. São Paulo, 1997.

HUI, Y. *Tecnodiversidade*. Tradução de Humberto do Amaral. São Paulo: Ubu Editora, 2020.III. 1938.

KIRKSEY, E.; HELMREICH, S. The emergence of multispecies ethnography. *Cultural Anthropology*, v. 25, n. 4, p. 545–576, 2010.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Tristes trópicos*. Tradução de Jorge Constante Pereira. Lisboa: Edições 70, 1986.

LIMA, A. J. N. et al. Allometric models for estimating above- and below-ground biomass in Amazonian forests at São Gabriel da Cachoeira in the upper Rio Negro, Brazil. *Forest Ecology and Management*, v. 277, p. 163–172, 2012.

LONDOÑO SULKIN, C. D. *Muinane: un proyecto moral a perpetuidad*. Medellín: Editorial Universidad de Antioquia, 2004.

LORENZI, H.; LACERDA, M. T. C.; BACHER, L. B.; MENDES DOS SANTOS, G. Transformar as plantas, cultivar o corpo. In: OLIVEIRA, J. C. et al. (orgs.). *Vozes vegetais: diversidade, resistências e histórias da floresta*. São Paulo: Ubu Editora/IRD, 2020.

MAGALHÃES, M. P. (Org.). (2016). *Amazônia antropogênica*. Belém:MPEG.

MARRAS, S.; EMPERAIRE, L. (orgs.). *Vozes vegetais: diversidade, resistências e histórias da floresta*. São Paulo: Ubu Editora/Institut de recherche pour le développement, 2020. p. 189-212.

MAUSS, M. *Sociologia e Antropologia*. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: EPU/Edusp, 1974.

MENDES DOS SANTOS, G.; FRANÇA, L. Culinária da floresta: técnicas indígenas na produção alimentar amazônica. *Estudos Avançados*, v. 38, n. 112, p. 73–94, 2024.

MENDOZA HERNÁNDEZ, D. et al. *Moniya ringo: mujer de abundancia y reproducción: estudio de caso de la chagra de la Gente de Centro, Resguardo Indígena de Monochoa*. Bogotá, D.C.: Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas “SINCHI”, 2017.

MONTEAGUDO MENDOZA, A. L.; HUAMÁN GUERRERO, M. Catálogo de los arboles y afines de la selva central del Perú. *Arnaldoa*, v. 17, n. 2, p. 203-242, 2010.

OLIVEIRA, J. C. de. Entre plantas e palavras: modos de constituição de saberes entre os Wajãpi (AP). 2012.

PARDINI, P. Amazônia indígena: a floresta como sujeito. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, 15(1), e20190009, 2020.

PINNILA HERRERA, M. C. P. Uso del paisaje en el sector sur del Parque Natural Nacional Amacayacu (Amazonas - Colombia). Cuadernos de Desarrollo Rural, v. 53, p. 133-156, 2004.

SAUTCHUK, C. E. (org.). *Técnicas de transformação: perspectivas antropológicas*. Rio de Janeiro: ABA Publicações, 2017.

SHIRATORI, Karen. O olhar envenenado: a perspectiva das plantas e o xamanismo vegetal Jamamadi (Médio Purus, AM). Mana, Rio de Janeiro, v. 25, n. 1, p. 159-188, abr. 2019.

SPIX, J.B.; MARTIUS, C.F.P. Viagem pelo Brasil. 2.ed. São Paulo: Comp. Melhoramentos.,v.

SPRUCE, R. *Notas de um botânico na Amazônia*. Belo Horizonte: Itatiaia, 2006.

STAFLEU, F.A .1954 - A monograph af the Vochysiaceae IV. Erisma. Meded. Bot. Mus. Herb. Rijksuniv. Utrecht, 3(4): 459-80. il.

STEFANO, R. D. de; PÉREZ-HERNÁNDEZ, R.; VALLEJO, P. Distribución de la familia Icacinaceae en Venezuela y notas sobre su estado de conservación. Memoria de la Fundación La Salle de Ciencias Naturales, v. 60, n. 154, p. 117-137, 2002.

TSING, A. Margens indomáveis: cogumelos como espécies companheiras. *Ilha – Revista de Antropologia*, v. 17, n. 1, 2015.